



**INSTITUTO
FEDERAL**
Acre

MANUAL DE ORIENTAÇÕES TÉCNICAS

**PARA FISCALIZAÇÃO DAS
CANTINAS INSTITUCIONAIS
DO INSTITUTO FEDERAL
DO ACRE**

1º EDIÇÃO

**RIO BRANCO
2024**

MANUAL DE ORIENTAÇÕES TÉCNICAS

PARA FISCALIZAÇÃO DAS CANTINAS INSTITUCIONAIS DO INSTITUTO FEDERAL DO ACRE

Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Acre
Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil
Coordenação de Acompanhamento dos Programas de Assistência Estudantil

Organização
Ramyla Gomes Brilhante
TAE - Nutricionista
CRN7-6183

Diagramação
Izaac da Silva Almeida

1^a edição

Rio Branco/AC
2024



**INSTITUTO
FEDERAL**
Acre

1. APRESENTAÇÃO

O acesso a uma alimentação saudável, segura e variada, dentro e fora do ambiente escolar, é fator determinante para o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial, e formação de práticas alimentares saudáveis, bem como para o êxito do processo de aprendizagem.

Nesta perspectiva, o Instituto Federal do Acre (IFAC), através do corpo técnico da Coordenação de Acompanhamento dos Programas de Assistência Estudantil (COAPE), vinculada à Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil (DSAES) organizou este Manual de Orientações Técnicas para subsidiar a atuação das equipes de fiscalização dos contratos de alimentação escolar do IFAC.

Este documento, complementar ao “Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão para Manipulação de Alimentos nas Unidades Escolares do Instituto Federal do Acre”, tem como objetivo primordial mitigar inadequações higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos das empresas contratadas. Aqui constam procedimentos e documentos padronizados, em conformidade com a RDC ANVISA nº 275/02 e RDC ANVISA nº 216/04, bem como a indicação de pontos críticos de controle, e orientações operacionais para a fiscalização da produção e oferta de alimentos aos estudantes.

Contamos com a participação da comunidade acadêmica para atualizar os protocolos, instrumentos e documentos de fiscalização, e aprimorar constantemente a oferta de alimentação escolar no IFAC.

GLOSSÁRIO

Para efeitos deste Manual, considera-se:

ALIMENTOS PREPARADOS: alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalada ou não, subdividindo-se em três categorias:
a) alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
b) alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
c) alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

ADULTERAÇÃO: adição fraudulenta de substância imprópria ou desnecessária a outra substância (medicamento, combustível, alimentos, etc.).

ANTISSEPSIA: operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos;

ANTISSÉPTICO OU SANIFICANTE OU DESINFETANTE: produto de natureza química utilizado para reduzir a carga microbiana a níveis aceitáveis e eliminar os microrganismos patogênicos.

APPCC: análise de perigos e pontos críticos de controle.

BRANQUEAMENTO: processo de conservação dos alimentos pela inativação de enzimas através da fervura por alguns minutos seguida do resfriamento dos vegetais, com a finalidade de paralisar o processo de amadurecimento e destruir microrganismos, preservando sua qualidade;

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO: procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

CONGELAMENTO: processo de preservação do alimento através de extração de calor (-10°C a -18°C);

CONTAMINAÇÃO: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem química, física ou biológica, que sejam considerados nocivos ou não à saúde humana;

CONTAMINAÇÃO CRUZADA: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;

DESINFECÇÃO: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microorganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

DESINFESTAÇÃO: eliminação das pragas;

DESCONGELAMENTO: processo realizado sob refrigeração (4°C) para manutenção das condições originais do produto, após seu congelamento;

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos;

EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI): todo dispositivo de uso individual de fabricação nacional ou estrangeira destinada a proteger a saúde e a integridade física dos trabalhadores.

HIGIENIZAÇÃO: ação que compreende duas etapas: a limpeza e a desinfecção;

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um agente antisséptico;

LIMPEZA: ação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição, entre outras;

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos;

PONTO DE CONTROLE - PC: ponto ou etapa onde o perigo é controlado preventivamente pelas BP/POP;

PONTO CRÍTICO DE CONTROLE - PCC: ponto ou etapa na qual o perigo vai ser controlado, não havendo possibilidade de ser controlado preventivamente;

PRÉ-PREPARGO: etapa onde os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes;

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos;

SANITIZANTE: É um agente ou produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde;

SANEANTES: substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para aplicação por qualquer pessoa para fins domésticos ou entidades especializadas para fins profissionais;

SEGURO/INÓCUO: que não oferece risco à saúde e a integridade física do consumidor.

SURTOS: Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem;

VISITANTES: Pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de armazenamento e manipulação de alimentos.

SUMÁRIO

1. Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos.....	9
1.1. O que são Boas Práticas de Manipulação?	9
1.2. Quem estabelece as BPM?.....	9
2. Contaminação dos alimentos	9
2.1. O que é contaminação?	9
2.2. O que são microrganismos?	10
2.3. Quando o microrganismo torna um alimento inseguro?	10
2.4. O que significa contaminação cruzada?	10
3. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)	11
3.1. O que são DTA?	11
3.2. O que são Surtos de DTA?	12
3.3. Como gestores e fiscais de contrato devem proceder em caso de suspeita de um Surto de DTA?	12
3.4. Principais cuidados para evitar as DTA's.....	13
4. O que deve ser observado pelo fiscal do contrato?.....	14
4.1. Edificações e instalações	14
4.2. Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios	16
4.3. Controle de vetores e pragas	18
4.4. Abastecimento de água.....	19
4.5. Manejo dos resíduos	20
4.6. Higiene e saúde dos colaboradores	20
4.7. Matérias-primas, ingredientes e embalagens.....	23
4.8. Recebimento.....	23
4.9 Armazenamento.....	25
4.9.1. Armazenamento sob temperatura ambiente (estoque seco)	25

4.9.2. Armazenamento sob temperatura controlada	26
4.9.3. Os equipamentos (geladeiras, câmaras e freezers):	28
4.10. Preparação do alimento	28
4.10.1 Pré-preparo.....	28
4.10.2 Preparo.....	32
4.11 Distribuição.....	33
4.12 Coleta de amostras.....	34
5. Documentação e registro.....	37
5.1. O que são o Manual de Boas Práticas e o POP?.....	37
5.2. Manual de Boas Práticas e POP elaborados pelo IFAC	37
5.3. Das responsabilidades para o cumprimento do MBPF e dos POP	38
5.4. Preenchimento das planilhas de controle dos POP	39
6. Orientações operacionais ao fiscal	40
6.1. Aplicação de check list pelo fiscal de contrato	40
6.2. Pontos Críticos para vistoria	40
6.3 Como proceder se forem observadas inadequações?.....	45
Referências.....	46
Apêndices	47

1. Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

1.1. O que são Boas Práticas de Manipulação?

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a distribuição para o consumidor.

O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

1.2. Quem estabelece as BPM?

A Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 estabelece as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

2. Contaminação dos alimentos

2.1. O que é contaminação?

É a presença de qualquer matéria estranha que não pertença ao alimento.

TABELA 1 - Tipos de contaminação de alimentos

BIOLÓGICA	FÍSICA	QUÍMICA
Bactérias Fungos Protozoários Vermes Vírus	Fio de cabelo ou barba Fragmento de unha Fragmentos sólidos (plástico, esponja de aço, pedra, caco de vidro, etc.)	Inseticida Produtos de limpeza.

2.2. O que são microrganismos?

São seres vivos que somente podem ser enxergados com o auxílio de microscópio, muitos dos quais podem causar doenças.

2.3. Quando o microrganismo torna um alimento inseguro?

Um alimento pode causar doenças quando os microrganismos presentes nele atingem **a dose infectante** na pessoa que o consome. Esta dose pode ser alcançada quando as condições de higiene, umidade e, principalmente temperatura, permitem a multiplicação dos microrganismos no alimento.

Apesar de o cheiro, o sabor e a aparência dos alimentos serem importantes indicadores, eles não são infalíveis para reconhecer se o alimento vai provocar uma doença de origem alimentar.

2.4. O que significa contaminação cruzada?

É a contaminação que acontece quando microrganismos são **transferidos de um alimento ou superfície para outro alimento** por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador.

Um exemplo comum em serviços de alimentação: cortar na mesma tábua a carne crua e depois a carne cozida, sem antes higienizá-la.

3.Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)

3.1. O que são DTA?

São doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando **microorganismos prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas** estão presentes no alimento.



Sintomas mais comuns de DTA
Vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão e olhos inchados.

Para adultos sadios, a maioria das Doenças Transmitidas por Alimentos dura poucos dias e não deixa sequelas. No entanto, **para crianças, grávidas, idosos e pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves**, e levar à morte.

DTAs acontecem, muitas vezes, devido a:

- **Contaminação cruzada entre alimentos crus e cozidos** (principalmente em geladeiras e freezers, e por compartilhamento de utensílios entre alimentos crus e cozidos);
- **Falta de higiene de utensílios, mãos e equipamentos;**
- **Uso de alimentos vencidos e contaminados;**
- **Exposição prolongada dos alimentos a temperatura inadequada.**

3.2. O que são Surtos de DTA?

Um surto alimentar, também conhecido como doença de transmissão alimentar (DTA), é um episódio em que **duas ou mais pessoas apresentam sintomas semelhantes após consumir alimentos da mesma origem**.

Para doenças mais graves, como o botulismo e a cólera, a confirmação de um único caso é classificada como surto alimentar.

3.3. Como gestores e fiscais de contrato devem proceder em caso de suspeita de um Surto de DTA?

Em caso de suspeita de surto alimentar, deve-se suspender de imediato o consumo dos alimentos suspeitos e a Vigilância Sanitária deve ser notificada imediatamente.

Quadro 1 - Contatos de órgãos de Vigilância Sanitária por município

MUNICÍPIO	ÓRGÃO	CONTATO
Cruzeiro do Sul	Vigilância Municipal	Telefone: (68) 3322-6478 / Endereço: Av Copacabana, S/N, Floresta, Cruzeiro do Sul
Rio Branco	Vigilância Municipal	Telefone: (68) 3226-2113 / Endereço: Rua Rui Barbosa, 285 - Centro - Rio Branco
Sena Madureira	Vigilância Municipal	Telefone: (68) xxxxxxxx / Endereço: Av Avelino Chaves, 818 - Centro - Sena Madureira
Tarauacá	Vigilância Municipal	Telefone: (68) 34623282 / Endereço: Rua Floriano Peixoto S/N - Centro - Tarauacá
Xapuri	Vigilância Municipal	Telefone: (68) xxxxxxxx / Endereço: Rua Petronio Rodrigues de Oliveira, S/N, Pantanal - Xapuri

O profissional nutricionista RT, da empresa terceirizada, e a DSAES também deverão ser comunicados. Esta, via e-mail (dsaes@ifac.edu.br)

O “Protocolo de Registro de Suspeita de Surto Alimentar” (**Apêndice A, p. 42**) deverá ser preenchido, assinado e armazenado no campus, e uma cópia deverá ser anexada ao processo administrativo de contratação de alimentação, no **SEI**, pelo gestor/fiscal do contrato.

Para auxiliar na elucidação de surtos, os alimentos suspeitos não devem ser jogados fora pelo prazo de 72h, e deve-se garantir **a coleta e armazenamento diário de amostra de todas as preparações e alimentos servidos** na unidade escolar.

Os procedimentos para a coleta de amostras estão descritos no item 4.10.4 deste manual, e no Manual de Boas Práticas do IFAC, para consulta por todos os manipuladores de alimentos.

3.4. Principais cuidados para evitar as DTA's

- **Higienizar adequadamente as mãos, bancadas de trabalho e utensílios entre uma atividade e outra;**
- **Manter boa higiene ambiental** em todas as áreas de produção e distribuição;
- **Separar os alimentos crus dos cozidos para evitar contaminação cruzada.** Exemplo: não cortar alimento cru e depois utilizar a mesma faca, sem lavar, para cortar um alimento cozido;
- **Utilizar placas/tábuas de corte de cores diferentes para manipular hortifrutis** (por exemplo, branca), e **carnes** (por exemplo, vermelha);
- **Higienizar os hortifrutis em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos** (como hipoclorito de sódio), regularizados pela ANVISA, atendendo às instruções de uso do fabricante.
- **Cozinhar bem os alimentos, acima de 74°C**, pois nesta temperatura quase todos os microrganismos são mortos;
- Manter os alimentos em temperaturas seguras, **evitando ao máximo deixar alimentos prontos para o consumo expostos em temperatura ambiente**: os alimentos frios refrigerados em temperatura inferior a 5°C, e os alimentos quentes aquecidos em temperatura acima de 60°C.

- Utilizar somente água potável para higiene, preparação de alimentos e produção de gelo.
- Armazenar alimentos em recipientes devidamente tampados e identificados;
- Respeitar a ordem correta de armazenamento dos alimentos dentro dos refrigeradores, ou seja, **dispor os alimentos prontos e higienizados nas prateleiras superiores.**

4. O que deve ser observado pelo fiscal do contrato?

Os fiscais devem atentar a adequação dos fatores físico-estruturais, pessoais, e operacionais relativos às **etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição**, tendo por base o contrato de licitação e a legislação sanitária.

4.1. Edificações e instalações



As áreas externas e internas da cantina, onde são produzidas as refeições, devem ser livres de lixo, objetos em desuso, animais, pragas (como insetos e roedores) e outros focos de insalubridade.

- O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
- A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um **fluxo ordenado e sem cruzamentos** (figura 2) em todas as etapas da preparação de alimentos, evitando contaminação cruzada e facilitando as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.

Figura 2: Fluxo ordenado de processamento de um serviço de alimentação tradicional.



- Deve haver sempre **rede de esgoto ou fossa séptica**, e as caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas **fora das áreas de preparo e de armazenamento de alimentos**.
- **O piso, a parede e o teto** devem ser conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos.
- **As janelas** devem possuir telas para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais.
- **As áreas de pré-preparo, preparo e de armazenamento dos alimentos não devem se comunicar diretamente com os banheiros.**
- **As lâmpadas devem estar protegidas contra quebras.** Acidentes com lâmpadas podem contaminar alimentos por fragmentos de vidro e metais.
- **Os pertences dos funcionários** devem ser armazenados em local específico, não devendo permanecer junto com os alimentos. Caso não tenha sala específica, os mesmos deverão ser armazenados em um ou mais armários, devidamente identificados com a etiqueta apropriada (figura 3).

Imagen 7 - Etiqueta: produtos de funcionários, constante no “APÊNDICE B - Etiquetas de identificação”, no MBP do IFAC



- O local de trabalho deve ser mantido bem iluminado e ventilado. Os microrganismos patogênicos se multiplicam rapidamente em locais quentes.
- As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas, mesas e tábuas de corte, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.

4.2. Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Para higienizar com segurança o ambiente, é importante compreender a diferença entre limpeza e sanitização.

A higienização compreende duas etapas:

- 1. Limpeza: remoção de sujidades visíveis (poeira, gordura, restos de comida, etc.), utilizando água potável e sabão ou detergente, antes da sanitização.**
- 2. Desinfecção/Sanitização: remoção ou redução de microrganismos a níveis aceitáveis, utilizando produtos químicos, como cloro e álcool.**

- produtos saneantes utilizados devem conter no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde ou a frase: “Produto notificado na Anvisa/MS”.
- Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado, longe dos alimentos.
- A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
- Substâncias odorizantes e ou desodorantes que formem suspensão de partículas e pela formação de aerossóis **não devem ser utilizadas** nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

- Em geral, os procedimentos de higienização do estabelecimento deverão ser realizados, sempre:
 - » no início do trabalho;
 - » depois de cada uso;
 - » depois do contato de superfícies e equipamentos com alimentos crus;
 - » quando iniciar a manipulação de outro tipo de alimento;
 - » sempre que identificado necessário;
 - » ao final das atividades de trabalho.
- Caixas de gordura devem ser periodicamente limpas.
- Deve ser **proibido varrer a seco** em todas as áreas de manipulação e distribuição de alimentos ou adjacências.
- As superfícies que entram em contato com os alimentos, como **bancadas, mesas e tábua de corte**, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.
- Orienta-se que **panos de prato não sejam utilizados** na cozinha, pois são grandes fontes de contaminação. Quando for indispensável, o pano de prato deve estar seco e higienizado (**lavado e sanitizado por fervura ou por solução clorada**) – **e ser trocado diariamente**.
 - É recomendado que os utensílios e bancadas **sequem naturalmente ou com papel toalha ou panos descartáveis**.
 - **Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos** daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. Eles devem ser **guardados em local reservado** para essa finalidade.
 - Os funcionários responsáveis pela **atividade de higienização das instalações sanitárias e lixeiras devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados** daqueles utilizados na manipulação de alimentos. Para a higienização das lixeiras e banheiros, é obrigatório o uso de luvas de borracha com cano longo.

As operações de limpeza e de desinfecção mais amplas das instalações e equipamentos devem ser registradas pelos nutricionistas RT da empresa na planilha de controle presente no APÊNDICE C do Manual de Boas Práticas (MBP) do IFAC – Procedimento Operacional Padrão (POP 1): “Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios”. Orientamos o fiscal do contrato a **verificar e arquivar mensalmente os registros.**



Orientamos o fiscal de contrato a **verificar se os funcionários aplicam os produtos saneantes (como hipoclorito de sódio) nos hortifrutis de forma adequada. As instruções constam simples e detalhadas no POP 5 - “Higienização de hortifrutis”, Apêndice G, do Manual de Boas Práticas do IFAC. O POP pode ser anexado nas paredes das áreas de pré-preparo e preparo, e a capacitação é de responsabilidade do RT.**

4.3. Controle de vetores e pragas

- A colocação **de borrachas nas frestas inferiores das portas, cortinas de ar, telas milimétricas** e outras providências impedem a entrada de vetores e pragas.
- **A higiene do ambiente e o armazenamento adequado dos alimentos** é fundamental para impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação.
- O controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo MS.
- **Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.**
- Quando aplicável, **os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos** de produtos desinfestantes.



Orienta-se que o fiscal do contrato observe se a empresa realiza as ações de higienização necessárias de forma adequada.

Ainda, verifique se é feito o controle químico por empresa especializada, quando necessário.

Sugere-se o arquivamento de cópia da comprovação do controle químico realizado.

4.4. Abastecimento de água

- Deve ser utilizada **somente água potável para o preparo de alimentos e gelo.**
- As cozinhas devem ser abastecidas com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistema alternativo, como poços artesianos. No caso de sistema alternativo, a água deve ser analisada de seis em seis meses.
- A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos.



A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada no mínimo a cada 6 meses, conforme os passos descritos no Procedimento Operacional Padronizado (POP xxx).

Orienta-se que o fiscal/gestor do contrato arquive cópia da análise da água (quando necessário), e comprovante da higienização da caixa d'água.

4.5. Manejo dos resíduos

- As cozinhas devem dispor de lixeiras:
 - » Dotadas de tampa acionada sem contato manual (com pedal);
 - » Revestidas com saco plástico resistente e que não permita vazamentos;
 - » Identificadas e íntegras;
 - » De material resistente, como o aço inoxidável ou o plástico, permitindo a adequada higienização e transporte;
 - » Em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados **em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos.**
- Para coleta e transporte do lixo, bem como para higienização das lixeiras, é **obrigatório o uso de luvas de borracha com cano longo.**
- **O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram os gêneros alimentícios. Caso haja impossibilidade de áreas diferentes para estes fluxos, devem-se determinar horários diferenciados** para estas tarefas a fim de que não ocorra contaminação cruzada.
- Logo após a retirada do lixo das áreas de produção, o piso, os recipientes e equipamentos que tenham tido contato com ele devem ser limpos e sanitizados.

4.6. Higiene e saúde dos colaboradores

- Os manipuladores devem: estar sempre banhados, com unhas curtas, limpas e sem esmaltes; usar desodorantes sem perfume (ou muito suaves); usar cabelos presos e cobertos com redes ou toucas; não usar barba e bigode; não utilizar maquiagem e acessórios como brincos, colares, anéis, alianças e relógios.
- **Nunca manipular alimentos concomitantemente à manipulação de dinheiro, maquininhas de cartão de crédito, celulares ou afins.**

- Não carregar no uniforme objetos como canetas, celulares, batons, cigarros, etc.
- Utilizar uniformes adequados e limpos, fornecidos pela empresa, trocados diariamente e usados exclusivamente no local de trabalho.
- Utilizar sapatos fechados, impermeáveis, limpos e com solado antiderrapante, fornecidos pela empresa.
- Utilizar luvas descartáveis (para produtos de panificação, saladas de vegetais crus e serviço de distribuição de alimentos), de malha de aço (para o corte de produtos cárneos e pescados), térmicas (para manipular formas e panelas quentes) ou de borracha (apenas em operações de limpeza).
- O uso de luvas descartáveis deve ser precedido da higienização das mãos; caso contrário, o manipulador as estará contaminando.

• Lavar bem as mãos ao:

- » Chegar ao trabalho;
- » Antes e após manipular alimentos;
- » Após qualquer interrupção do serviço;
- » Após tocar materiais contaminados/
- » Após usar os sanitários;
- » e sempre que se fizer necessário.

• Os procedimentos adequados para sanitização das mãos constam no APÊNDICE F - “Procedimento Operacional Padrão (POP 4): Higiene e Sanitização das Mãos”. **O POP pode ser anexado nas paredes em todas as áreas de produção.**

- Não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assobiar, falar demais ou pegar em dinheiro durante o preparo de alimentos.
 - Não manipular alimentos se estiver doente ou com cortes e feridas.
- **Os colaboradores devem ser submetidos aos exames periódicos de saúde.**
Orientamos aos fiscais que mantenham comunicação com a empresa contratada

para garantir acesso aos registros de exames periódicos dos colaboradores.

• As condições de saúde, higiene e apresentação pessoal dos funcionários devem ser registradas pelos nutricionistas RT da empresa na planilha de controle presente no APÊNDICE E do MBP do IFAC: "Procedimento Operacional Padrão (POP 3): higiene, saúde e apresentação pessoal dos manipuladores". **Orientamos o fiscal do contrato a verificar mensalmente os registros.**

• Os manipuladores de alimentos devem ser **supervisionados e capacitados a cada 06 meses pelo nutricionista RT, sobre higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos**. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

• **Os visitantes** devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores, e toucas e luvas descartáveis devem ser disponibilizado na cantina pelas empresas para os visitantes.

Tabela 3: Responsabilidades referentes à higiene

Itens que devem ser garantidos pela empresa	Itens de responsabilidade dos funcionários	Itens que devem ser garantidos pela administração do campus
<ul style="list-style-type: none">• Instalação e manutenção de dispensers nas pias das áreas de manipulação e refeitórios;• Abastecimento constante dos dispensers, com reposição de papel toalha e sabão antisséptico (ou sabão líquido e álcool em gel, conforme contrato);• Instruções de como e quando higienizar as mãos, visíveis em pontos estratégicos;• Uniformes completos e em número suficiente para a troca diária;• Treinamento com o nutricionista RT sobre as boas práticas de acordo com a periodicidade definida pelos responsáveis da empresa.	<ul style="list-style-type: none">• Dever de cumprir os procedimentos descritos de higiene das mãos e nos momentos corretos;• Utilizar luvas descartáveis, após higienizar as mãos, quando necessário.• Trocar o uniforme diariamente;• Manter os uniformes higienizados e conservados;• Manter os hábitos de higiene corporal e comportamento de acordo com as instruções passadas nos treinamentos de boas práticas.	<ul style="list-style-type: none">• Disponibilidade de instalações sanitárias adequadas (vasos, pias, chuveiros) e em funcionamento;• Pias para higienização exclusiva das mãos: na área de pré-preparo e preparo dos alimentos; na área de distribuição e no refeitório.



Orienta-se que o fiscal do contrato observe se são garantidas, pelo Campus, instalações sanitárias adequadas e pias exclusivas para higiene das mãos.

Ainda, se a empresa mantém as pias abastecidas com os materiais recomendados, se supervisiona os manipuladores e se fornece instruções, uniformes e treinamento. Do mesmo modo, verificar se os funcionários seguem as normas adequadamente.

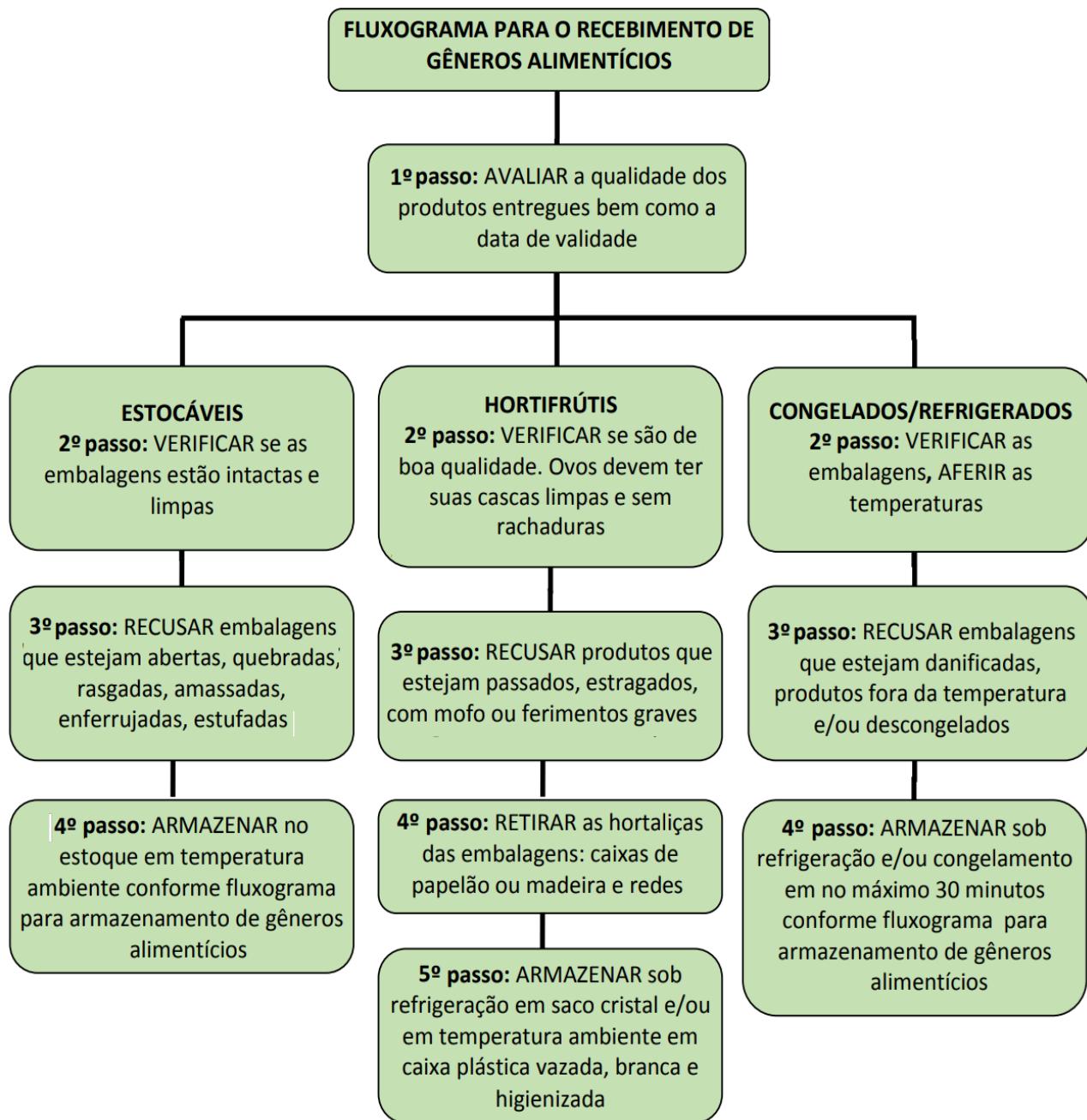
4.7. Matérias-primas, ingredientes e embalagens

- A empresa deve obter **matérias-primas e ingredientes de qualidade**, de fornecedores selecionados, **com embalagens íntegras, sob o prazo de validade**.
 - **Em nenhuma etapa os alimentos devem ser dispostos ou armazenados no chão, mas sob prateleiras ou estrados impermeáveis e higienizáveis** (de polipropileno, por exemplo), **a no mínimo, 25 cm de altura do chão com boa circulação natural de ar**.
 - **Não é permitida a utilização de qualquer tipo de material de madeira para armazenar ou preparar alimentos, como caixas, colher ou tábua de corte.**

4.8. Re却bimento

- A recepção dos produtos deve ser realizada em área protegida e limpa e devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção.
- Nesta etapa deve ser feita uma breve seleção, de modo que os **produtos que não apresentem qualidade apropriada sejam descartados**.
 - **As embalagens externas** (como caixas de papelão, de madeira e sacos de papel) **devem ser retiradas** para evitar entrada de pragas e não aumentar a contaminação ambiental.

Figura 2 - Fluxograma: recebimento de gêneros alimentícios



4.9 Armazenamento

- O manipulador deve armazenar rápida e corretamente os alimentos para conservar sua qualidade o maior tempo possível, evitando que estraguem.
- O fluxograma a seguir resume os procedimentos a serem adotados em caso de estoque seco, refrigeração e congelamento:

4.9.1. Armazenamento sob temperatura ambiente (estoque seco)

- **Os locais destinados à estocagem devem estar rigorosamente higienizados (lavados e desinfetados), sem resíduos de alimentos ou sujeira.**
- **O material fora de uso (inclusive estrados) devem ser retirados das áreas de armazenamento**, para evitar a presença de insetos, roedores e pássaros.
 - Toda mercadoria **deve ser retirada da embalagem secundária**, como caixas de papelão ou sacos de papel.
 - As embalagens de todos os produtos devem ter identificação. Caso contrário deverão ser colocadas etiquetas com as seguintes informações: nome, marca, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, composição do produto e registro em órgão competente (**modelo de etiqueta no MBP do IFAC**).
 - Os móveis com alimentos **devem estar afastados pelo menos 10 cm da parede e 60 cm do teto**, para permitir a circulação de ar.
 - **Alimentos nunca devem ser colocados diretamente no chão, mas apoiados sobre estrados ou prateleiras** (estrados devem estar a 25 cm de altura do chão).
 - A **data de validade deve ser observada e nunca podem ser utilizados produtos vencidos.**
 - Produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar.
 - **Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou de higiene.**
 - Não se deve armazenar vidros de “cabeça para baixo”, porque favorece o aparecimento de ferrugem nas tampas.

4.9.2. Armazenamento sob temperatura controlada

• **Congelados** (quando os alimentos são armazenados a temperaturas negativas, ou seja, inferior a 0°C no congelador de geladeira ou em freezer) e **refrigerados** (quando os alimentos são armazenados à temperatura entre 0°C a 10°C, de acordo com o tipo de produto).

• Após o recebimento os produtos perecíveis devem ser armazenados o mais rápido possível.

• **Não se deve armazenar caixas de papelão em geladeiras, câmaras ou freezers**, por serem porosos, isolantes térmicos e promoverem contaminação externa.

• As embalagens de leite podem ser armazenadas em geladeiras, porque seu acabamento é liso, impermeável e lavável.

• Antes de serem guardados, todos os alimentos prontos para o consumo ou pré-preparados devem ser cobertos com plásticos transparentes.

• No caso de frutas, verduras e legumes, fazer a pré-lavagem retirando todos os resíduos visíveis e as folhas ou partes estragadas antes de armazenar.

• Depois de serem abertos, os alimentos enlatados devem ser transferidos para recipientes limpos, tampados, identificados e armazenados sob refrigeração de 4° C (geladeira).

Tabela 2 - Tempo de Armazenamento para alguns produtos pré-preparados

PRODUTO	TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO	LOCAL DE ARMAZENAMENTO	TEMPO MÁXIMO
Bolos simples (sem cobertura ou recheio)	Ambiente	-	1 dia
Maionese	Máximo 4° C	Geladeira	1 dia
Gelatina	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Legumes cozidos para salada (após resfriamento)	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia

Requeijão/creme de leite/ ricota	Máximo 4º C	Geladeira	1 dia
Tempero caseiro batido com sal	Máximo 5º C	Geladeira	3 dias
Verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados	Máximo 5º C	Geladeira	1 dia
Verduras, hortaliças e frutas congelados	-11 a -18 º C	Freezer	30 dias

- Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações sobre ele (nome do produto, marca, data de fabricação, data em que foi aberto (**modelo de etiqueta no MBP do IFAC**), ou na ausência desta informação escrever: “consumir em 48 horas”) devem ser anotadas em etiqueta e esta ser colocada no recipiente.

- No armazenamento sob ar frio (principalmente geladeiras onde armazena-se diferentes tipos de alimentos) respeitar o seguinte:

» prateleiras superiores: alimentos prontos para consumo;

» prateleiras do meio: os semi-prontos e/ou pré-preparados;

» prateleiras inferiores: alimentos crus (verduras não higienizadas etc.), separados entre si e de outros produtos.

- Os alimentos armazenados sob ar frio (nas geladeiras, câmaras ou freezers) não devem estar em porções muito grandes. Preferir volumes de até 2,5 Kg.

4.9.3. Os equipamentos (geladeiras, câmaras e freezers):

- **Devem ser mantidos limpos e desinfetados;**

• O acúmulo de gelo não deve exceder 1cm, porque dificulta o funcionamento. Quando isso acontecer o equipamento deverá ser descongelado;

• As portas das geladeiras ou freezers devem ser mantidas fechadas, sendo abertas o mínimo de vezes possível.

4.10. Preparação do alimento

• **As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas** e em conformidade com a legislação específica.

• O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser em **número e tamanho suficientes em relação à quantidade de alimentos** que será preparada.

• **Deve ser evitado o contato de alimentos crus com alimentos cozidos.** Além disso, **deve-se lavar os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.**

4.10.1 Pré-preparo

Entende-se por pré-preparo as operações anteriores ao preparo final do alimento. Dentre as atividades envolvidas, tem-se: o descongelamento, a manipulação de alimentos perecíveis, a catação, o dessalga e a higienização de frutas, legumes e verduras.

Descongelamento

- **Não se deve descongelar os alimentos à temperatura ambiente.** Esta é uma das etapas mais perigosas para a contaminação de alimentos.
- **Armazenar os alimentos em um recipiente tampado ou saco cristal para evitar que o líquido contamine os demais alimentos** (contaminação cruzada);
- **1^a técnica:** Manter no refrigerador, nas prateleiras inferiores, à temperatura de até 4°C, na véspera do dia do consumo, com etiqueta de Identificação de Produto em Produção(Apêndice B no MBP do IFAC);

Figura 5 - Etiqueta: produtos em produção

 INSTITUTO FEDERAL Acre	IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO EM PRODUÇÃO
Produto: _____	
[] Descongelamento [] Pré-preparo	
Data/início: ____/____/_____	
Utilizar até: ____/____/_____	
Responsável _____	

- **2^a técnica: Em caso de emergência, descongelar em micro-ondas e levar imediatamente ao cozimento.**



**Nunca descongelar o alimento em temperatura ambiente,
ou diretamente em água (corrente ou parada);
Os alimentos submetidos ao descongelamento
devem ser mantidos sob refrigeração se não forem
imediatamente utilizados, nunca recongelados.**

Tempo de manipulação e armazenamento de alimentos perecíveis

- Produtos cárneos, pescados, frios e laticínios (que serão cortados, porcionados, temperados, eviscerados e/ou embalados) **devem sair da refrigeração e ficar expostos à temperatura ambiente no máximo por 30 minutos.**

Catação de grãos

- Esta etapa é a única capaz de retirar perigos físicos de grãos, especialmente de feijão.
- Utilizar touca protetora;
- O local de realização da catação deve ser uma área (mesa ou bancada) **exclusiva, limpa e bem iluminada.**
- Não permitir a presença de pelos corporais, outras sujidades e outros produtos alimentícios na superfície de catação.

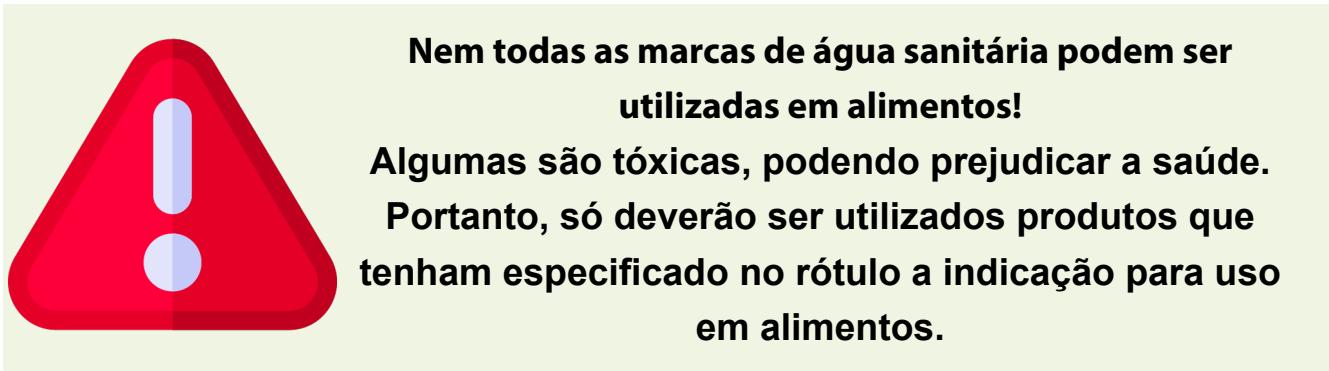
Dessalga

O dessalga NUNCA deve ser feito em temperatura ambiente. São recomendados os seguintes procedimentos:

- Os alimentos podem ser dessalgados sob refrigeração, até 4°C, desde que a água cubra completamente o alimento, e seja trocada a cada 6 horas.
- A dessalga pode ainda ser realizada através de fervura, com água fresca suficiente para cobri-la completamente. Logo que a água comece a ferver, deve ser completamente descartada. Deve-se adicione água fresca e repetir o processo de fervura, quantas vezes forem necessárias para o nível de dessalga desejado.

Higienização de frutas, legumes e hortaliças

- A higienização dos hortifrutos deve ser feita em **local apropriado**, com **água potável** e **produtos desinfetantes para uso em alimentos**, regularizados pela ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante.



- O **hipoclorito de sódio (ou água sanitária própria para uso em alimentos)** é um dos produtos desinfetantes recomendados para a desinfecção de alimentos. Poderão ser utilizados outros produtos próprios para desinfecção de alimentos, devendo-se sempre seguir a recomendação do uso do fabricante.

- Caso não sejam encontradas as recomendações de uso do fabricante para alimentos, e a concentração do produto seja de 2 a 2,5%, a solução clorada desinfetante deve seguir os padrões de diluição e tempo de ação da tabela 3.

Tabela 3 - Recomendação de diluição para a solução clorada desinfetante

PRINCÍPIO ATIVO/ CONCENTRAÇÃO	Hipoclorito de Sódio / 2 a 2,5%
DILUIÇÃO	10 ml (1 colher de sopa) de água sanitária para cada 1 litro de água
TEMPO DE AÇÃO	15 minutos

Devem ser consideradas as seguintes **exceções**:

- O repolho deverá ser picado antes de passar pelo processo de higienização;
- A tangerina e a banana, deverão ser apenas lavadas em água corrente;



- Os hortifrúrtis que serão consumidos **crus ou verduras para refogar** (como chicória, acelga, couve etc.), necessitarão passar por um processo completo de **higienização e desinfecção**.
- Os que passarão **por cocção/fervura**, atingindo **mais que 74°C** no centro do alimento, necessitam **apenas de lavagem em água potável corrente**.
- **Deve ser afixado** o Fluxograma de Higienização de Hortifrúrtis **no local onde ocorre essa operação**;
- Os alimentos devem ficar **totalmente submersos** na solução desinfetante, caso necessário utilize uma placa de corte devidamente higienizada apoiada sobre os mesmos;
- A solução desinfetante da higienização dos hortifrúrtis deve ser **utilizada uma única vez** e posteriormente poderá ser aproveitada para limpeza da cozinha;
- **Vinagre não é sanitizante! Ele não elimina microrganismos.**
- Devem ser utilizadas tábuas de corte **exclusivas** para hortifrúrti.

4.10.2 Preparo

Cocção (tratamento térmico)

- O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C.
- Durante a utilização dos óleos e gorduras pode haver alterações no cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça. Esses sinais indicam que **o óleo deve ser trocado** imediatamente.

- **É proibido o preparo de carnes malpassadas**, pelos inúmeros riscos à saúde.
- **Ovos devem ser cozidos, impreterivelmente, por 10 minutos após fervura** (fogo baixo) e colocados em água fria, imediatamente após o cozimento, para eliminar a possibilidade de contaminação por *Salmonella spp.*

Porcionamento

- É a etapa em que o alimento é retirado da panela e transferido para cubas, travessas ou pratos.
- Nesta etapa deve-se **observar a higiene pessoal do manipulador e a higiene dos utensílios, para evitar a recontaminação dos alimentos prontos** para consumo.

4.11 Distribuição

- O tempo entre o término do preparo da refeição e o início da distribuição no refeitório deve ser de **no máximo 30 minutos**.
- Os **alimentos prontos** para o consumo devem ser dispostos em **balcões térmicos de distribuição aquecidos** (superior a 80°C) e **frios** (inferior a 5°C), e obedecer aos critérios de tempo x temperatura da tabela a seguir:

Quadro 2 - Tempo de exposição para alimentos prontos para consumo

ALIMENTOS	TEMPERATURA (em todas as partes)	TEMPO DE EXPOSIÇÃO
Quentes	Mínima de 60°C	Máximo 6 horas
	Abaixo de 60°C	Máximo 1 hora
Frios	Até 10°C	Máximo 4 horas
	Entre 10°C e 21°C	Máximo 2 horas

Quadro 3: Temperatura ideal dos equipamentos

BALCÃO TÉRMICO QUENTE	Entre 80°C e 90°C
BALCÃO TÉRMICO FRIO	Abaixo de 10°

- Deve-se **mexer** os alimentos periodicamente para que se distribua melhor o calor.
- **Alimentos que ultrapassem o tempo de exposição estipulado devem ser descartados;**
 - A higienização das mãos durante toda a distribuição das refeições é obrigatória.
 - **É proibido congelar ou armazenar sobras e restos de alimentos.** Todas as sobras e restos de alimentos devem ser descartados imediatamente após a distribuição.
 - Deve-se trocar a água do balcão térmico diariamente.
 - **Luvas descartáveis são obrigatórias para a distribuição de todos os alimentos (incluindo pães, biscoitos ou manipulação de frutas prontas para o consumo), mesmo com o porcionamento com utensílios** (concha, colher de servir, etc) .
 - **As mãos devem ser lavadas e sanitizadas antes de os manipuladores colocarem as luvas.**

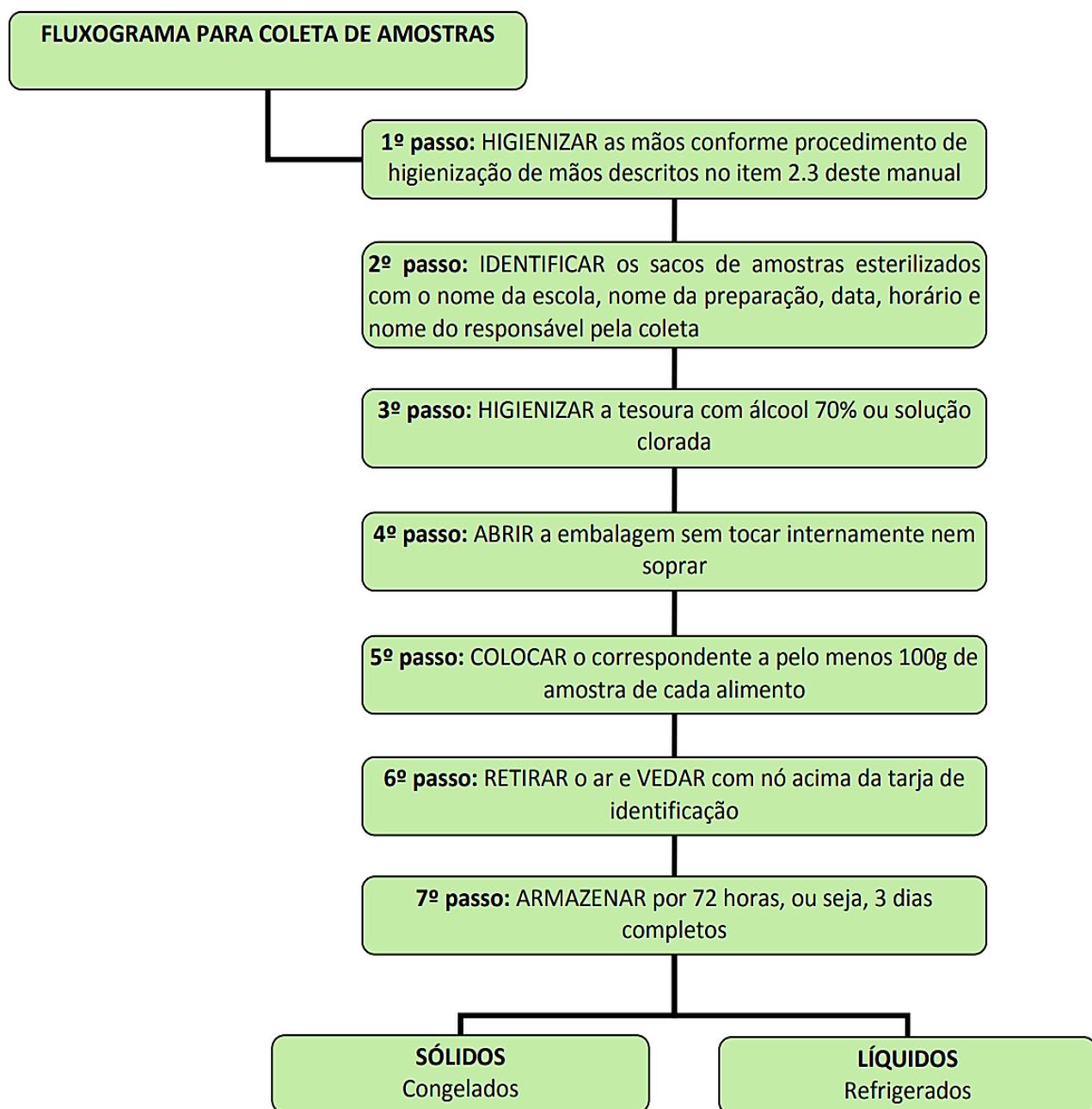
- 
- Orienta-se que o fiscal do contrato observe **se o refeitório está limpo e organizado no momento da distribuição das refeições.**
 - Ainda, se os equipamentos estão adequados e **se os manipuladores apresentam práticas higiênicas,** respeitando as recomendações.

4.12 Coleta de amostras

- Os alimentos devem ser coletados pelos funcionários responsáveis por distribuir os alimentos, **na metade do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios** empregados durante o processo.
- **As amostras não podem ficar expostas em temperatura ambiente por mais que 30 minutos;**
- **As amostras devem ser armazenadas por 72 horas;**

- As amostras coletadas no mesmo dia deverão ser armazenadas juntas, separadas por **data**, em **saco cristal** ou **vasilha plástica**.
 - Alimentos Sólidos: armazená-los no freezer. Exemplo: arroz, feijão, saladas, frutas, carnes, sopa, etc.
 - Alimentos Líquidos: armazená-los no refrigerador. Exemplo: água, suco, leite, gelatinas, etc.

Figura 5: Fluxograma: procedimento de coleta de amostras



Quadro 4 - Referência de Porção Caseira para Alimentos Coletados

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA
Arroz	1 colher de servir arroz	Pão	2 unidades
Feijão/Feijoada	½ concha grande	Pão de forma	4 fatias
Carne	1 colher de servir arroz	Bolo/Torta	1 fatia
Legumes cozidos/ assados	1 colher de servir arroz	Fruta	1 unidade ou 1 fatia
Macarrão	1 colher de servir arroz	Preparações salgadas	1 colher de servir arroz
Ovo/Omelete	1 colher de servir arroz	Preparações region. doces	1 colher de servir arroz
Saladas com folhas	2 colheres de servir Arroz	Líquidos	½ x'cara de ch‡
Sopa	½ concha grande	Gelatina/ Mousse/Pudim	1 colher de servir arroz



Orienta-se que o fiscal do contrato observe se a empresa está realizando a coleta das amostras adequadamente. Caso não esteja, orientar a sua realização, seguindo o procedimento descrito neste manual, e no Manual de Boas Práticas do IFAC, disponibilizado em todas as cantinas.

5. Documentação e registro

Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Esses documentos devem estar **acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária**, quando requerido.

5.1. O que são o Manual de Boas Práticas e o POP?

Manual de Boas Práticas: é um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo. Nele, pode-se ter informações gerais sobre como é feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.

Procedimento Operacional Padronizado (POP) é um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento. É como uma receita que deve ser seguida rigorosamente, para que tudo vá bem. O POP destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita. Como os POP são documentos aprovados pelo estabelecimento, por meio do responsável, é dever de cada manipulador segui-los.

5.2. Manual de Boas Práticas e POP elaborados pelo IFAC

A fim de mitigar problemas de contratações anteriores com relação às práticas higiênico-sanitárias dos manipuladores, a não apresentação desta documentação pelas empresas contratadas, e as dificuldades na execução da fiscalização pela equipe de gestores e fiscais do contrato, a Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil (DSAES), através de profissional nutricionista lotada na reitoria, elaborou documentos padronizados, em conformidade com a RDC ANVISA nº 275/02 e RDC ANVISA nº 216/04.

Foram elaborados 01 (um) Manual de Boas Práticas e 08 (oito) Procedimentos Operacionais Padrão para a manipulação de alimentos nas unidades escolares, a saber:

- POP 1 - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios (Apêndice C, p. xxxx)

- POP 2 - Higienização de reservatório de água (Apêndice D, p. xxxx)
- POP 3 - Higiene, saúde e apresentação pessoal dos manipuladores (Apêndice E, p. xxxx)
- POP 4 - Higiene e sanitização das mãos (Apêndice F, p. xxxx)
- POP 5 - Higienização de hortifrutis (Apêndice G, p. xxxx)
- POP 6 - Manejo de resíduos (Apêndice H, p. xxxx)
- POP 7 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas (Apêndice I, p. xxxx)
- POP 8 - Manutenção e calibração de equipamentos (Apêndice J, p. xxxx)

Todps os POP podem ser consultadas nos Apêndices deste manual de orientação.

5.3. Das responsabilidades para o cumprimento do MBPF e dos POP

O cumprimento das orientações é de responsabilidade de **todos os profissionais da empresa** contratada.

O profissional nutricionista Responsável Técnico (RT), legalmente habilitado(a), contratado pela empresa terceirizada, deverá atuar presencialmente, no mínimo duas vezes por semana, capacitando e supervisionando a atuação dos manipuladores, e garantindo o atendimento à legislação sanitária. A supervisão constante do processo produtivo, a capacitação inicial sobre boas práticas de manipulação e uso de EPIs, e as reciclagens periódicas da equipe manipuladora de alimentos, bem como o preenchimento dos documentos de controle estabelecidos neste no MBPF estará sob responsabilidade técnica de do Nutricionista RT terceirizado.

À empresa contratada cabe não permitir que faltem utensílios, equipamentos, uniforme completo e equipamentos de proteção individuais (EPIs) em quantidade adequada e boas condições de uso; o controle dos exames médicos periódicos de todos os funcionários; a compra de insumos de qualidade; bem como a reposição de materiais e produtos para limpeza e sanitização pessoal e ambiental, previstos neste documento.

O monitoramento da implementação efetiva deste manual se dará pela **equipe responsável pelo contrato, composta por gestores e fiscais**, designados mediante Portaria pelo IFAC, através da inspeção periódica dos procedimentos e registros documentais pela empresa, bem como pela aplicação de checklists, produção de relatórios, e apuração e comunicação de irregularidades.

A elaboração e revisão de contratos, manuais, documentos, procedimentos operacionais padronizados e instrumentos normativos internos específicos do serviço de alimentação são de responsabilidade da **Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil (DSAES), e de seu quadro técnico de nutricionista(s)**.

À **Administração do IFAC** cabe realizar as reformas, adaptações estruturais e serviços de limpeza e manutenção, em suas dependências, necessárias à plena execução das orientações deste manual.

5.4. Preenchimento das planilhas de controle dos POP

Para fins de controle e executabilidade e devido acompanhamento, todas as capacitações, treinamentos, e vistorias in loco do preenchimento e da execução dos POP são de responsabilidade técnica do Profissional Nutricionista contratado pela empresa.

As planilhas de controle a serem preenchidas são:

- **Controle de higienização de instalações e equipamentos (POP 1):** Essa planilha deve ser preenchida diariamente por colaborador da empresa terceirizada (cozinheiro(a) ou auxiliar de cozinha ou responsável pela limpeza geral); (Apêndice C, p. xxxx)

- **Registro de higienização de reservatório de água (POP 2):** Essas planilhas devem ser preenchidas e atualizadas: a) por um colaborador administrativo designado pela empresa terceirizada (sobre as dependências para produção de alimento da empresa, externas ao campus); b) paralelamente, pela DIRAI (Diretoria de Administração e Infraestrutura do campus, sobre as dependências do IFAC) (Apêndice D, p. xxxx);

- **Registro das condições de higiene, saúde e apresentação pessoal dos manipuladores (POP 3):** Este controle será realizado pelo nutricionista RT da empresa terceirizada, durante supervisão (no mínimo, bimestral) realizada nas áreas

de manipulação dos alimentos, mediante supervisão do fiscal do contrato, designados mediante Portaria pelo IFAC, em cada campus (Apêndice E, p. xxxx);

• **Registros de desinsetização e de ocorrência de pragas (POP 7):** O registro de desinsetização deve ser preenchido e atualizado: a) por um colaborador administrativo designado pela empresa terceirizada (sobre as áreas de produção externa/descentralizada); b) paralelamente, pela DIRAI (Diretoria de Administração e Infraestrutura do campus, sobre as dependências do IFAC). A ocorrência de pragas deve ser preenchida cozinheiro(a) ou auxiliar de cozinha ou responsável pela limpeza geral sempre que identificarem pragas na cozinha, no almoxarifado ou refeitório (Apêndice I, p. xxxx);

• **Registro de manutenção e calibração de equipamentos (POP 8):** Essa planilha deve ser preenchida toda vez que houver a calibração do termômetro ou da balança, e/ou manutenção de algum equipamento. Devem ser preenchidas e atualizadas por algum designado da empresa (Apêndice J, p. xxxx).

6. Orientações operacionais ao fiscal

6.1. Aplicação de check list pelo fiscal de contrato

O *check list* consiste em uma ficha de inspeção para identificar as condições higiênico-sanitárias da estrutura física, e aspectos pessoais e operacionais do serviço de oferta de alimentação às empresas terceirizadas.

Este modelo de *check list* será adotado nas próximas contratações, e constará no Termo de Referência.

6.2. Pontos Críticos para vistoria

Os tópicos aqui listados não excluem orientações constantes no item 4 deste manual, e no MBPF. No entanto, orientamos atenção e verificação regular dos aspectos listados, por consistirem em causas cruciais de contaminação dos alimentos e Doenças Transmitidas por Alimentos:

Quadro 5 - Pontos críticos para fiscalização

Edificações e instalações	<ol style="list-style-type: none">1. As áreas externas e internas da cantina, devem ser livres de lixo, objetos em desuso, pragas e animais;2. Deve haver instalações sanitárias adequadas, sem acesso direto às áreas de armazenamento e produção;3. Deve haver pias exclusivas para higiene das mãos;
“Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios”	<ol style="list-style-type: none">1. A higiene de utensílios, móveis e equipamentos deve ser adequada;2. Uma versão impressa do MBPF e dos POP deve estar sempre disponíveis e legíveis na cantina;3. O POP de higiene das mãos deve ser afixado em frente às pias.4. O POP dos Hortifrutis deve ser afixado na parede da área de pré-preparo.
Controle de vetores e pragas	<ol style="list-style-type: none">1. Verificar as condições de higiene ambiental e presença de animais e pragas urbanas;2. Verificar e arquivar os registros do controle químico realizados, conforme POP.
Abastecimento de água	<ol style="list-style-type: none">1. A caixa d’água deve ser exclusiva para a cantina;2. A caixa d’água deve ser lavada e desinfetada no mínimo a cada 6 meses, conforme POP: verificar se está sendo realizada;3. Arquivar cópia do comprovante da higienização da caixa d’agua.
Manejo dos resíduos	<ol style="list-style-type: none">1. Lixeiras devem ter tampa;2. Lixeiras devem ser acionadas sem contato manual (com pedal);3. O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram os gêneros alimentícios.

Higiene e saúde dos colaboradores e visitantes	<ol style="list-style-type: none">1. Os funcionários e visitantes devem usar touca protetora nos cabelos em todas as áreas de produção;2. Luvas descartáveis são obrigatórias para a distribuição de todos os alimentos;3. As mãos devem ser lavadas e sanitizadas antes de os manipuladores colocarem as luvas;4. A higiene das mãos deve ser frequente e seguir os protocolos estabelecidos;5. A empresa deve disponibilizar toucas e luvas descartáveis na cantina para os visitantes.
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	<ol style="list-style-type: none">1. Atentar à presença de alimentos vencidos;2. Atentar à integridade das embalagens;3. Atentar à qualidade das condições higiênico-sanitárias.
Armazenamento de não perecíveis	<ol style="list-style-type: none">1. Os locais destinados à estocagem devem estar rigorosamente higienizados (lavados e desinfetados), sem resíduos de alimentos ou sujeira.2. As janelas devem ser teladas, e o ambiente iluminado e com boa ventilação natural.3. Os alimentos não podem estar sob contato direto com o chão.4. Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou de higiene5. O material fora de uso e as embalagens externas (como caixas de papelão, de madeira e sacos de papel) devem ser retirados6. Os pertences dos funcionários devem ser armazenados em local específico, etiquetado, não devendo permanecer junto com os alimentos.7. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, etiquetar com o nome, a marca, data de fabricação, data em que foi aberto (modelo de etiqueta no MBP do IFAC).

Armazenamento em geladeiras e freezers	<ol style="list-style-type: none">1. Geladeiras e freezers devem ser rigorosamente higienizados, conforme POP;2. Isolar completamente carnes e seus produtos dos vegetais, polpas e demais alimentos;3. Separar completamente alimentos crus e cozidos4. Frutas, verduras e legumes, devem ser selecionadas e pré-lavadas antes de armazenar;5. Na geladeira, devem ser respeitados:6. prateleiras superiores: alimentos prontos para consumo;7. prateleiras do meio: os semi-prontos e/ou pré-preparados;8. prateleiras inferiores: alimentos crus (verduras não higienizadas etc.), separados entre si e de outros produtos.
Higiene e Manipulação dos alimento no pré-preparo e preparo	<ol style="list-style-type: none">1. Não compartilhar utensílios (facas, tábuas de corte, etc.) entre alimentos crus e cozidos;2. Utilizar placas/tábuas de corte de cores diferentes para manipular hortifrutis (por exemplo, branca), e carnes (por exemplo, vermelha);3. Higienizar os hortifrútis em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos (como hipoclorito de sódio), regularizados pela ANVISA4. Confirmar se está sendo utilizada alguma marca de água sanitária não permitida em alimentos, ou produto sanitizante fora da data de validade.5. Não se deve descongelar os alimentos à temperatura ambiente, mas nas prateleiras inferiores do refrigerador, na véspera do dia do consumo, com etiqueta de Identificação de Produto em Produção (Apêndice B no MBP do IFAC).6. Produtos cárneos, pescados, frios e laticínios (que serão cortados, porcionados, temperados, eviscerados e/ou embalados) devem sair da refrigeração e ficar expostos à temperatura ambiente no máximo por 30 minutos.7. A dessalga NUNCA deve ser feito em temperatura ambiente.8. Não é permitida a utilização de qualquer tipo de material de madeira para armazenar ou preparar alimentos.9. Alimentos nunca devem ser colocados diretamente no chão, mas apoiados sobre estrados ou prateleiras (estrados devem estar a 25 cm de altura do chão).10. É proibido o preparo de carnes ou ovos malpassados.

Distribuição	<ol style="list-style-type: none">1. Nunca manipular alimentos concomitantemente à manipulação de dinheiro, maquininhas de cartão de crédito, celulares ou afins.2. Utilizar luvas descartáveis (para produtos de panificação, saladas de vegetais crus e serviço de distribuição de alimentos)3. Exposição prolongada dos alimentos à temperatura inadequada.4. O tempo entre o término do preparo da refeição e o início da distribuição no refeitório deve ser de no máximo 30 minutos.5. É proibido congelar ou armazenar sobras e restos de alimentos.
Coleta de amostras	<ol style="list-style-type: none">1. As amostras devem ser coletadas diariamente pelos funcionários responsáveis2. As coletas devem ocorrer na metade do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios;3. As amostras devem ser armazenadas por 72 horas.
Empresa contratada	<ol style="list-style-type: none">1. Observar a frequência de trabalho presencial dos nutricionistas das empresas terceirizadas nas cantinas;2. Deve haver registros semestrais de capacitação dos manipuladores de alimentos pelo nutricionista RT;3. A empresa deve instalar dispensers em todas as pias e mantê-los abastecidos com sabão líquido, papel toalha não reciclado e álcool em gel;4. À empresa contratada cabe não permitir que faltem utensílios, equipamentos, uniforme completo e equipamentos de proteção individuais (EPIs), produtos para limpeza e sanitização;5. Controle dos exames médicos periódicos de todos os funcionários;6. Execução adequada do cardápio planejado.

6.3 Como proceder se forem observadas inadequações?

É importante ressaltar que a empresa terceirizada é a responsável pela utilização das Boas Práticas durante a produção das refeições, devendo ter um profissional nutricionista Responsável Técnico (RT) em sua equipe, que atue presencialmente no mínimo duas vezes por semana, capacitando e supervisionando os manipuladores.

O fiscal do contrato deve manter um diálogo com o nutricionista e o responsável pela empresa, apresentando as inadequações observadas e solicitando as modificações necessárias. Podem ser realizadas reuniões, registradas em ata, e estabelecidos prazos para ajustes. Quando necessário, as empresas devem ser formalmente notificadas e penalizadas.

As inadequações observadas assim como as providências tomadas devem ser registradas nos checklists (em anexo) e em relatórios pelos fiscais dos contratos, e anexadas no processo administrativo referente ao contrato de alimentação, no SEI.

Caso sejam observadas inadequações no espaço físico do IFAC, onde são produzidas e/ou distribuídas as refeições, também devem ser solicitadas as devidas melhorias ao setor responsável de administração em cada campus.

Em caso de surto alimentar, proceder com o registro e a notificação da vigilância sanitária, da empresa e da DSAES, conforme item 3.3 deste manual.

Referências

ASSIS, L. **Alimentos seguros:** ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 360p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 15 set., 2004. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisfepublic/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 01 mar. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação:** Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília: Anvisa, 43 p.

SESC. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana:** Organização e controle de almoxarifado. Rio de Janeiro: Sesc/DN, 2003. 20 p.

SESC. **Banco de alimentos e colheita urbana:** Manipulador de alimentos II - Cuidados na Preparação de Alimentos. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 21 p.

SESC. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana:** Manipulador de Alimentos I - Perigos, DTA, Higiene Ambiental e de Utensílios. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 25 p.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. Instrução Normativa Nº 7/PROEX/IFG, de 04 Agosto De 2021. Institui as Orientações Técnicas para cantinas institucionais em funcionamento. Goiás, 2021.

Apêndices

Apêndice A: Pesquisa de Satisfação do Usuário da Cantina

Modelo de Pesquisa de Satisfação a ser aplicado semestralmente aos usuários da Cantina, pela equipe de gestão do contrato no campus.

Campus: _____ Turno: _____

Você consome alimentação escolar ofertada no campus:

[] Sim [] Não

Com que frequência utiliza a cantina?

- [] Diariamente
- [] 3 a 4 vezes na semana
- [] 2 a 3 vezes na semana
- [] Uma vez por semana
- [] Duas vezes por mês
- [] Raramente

Indique o seu nível de satisfação para cada tópico assinalando uma das alternativas:

1. Satisfação com o ambiente	Ótimo	Bom	Indiferente	Regular	Ruim
Limpeza do espaço da cantina					
Presença de animais ou pragas urbanas					
Tamanho/espaço da cantina					

Quantidade de cadeiras e mesas					
Higiene de cadeiras e mesas					
Iluminação					
Ruído (barulho)					
Cheiro					
Higiene dos equipamentos usados para distribuir as refeições (balcão, cubas, talheres de servir)					
Higiene dos utensílios (bandejas, pratos, talheres, copos)					

Observações: _____

2. Satisfação com o ambiente externo	Ótimo	Bom	Indiferente	Regular	Ruim
Aparência					
Localização					
Acessibilidade					
Limpeza e manutenção dos arredores da cantina					
Presença de animais ou pragas urbanas					

Observações: _____

3. Satisfação com a alimentação	Ótimo	Bom	Indiferente	Regular	Ruim
Diversidade dos itens do cardápio					
Tempo de espera para se servir					
Apresentação dos alimentos					
Tamanho das porções					
Sabor das preparações servidas					
Aparência das preparações servidas					
Alimentos são servidos quentes e frescos					
Consistência ou textura dos alimentos					
Odor dos alimentos					

Observações: _____

4. Satisfação com o atendimento	Ótimo	Bom	Indiferente	Regular	Ruim
Apresentação dos atendentes: uniforme, cabelos, unhas e higiene pessoal					
Postura, presteza e atenção					
Domínio e conhecimento dos atendentes sobre o serviço oferecido					
Quantidade de atendentes					
Agilidade no atendimento					
Filas e tempo de atendimento					

Observações: _____

Observações sobre aspectos não abordados na pesquisa: _____

Apêndice B: Pesquisa de Satisfação do Usuário da Cantina

MODELO DE CHECK LIST PARA FISCALIZAÇÃO DA CANTINA

Check list* para fiscalização da cantina institucional			
<i>*Marcar A para Adequado e NA para Não Adequado</i>			
<i>Aplicação semestral ou sempre que necessário.</i>			
Fiscal responsável pela aplicação: _____			
Campus: _____		Mês/Ano: _____ / _____	
Item	Quesitos	SIM	NÃO
1	EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		
1.1	Localização: Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores		
1.2	Piso: Material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas, fácil higienização (lavagem e desinfecção). Inclinação suficiente em direção aos ralos. Ralos sifonados, e as grelhas com dispositivos que permitam o fechamento.		
1.3	Paredes: acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isento de fungos (bolor) e em bom estado de conservação. Ângulos arredondados no contato com o piso e teto. Forros e Tetos: Acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação. Isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento.		
1.4	Portas e Janelas: As portas de superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé. Janelas com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. Telas de malha de 2 mm, de fácil limpeza e em bom estado de conservação.		
1.5	Iluminação: uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias limpas e protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação.		
1.6	Esgotamento Sanitário: Ligado à rede de esgoto. Não deverá existir dentro das áreas de preparo de alimentos, caixa de gordura ou de esgoto.		

	Todos os móveis, equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos são de material que não transmitam substâncias tóxicas, micro-organismos patogênicos, odores e/ou sabores aos alimentos, impermeáveis (não absorventes), resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies são lisas e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições.		
2	CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS		
2.1	O profissional nutricionista da contratada apresentou, ou tomou conhecimento e assinou o Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) elaborados pela nutricionista do IFAC.		
2.2	A versão física do MBP e POP estão acessíveis na cantina as/os funcionários/ os e disponíveis aos fiscais de contrato, usuárias/os e autoridade sanitária.		
2.3	São adequadamente realizadas e registradas a limpeza e a desinfecção de móveis utensílios e equipamentos;		
2.4	São adequadamente realizados e registrados o controle de saúde das/ os manipuladoras/es e a capacitação periódica de manipuladores pela/o nutricionista RT;		
2.5	Há registro de recebimento de mercadorias, registro de funcionamento de refrigeradores e balcão térmico, e controle de temperatura dos alimentos a serem servidos.		
2.6	As preparações quentes não servidas durante o dia são descartadas.		
2.7	O lixo é acondicionado em lixeiras com tampa de acionamento por pedal, e é recolhido diariamente.		
2.8	Os produtos de limpeza são acondicionados em local separado dos mantimentos.		
2.9	A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas.		
2.10	A aplicação de controle químico de pragas urbanas é realizada por empresa especializada regularizada pelo Ministério da Saúde		
3	MANIPULADORES DE ALIMENTOS		
3.1	Os empregados apresentam bom comportamento, agilidade e presteza no atendimento ao usuário.		
3.2	Os funcionários utilizam EPI e uniforme (calçado fechado antiderrapante, camiseta diferente para manipulador e auxiliar serviços gerais, calça clara, avental, touca, luvas).		
3.3	Os funcionários estão sem bigode, barba, seus cabelos estão cabelos protegidos, unhas aparadas, sem esmalte, brincos, colares, pulseiras, alianças e outros adornos bem como celular ou fone de ouvido durante a produção.		
3.4	Existe um empregado responsável exclusivamente pela coleta do pagamento das refeições no caixa do refeitório.		

4	MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS		
4.1	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são recebidos e armazenados em local limpo, organizado, bem iluminado, com ventilação natural e sem material em desuso ou embalagens externas (como caixas de papelão, de madeira e sacos de papel).		
4.2	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são adequadamente higienizados, identificados e acondicionados sem contato direto com madeira ou chão (em estrados de mais de 25 cm do chão e/ou estantes afastadas pelo menos 10 cm da parede e 60 cm do teto).		
4.3	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens atendem aos critérios de qualidade (odor, textura, aparência; ausência de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais), apresentam selo de inspeção, e atendem ao prazo de validade.		
4.4	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são transportadas até o campus em veículo higienizado.		
5	PREPARAÇÃO DO ALIMENTO		
5.1	Os hortifrútis são higienizados em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos (como hipoclorito de sódio), regularizados pela ANVISA.		
5.2	Os utensílios (facas, tábuas de corte, etc.) não são compartilhados entre alimentos crus e cozidos; As placas/tábuas de corte de cores diferentes para manipular hortifrutis e carnes.		
5.3	As técnicas de descongelamento e dessalga são adequadas, e os produtos cárneos, pescados, frios e laticínios não são indevidamente expostos à temperatura ambiente.		
5.4	Alimentos na chapa, vitaminas e sucos são preparados na hora de servir, com gelo e água potável.		
6	DISTRIBUIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO		
6.1	As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório são mantidas organizadas, sem ventiladores sobre os alimentos e em adequadas condições higiênico-sanitárias.		
6.2	O balcão de exposição do alimento dispõe de barreiras de proteção.		
6.3	Os utensílios utilizados na consumo do alimento são descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados e armazenados em local protegido (por exemplo, com tampa).		
6.4	A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, é reservada da área de manipulação de alimento. Os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos.		

6.5	As preparações apresentam boa aparência, odor e temperatura no balcão de distribuição.		
6.6	Os funcionários responsáveis pelo porcionamento apresentam bom estado de saúde e higiene, e utilizam uniforme limpo, toucas e luvas.		
6.7	Os funcionários estão em número suficiente à demanda, ou seja, sem gerar a lentidão das filas.		
6.8	As coletas de amostra dos alimentos ocorrem diariamente pelos funcionários responsáveis, na metade do tempo de distribuição, conforme MBP, e são armazenadas por 72 horas.		
7	CONTRATADA		
7.1	Há, na empresa, a contratação de profissional nutricionista responsável técnico; a/o profissional realiza vistorias semanais, e capacitações semestrais registradas de funcionários e aplicação do Manual de Boas Práticas, conforme a legislação vigente em serviços de alimentação RDC/216/2004 da ANVISA.		
7.2	A contratada realiza, às suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários.		
7.3	A empresa instalou e dispensers em todas as pias e os mantêm abastecidos com sabão líquido, papel toalha não reciclado e álcool em gel.		
7.4	À empresa contratada cabe não permitir que faltem utensílios, equipamentos, uniforme completo e equipamentos de proteção individuais (EPIs), produtos para limpeza e sanitização.		
8	CARDÁPIO, PUBLICIDADE E PROPAGANDA		
8.1	O cardápio deve estar visível para a comunidade, juntamente com os preços.		
8.2	Execução adequada do cardápio planejado.		
8.3	É restrito o consumo e a promoção comercial no ambiente institucional de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.		
9	METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS		
9.1	Foi realizada pesquisa de satisfação junto aos usuários		
9.2	Os resultados da pesquisa foram considerados e repassados à empresa para melhoria do serviço		
10	QUESTÕES DOCUMENTAIS E ADMINISTRATIVAS		
10.1	A empresa apresentou a documentação completa e adequada de empregados.		
10.2	A quantidade de empregados contratados está de acordo com o exigido no termo de referência/contrato.		
10.3	A empresa forneceu cópia do alvará de funcionamento junto à vigilância sanitária.		

10.4	A cantina está funcionando nos dias e horários acordados entre a empresa e o campus, sem atrasos e/ou não atendimentos.		
10.5	A área cedida da cantina é utilizada somente para o preparo e distribuição de lanches.		
10.6	A cantina não comercializa bebidas alcoólicas e cigarros ou outros produtos não citados no termo de referência/contrato.		

Observações relevantes para a avaliação do serviço: _____

_____, ____/____/_____
(município) (data)

Assinatura do fiscal de contrato responsável pela aplicação

APÊNDICE C - Etiquetas de identificação

Figura 2 - Etiqueta: Produtos de funcionários



Figura 3 - Etiqueta: Produtos próximo ao vencimento



Figura 4 - Etiqueta: Produtos próximo ao vencimento

 INSTITUTO FEDERAL Acre	IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO ABERTO
Produto: _____	
Lote: _____ Marca: _____	
Validade original: ___ / ___ / ___	
Data da abertura: ___ / ___ / ___	
Utilizar até: ___ / ___ / ___	
Responsável _____	

Figura 5 - Etiqueta: Produtos próximo ao vencimento

 INSTITUTO FEDERAL Acre	IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO EM PRODUÇÃO
Produto: _____	
[] Descongelamento [] Pré-preparo	
Data/início: ___ / ___ / ___	
Utilizar até: ___ / ___ / ___	
Responsável _____	

ELABORAÇÃO

Instituto Federal do Acre

Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil

Coordenação de Acompanhamento dos Programas de Assistência Estudantil - COAPE

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO
(Carimbo/Assinatura)

APÊNDICE D - Procedimento Operacional Padrão(POP 1): higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 1	DATA	18/03/2024
	HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	REVISÃO	1

OBJETIVO:

Descrever os procedimentos de higienização a serem adotados para manter a segurança dos alimentos que entram em contato direto ou indireto com agentes biológicos, químicos ou físicos nas instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

RESPONSÁVEL (IS):

Colaboradores da empresa terceirizada: cozinheiro(a) ou auxiliar de cozinha ou responsável pela limpeza geral.

DEFINIÇÕES:

Higienização: refere-se à remoção de sujeiras, impurezas e microorganismos das superfícies. A limpeza não mata os microrganismos, mas, ao removê-los, diminui o número e o risco de propagação da infecção (ANVISA, 2020).

Desinfecção: refere-se a redução da contaminação, através da ação biocida de antissépticos ou desinfetantes.

NORMA DE CONDUTA PARA O PROCEDIMENTO:

- Retirar todos os adornos.
- Manter os cabelos presos.
- EPIs para higienização das instalações: máscara, sapato fechado, uniforme próprio limpo, luvas de borracha e óculos de proteção para higienização do teto.
- EPIs para higienização dos equipamentos, móveis e utensílios: máscara, sapato fechado, jaleco, avental impermeável.

INSTRUÇÕES

ITEM	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO	PRODUTOS
Piso	Diária e sempre que necessário	<ul style="list-style-type: none"> - Retirada completa dos resíduos com água corrente e detergente alcalino com auxilio de vassoura; - Retirada do detergente com água; - Aplicação do detergente com água; - Aplicação com solução de sanitizante clorado. 	Detergente alcalino e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo
Bancadas	Diária	<ul style="list-style-type: none"> - Lavagem em água com detergente neutro e escova ou bucha. - Enxágue com água corrente; - Secagem natural; - Aplicação de álcool 70% antes de usar. - No final do expediente – aplicação de solução sanitizante imediatamente após a limpeza. 	Detergente neutro, sanitizante clorado 100 ppm ou álcool 70%

Azulejos	Diária e sempre que necessário	<p>Diários (nas partes próximas às bancadas):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de esponja; - Enxágue com água corrente; - Aplicação de solução sanitizante clorada; - Secagem natural. <p>Semestral:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavagem com detergente neutro com auxílio de escova; - Enxágue com água corrente; - Aplicação de solução sanitizante clorada; - Secagem natural. 	Detergente neutro e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo
Janelas, Portas e Telas	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova ou esponja. - Enxágue com água corrente. - Aplicação de solução sanitizante clorada. - Secagem natural. 	Detergente neutro e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo
Tetos, Luminárias e Interruptores	Quinzenal	<ul style="list-style-type: none"> - Limpeza com pano umedecido com detergente neutro. - Enxágue com pano úmido para eliminação do detergente. - Secagem natural. 	Detergente neutro
Ralos	Diária	<ul style="list-style-type: none"> - Recolher os resíduos; - Lavar com detergente; - Esfregar com escova específica para esse fim; - Enxaguar com água; - Deixar secar naturalmente. 	Detergente neutro e Água sanitária
Prateleiras, estrados e armários	Quinzenal	<ul style="list-style-type: none"> - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova ou bucha ou esponja. - Enxágue com água corrente. - Aplicação de solução sanitizante clorada com permanência mínima de 15 minutos; - Enxágue; - Secagem natural. 	Detergente neutro e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo.

Forno/Fogão	Conforme o uso	<p>Partes móveis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirar as partes móveis; - Limpar com esponja, detergente e água ou produto específico; - Enxaguar e deixar secar naturalmente. <p>Partes fixas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpar com esponja de aço umedecida em solução de água e detergente; - Remover a espuma com pano próprio úmido; - Desinfetar, borrifando solução de álcool 70%; - Deixar secar naturalmente. 	Detergente neutro e álcool 70%
Geladeira/ Freezer	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> - Desligar o equipamento; - Retirar todos os alimentos e deixar as portas abertas; - Descongelar naturalmente; - Limpar a parte de dentro com esponja, detergente e água; - Enxaguar em água corrente; - Retirar o excesso de água com pano próprio; - Desinfetar borrifando álcool 70%; - Fechar a porta e ligar para recuperar a temperatura; - Colocar os alimentos 	Detergente neutro e álcool 70%
Utensílios em geral (caneca, prato, talheres, assadeiras, etc.)	Conforme o uso	<ul style="list-style-type: none"> - Tirar a sujeira, esfregar com água e detergente; - Enxaguar em água corrente e água quente no caso de gordura; - Desinfetar, borrifando com álcool 70%; - Deixar secar naturalmente; <p>Observação: Guardar em local limpo e seco. Panelas e assadeiras devem ser guardadas viradas para baixo e os talheres devem ser cobertos.</p>	Detergente neutro e álcool 70%
Esponjas	Diário, em cada turno	<ul style="list-style-type: none"> - Lavagem com detergente neutro - Enxágue com água corrente. - Aplicação de solução sanitizante clorada com permanência mínima de 15 minutos; - Enxágue; - Secagem natural. 	Detergente neutro e sanitizante clorado 100 a 200 ppm de cloro ativo

Panos	Diária	<p>Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova.</p> <p>- Enxágue com água corrente.</p> <p>- Aplicação de solução sanitizante clorada com permanência mínima de 15 minutos;</p> <p>- Enxágue;</p> <p>- Secagem natural.</p> <p>Observação: panos não devem ser misturados: cada setor deve ter o próprio.</p>	Sabão neutro e Sanitizante clorado de 100 a 200 ppm
<ul style="list-style-type: none">• Preparo da solução clorada a 200ppm: Adicionar 100 mL de água sanitária com cloro ativo a 2,0 a 2,5% a cada 10 L de água;• Preparo da solução clorada a 100ppm: Adicionar 50 mL de água sanitária com cloro ativo a 2,0 a 2,5% a cada 10 L de água;			
<p>MONITORAMENTO:</p> <p>Acompanhamento periódico da realização e eficácia do procedimento, pelo fiscal do contrato e pela nutricionista RT.</p>			

<p>ELABORAÇÃO Instituto Federal do Acre Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil Coordenação de Acompanhamento dos Programas de Assistência Estudantil - COAPE</p>	<p>NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (Carimbo/Assinatura)</p>
--	--

APÊNDICE E: Procedimento Operacional Padrão (POP 2): Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

APÊNDICE F - Procedimento Operacional Padrão (POP 2): Higienização do Reservatório de Água

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 2	DATA	18/03/2024
	HIGIENIZAÇÃO DE RESERVATÓRIOS DE ÁGUA	REVISÃO	1

OBJETIVO:

Descrever os procedimentos de controle da qualidade da água utilizada no preparo das refeições e bebidas, na higienização das superfícies, utensílios e mãos.

RESPONSÁVEL (IS):

Empresa contratada para o fornecimento de alimentação escolar (sobre as dependências para produção de alimento da empresa, externas ao campus) e pela DIRAI do campus IFAC (sobre as dependências do campus).

NORMA DE CONDUTA PARA O PROCEDIMENTO:

- Retirar todos os adoramentos.
- Manter os cabelos presos.
- EPIs: Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca.

INSTRUÇÕES

ITEM	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO	MATERIAL/ PRODUTOS
Reservatório de água	Semestral	<ul style="list-style-type: none">- Fechar o registro de entrada de água para a caixa;- Esvaziar o reservatório até sobrar um palmo de água;- Tampar a saída de água;- Esfregar as paredes e o fundo da caixa com o auxílio apenas de uma esponja e água;- Com o auxílio de um pano, remover toda a água e a sujeira para um balde;- Abrir a saída da caixa d'água e fechar todas as torneiras.- Abrir a saída e deixar a caixa encher,- Acrescentar 1 litro de água Sanitária para cada mil litros de água;- Deixar descansar por 2 horas;- Abrir todas as torneiras, até esgotar toda a água;- Abrir o registro de entrada de água;- Fechar a caixa d'água para evitar entrada de insetos.	Esponja, balde e água sanitária

Filtro de água	Semestral	A troca do filtro de água de torneiras e bebedouros, deve ser providenciada semestralmente, ou conforme orientação do fabricante, devendo ser registrado em planilha específica (POP 2). Ainda, deve ser mantido no bebedouro uma etiqueta contendo as datas da última e próxima troca (validade), dados do fabricante e nome do responsável pelo procedimento	NA
----------------	-----------	--	----

REGISTRO:

Sempre que for realizada a limpeza do reservatório de água, deve ser registrada na planilha de controle POP 2 (anexo), com informações de qual empresa prestou o serviço, responsável da unidade que acompanhou, e data da próxima limpeza, acompanhado de cópia do laudo de execução.

MONITORAMENTO:

Acompanhamento periódico da realização e eficácia do procedimento, pelo supervisor do serviço, da empresa terceirizada ou da DIRAI.

ELABORAÇÃO Instituto Federal do Acre Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil Coordenação de Acompanhamento dos Programas de Assistência Estudantil - COAPE	NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (Carimbo/Assinatura)
---	---

MANUAL DE ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA FISCALIZAÇÃO
DAS CANTINAS INSTITUCIONAIS DO INSTITUTO FEDERAL DO ACRE

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 2	DATA	18/03/2024
	HIGIENIZAÇÃO DE RESERVATÓRIOS DE ÁGUA	REVISÃO	1

POP 2	REGISTRO DE HIGIENIZAÇÃO DE RESERVATÓRIOS DE ÁGUA		
	Campus IFAC:	Ano:	
DATA	RESPONSÁVEL (DIRAI)*	RESPONSÁVEL PELA LIMPEZA	PRÓXIMA HIGIENIZAÇÃO
OBSERVAÇÕES:			

POP 2	REGISTRO DE HIGIENIZAÇÃO DE RESERVATÓRIOS DE ÁGUA		
	Campus IFAC:	Ano:	
DATA	RESPONSÁVEL (TERCEIRIZADA)*	RESPONSÁVEL PELA LIMPEZA	PRÓXIMA HIGIENIZAÇÃO
OBSERVAÇÕES:			

MANUAL DE ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA FISCALIZAÇÃO
DAS CANTINAS INSTITUCIONAIS DO INSTITUTO FEDERAL DO ACRE

POP 2	REGISTRO DE TROCA DE FILTRO DE ÁGUA		
	Campus IFAC:	Ano:	
DATA	RESPONSÁVEL*	RESPONSÁVEL PELA LIMPEZA	PRÓXIMA HIGIENIZAÇÃO
OBSERVAÇÕES:			
<p>Este formulário deverá ser preenchido sempre que os reservatórios de água forem higienizados e os filtros de água forem trocados. A higienização do reservatório de água deverá ocorrer, no mínimo, a cada seis meses. A responsabilidade do acompanhamento e verificação, a descrição dos produtos e procedimentos encontram-se descritos no POP 2.</p> <p>*A responsabilidade da DIRAI se limita aos reservatórios e filtros de água nas dependências do campus. Os demais estão a cargo da empresa terceirizada para fornecimento de alimentação escolar.</p>			

ELABORAÇÃO Instituto Federal do Acre Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil Coordenação de Acompanhamento dos Programas de Assistência Estudantil - COAPE	NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (Carimbo/Assinatura)
--	--

APÊNDICE G - Procedimento Operacional Padrão (POP 3): higiene, saúde e apresentação pessoal dos manipuladores

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 3	DATA	18/03/2024
	HIGIENE, SAÚDE E APRESENTAÇÃO PESSOAL DOS MANIPULADORES	REVISÃO	1

OBJETIVO:

Estabelecer os procedimentos a serem adotados, no controle de saúde e condições gerais de higiene e apresentação pessoal dos colaboradores, visando evitar contaminação microbiológica dos alimentos, materiais de embalagem e superfícies de contato com os alimentos.

RESPONSÁVEL (IS):

Colaboradores da empresa que manipulam alimentos e realizam atividades de limpeza nas áreas de produção, armazenamento e distribuição.

ITEM	INSTRUÇÕES
Saúde dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none">Os colaboradores que apresentam doenças infectocontagiosas devem ser afastados de suas funções;A empresa deve realizar exames médicos admissionais, periódicos (anuais) e demissionais;A empresa deve emitir relatórios com resultados parciais das condições de saúde dos colaboradores.
Higiene pessoal	<ul style="list-style-type: none">Tomar banho diariamente;Escovar os dentes após cada refeição;Manter os cabelos sempre limpos e protegidos por rede ou touca;Os homens devem manter os cabelos curtos e a barba e bigode raspados diariamente;As unhas devem ser curtas, limpas, sem esmaltes ou base incolor;Desodorantes devem ser inodoros e não se deve usar perfumes;Maquiagem deve ser evitada;Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento com curativo e luvas descartáveis, e comunicar ao responsável técnico ou à chefia direta a ocorrência de doenças transmissíveis, ou ferimento nas mãos e braços.Nunca ir ao sanitário ou sair das áreas de produção e distribuição utilizando avental (tecido ou PVC);

Uniformes	<ul style="list-style-type: none">• Cabe ao colaborador apresentar-se com uniforme completo, limpo e íntegro; atentando ao uso sapatos fechados e antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação;• Deve-se lavar diariamente, e, se houver necessidade, trocar por outro durante o turno de trabalho;• Nunca lavar qualquer peça do uniforme dentro da cozinha• Não carregar nos bolsos equipamentos, objetos que causem perigos aos alimentos e acidentes de trabalho;• A empresa deverá repor os uniformes no prazo mínimo de 6 meses, ou antes, conforme necessidade.
-----------	---

REGISTRO

O procedimento de higienização deve ser realizado pela nutricionista RT e na planilha “Avaliação das condições de higiene, saúde e apresentação pessoal dos manipuladores”.

MONITORAMENTO:

Inspeção visual diário das condições de higiene e saúde dos colaboradores, e acompanhamento dos registros de saúde, para correção, registros e relatórios, e/ou orientações corretivas, pela nutricionista RT e fiscais de contrato.

AÇÕES CORRETIVAS:

Regularização dos exames médicos periódicos, capacitação inicial e reciclagens da equipe sobre práticas de higiene pessoal pela nutricionista RT.

ELABORAÇÃO Instituto Federal do Acre Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil Coordenação de Acompanhamento dos Programas de Assistência Estudantil - COAPE	NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (Carimbo/Assinatura)
--	--

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 3	DATA	18/03/2024
	HIGIENE, SAÚDE E APRESENTAÇÃO PESSOAL DOS MANIPULADORES	REVISÃO	1
REGISTRO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, SAÚDE E APRESENTAÇÃO PESSOAL DOS MANIPULADORES		POP 3	
ITENS AVALIADOS		C	N
Unhas (curtas, limpas, sem esmalte e sem base). Barba e Bigode (feitos diariamente)			
Utilização de Adornos (brincos, pulseiras, correntes, anéis, etc.).			
Condições do uniforme (completos e limpos, incluindo sapato de proteção).			
Higienização das mãos (Checar freqüência e procedimento).			
Utilização de luvas (Checar periodicidade de troca e utilização em caso de lesão nas mãos).			
Utilização de Equipamentos de Proteção Individual (avental de pvc, luvas de borracha).			
Prática de bons hábitos (não comer, não falar desnecessariamente, não enxugar as mãos no avental, não experimentar alimentos com as mãos, etc.)			
Exame Médico Periódico (PCMSO) (Checar realização e frequência)			
Dispenser para álcool gel e/ou sabonete líquido antisséptico e papel toalha (Checar funcionamento do dispenser e abastecimento).			
C: conforme ; N: não conforme; N/A: não se aplica			
<p>Os itens serão avaliados pelo nutricionista RT da empresa terceirizada, durante vistoria realizada nas áreas de manipulação dos alimentos. As condições de higiene e apresentação pessoal exigidas encontram-se descritas no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padronizados POP's.</p> <p>A vistoria do RT, deverá ter periodicidade MÍNIMA de 2 meses. A visita deverá ser supervisionada pelo fiscal do contrato.</p>			

DATA E LOCAL DA VISTORIA:	NUTRICIONISTA RT	FISCAL DO CONTRATO
_____ - AC, ____ / ____ / _____	_____ (Carimbo/Assinatura)	_____ (Carimbo/Assinatura)

APÊNDICE H - Procedimento Operacional Padrão (POP 4): Higiene e Sanitização das Mãos

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 4	DATA	18/03/2024
	HIGIENE E SANITIZAÇÃO DAS MÃOS	REVISÃO	1

OBJETIVO:

Descrever os procedimentos de higienização das mãos, uma vez que a atividade de produção, preparação e comercialização de alimentos é muito dinâmica e são diversos os momentos em que a lavagem das mãos é necessária.

RESPONSÁVEL (IS):

Manipuladores de alimentos e responsáveis pela limpeza geral

INSTRUÇÕES:

- Duração de todo o procedimento: 40 a 60 segundos;
- Retirar adornos: anéis, pulseiras, relógios;
- Abrir a torneira e molhar as mãos, evitando encostá-las na pia;
- Aplicar quantidade suficiente de sabonete líquido na palma da mão (proporcionar espuma);
- Ensaboar a palma das mãos, friccionando-as entre si;
- Esfregar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda e vice-versa, entrelaçando os dedos;
- Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços;
- Esfregar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta e vice-versa, com movimentos de vaivém;
- Friccionar os dedos contra a palma das mãos (direita e esquerda) fechadas em concha, com movimento circular;
- Esfregar os punhos com auxílio da palma das mãos, com movimento circular;
- Enxaguar as mãos, sem encostá-las na pia, para remoção dos resíduos do sabonete líquido.
- Usar cotovelos para abrir e fechar a torneira;
- Secar as mãos e os punhos (nessa ordem) com papel-toalha descartável;
- Usar papel toalha para fechar a torneira;
- Descartar o papel-toalha na lixeira de resíduo comum;
- Aplicar álcool 70% em toda a superfície das mãos;
- Deixar secar naturalmente.

MATERIAIS UTILIZADOS:

- Sabão neutro líquido;
- Papel toalha não reciclável;
- Álcool 70% (na ausência de água e sabão).

FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:

As mãos deverão ser lavadas regularmente, quando houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/fabricação do alimento e nas seguintes situações:

- Antes de começar o trabalho;
- Antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- Antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus;
- Antes de comer;
- Depois de comer, beber ou fumar;
- Depois de tossir, espirrar, assoar o nariz, levar a mão ao rosto ou ao cabelo;
- Depois de manusear lixo, sobras e restos;
- Após tarefas de limpeza;
- Após usar o banheiro;
- Após manipular dinheiro;
- Após tocar em dispositivos, como celulares, tablets, etc.

MONITORAMENTO:

Vistorias e acompanhamento periódico da higienização pela nutricionista RT e fiscais do contrato, para verificar a necessidade de ações corretivas.

AÇÕES CORRETIVAS:

Repetição do procedimento e, se necessário, a capacitação da equipe pela nutricionista RT.

ELABORAÇÃO Instituto Federal do Acre Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil Coordenação de Acompanhamento dos Programas de Assistência Estudantil - COAPE	NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (Carimbo/Assinatura)
---	---

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 4	DATA	18/03/2024
	HIGIENE E SANITIZAÇÃO DAS MÃOS	REVISÃO	1

Higienização Simples das Mão

- **1.** Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.
- **2.** Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).
- **3.** Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.
- **4.** Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.
- **5.** Entrelace os dedos e fricione os espaços interdigitais.
- **6.** Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem.
- **7.** Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.
- **8.** Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circular.
- **9.** Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.
- **10.** Enxágue as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.
- **11.** Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

APÊNDICE I - Procedimento Operacional Padrão (POP 5): Higienização de Frutas e Hortaliças

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 5	DATA	18/03/2024
	HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS	REVISÃO	1

OBJETIVO:

Descrever os procedimentos de higienização de frutas e hortaliças, como medida de diminuir os riscos de disseminação de doenças transmitidas pelos alimentos.

RESPONSÁVEL (IS):

Manipuladores de alimentos

INSTRUÇÕES:

- Lavar as frutas, verduras e legumes em água corrente retirando a terra e as sujidades.
- Retirar e descartar as folhas, partes e unidades dos vegetais que estejam estragadas/ danificadas.
- Lavar em água corrente os vegetais folhosos folha a folha, frutas e legumes um a um.
- Preparar a solução clorada na proporção de 1 litro de água e 2 colheres de sopa de hipoclorito de sódio (2,5%) ou água sanitária com uso permitido em alimentos* (2,0 a 2,5%).
- Colocar as folhas, legumes e frutas imersas na solução clorada e deixar de molho por 15 minutos. Todo o conteúdo deve ficar submerso na solução.
- Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, frutas e legumes um a um.
- Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados, e tábua de corte exclusiva.
- Armazenar adequadamente e manter sob refrigeração até o momento de consumo.

FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:

- Diariamente e sempre que necessário

MATERIAIS UTILIZADOS:

- Hipoclorito de sódio/Água sanitária indicada para uso em alimentos (2 a 2,5%)

MONITORAMENTO:

Vistorias e acompanhamento periódico da higienização pela nutricionista RT e fiscais do contrato, para verificar a necessidade de ações corretivas.

AÇÕES CORRETIVAS:

Repetição e correção dos procedimentos mal executados; capacitação ou reciclagem da equipe pela nutricionista RT para controle de qualidade.

ELABORAÇÃO Instituto Federal do Acre Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil Coordenação de Acompanhamento dos Programas de Assistência Estudantil - COAPE	NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO (Carimbo/Assinatura)
---	---

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 5	DATA	18/03/2024
	HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS	REVISÃO	1

PROCEDIMENTOS PARA A LIMPEZA E SANIFICAÇÃO DE HORTIFRUTI



1

HIGIENIZE ADEQUADAMENTE AS MÃOS PARA A MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS E AS SUPERFÍCIES ONDE SERÁ FEITO O PRÉ PREPARO DOS HORTIFRUTIS.



2

LAVE BEM OS ALIMENTOS, RETIRANDO AS PARTES ESTRAGADAS OU QUE NÃO SERÃO UTILIZADAS.



3

MERGULHE OS PRODUTOS EM SOLUÇÃO DE ÁGUA E HIPOCLORITO DE SÓDIO (ÁGUA SANITÁRIA), POR PELO MENOS 15 MINUTOS.



PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA: 10 ML OU 1 COLHER DE SOPA RASA DE ÁGUA SANITÁRIA (HIPOCLORITO DE SÓDIO) EM 1 LITRO DE ÁGUA.
A ÁGUA SANITÁRIA DEVE CONTER CLORO ATIVO NA PREPARAÇÃO MÍNIMA DE 2 A 2,5%



4

ENXAGUE OS HORTIFRUTIS EM ÁGUA CORRENTE E POTÁVEL, ELIMINANDO OS EXCESSOS DE ÁGUA.



5

ACONDICIONE OS ALIMENTOS SOB REFRIGERAÇÃO A TEMPERATURAS INFERIORES A 5°C ATÉ O MOMENTO DE CORTAR, PORCIONAR, SERVIR OU CONGELAR, OU, QUANDO APPLICÁVEL, PREPARAR O ALIMENTO PARA CONGELAR (POR MEIO DE BRANQUEAMENTO). (JUCENE, 2008)



ATENÇÃO !

Nem todas as marcas de Água Sanitária são permitidas para uso em alimentos!

Algumas podem causar sérios riscos à saúde.

Verificar a indicação e a validade no rótulo do produto.

APÊNDICE J - Procedimento Operacional Padrão (POP 6): Manejo de Resíduos

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 6	DATA	18/03/2024
	MANEJO DE RESÍDUOS	REVISÃO	1

OBJETIVO:

Descrever os procedimentos no manejo dos resíduos produzidos nas áreas de produção, depósito, toda área interna e externa do estabelecimento, a fim de evitar contaminações cruzadas entre os resíduos gerados, e as embalagens, superfícies, equipamentos e utensílios.

RESPONSÁVEL (IS):

Responsáveis pela limpeza geral.

DEFINIÇÕES:

Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação. Inclui lixo orgânico e não orgânico.

NORMA DE CONDUTA PARA O PROCEDIMENTO:

- Manter os cabelos presos.
- EPIs: Avental impermeável, botas, luvas de borracha de cano longo e touca;
- O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram os gêneros alimentícios. Caso haja impossibilidade de áreas diferentes para estes fluxos, devem-se determinar horários diferenciados

INSTRUÇÕES:

Armazenamento de lixo:

- Todo resíduo deve ser armazenado em lixeiras com tampa e SEM contato manual;
- Os resíduos devem ser recolhido diariamente e/ou quantas vezes forem necessárias;
- As áreas de armazenamento de lixo devem ser limpas e higienizadas diariamente;
- As áreas de armazenamento de lixo devem ser limpas e higienizadas diariamente
- Os sacos plásticos devem ser reforçados e conservados;
- As lixeiras devem estar em bom estado de funcionamento e conservação.

Descarte e higienização dos recipientes de lixo:

- Levar as lixeiras para a área externa;
- Retirar os sacos plásticos;
- Lavar os recipientes e tampas com água e detergente neutro, utilizando uma esponja e esfregando por dentro e por fora;
- Enxaguar os recipientes com água limpa;
- Preparar uma solução clorada a 200 ppm;
- Colocar a solução clorada e deixar agir por 30 minutos para desinfecção;
- Escorrer deixando os recipientes com a abertura para baixo;
- Secar naturalmente;
- Colocar um saco plástico novo.

Higienização e Sanitização da área de armazenamento do lixo:

- Retirar a sujidade grossa;
- Lavar a lixeira e a tampa com água corrente e detergente neutro, utilizando uma vassoura e esfregando por dentro e por fora até que a superfície esteja limpa;
- Enxaguar com água corrente;
- Preparar uma solução clorada a 200ppm;
- Aplicar a solução clorada e deixar agir por 30 minutos para desinfecção;
- Secar naturalmente.

Preparo da solução clorada a 200ppm:

- Acrescente 100 mL de água sanitária (com cloro ativo a 2,0 a 2,5%) para cada 10 L de água ;
- A solução tem validade por 6 horas.

FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:

Diária, e quantas vezes forem necessárias.

MONITORAMENTO:

Vistorias e acompanhamento periódico da higienização pela nutricionista RT e fiscais do contrato, para verificar a necessidade de ações corretivas.

AÇÕES CORRETIVAS:

Repetição e correção dos procedimentos mal executados; capacitação ou reciclagem da equipe pela nutricionista RT.

ELABORAÇÃO

Instituto Federal do Acre

Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil

Coordenação de Acompanhamento dos Programas de Assistência Estudantil - COAPE

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO
(Carimbo/Assinatura)

APÊNDICE K - Procedimento Operacional Padrão (POP 7): Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 6	DATA	18/03/2024
	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	REVISÃO	1

OBJETIVO:

Estabelecer as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, a fim de prevenir a contaminação das matérias-primas e produto final, e proteger a saúde dos colaboradores e consumidores.

RESPONSÁVEL (IS):

Todos os colaboradores devem ser responsáveis por informar sobre qualquer indício de existência de pragas. O Gerente Responsável pela empresa terceirizada e/ou Nutricionista RT deve implementar, acompanhar e assegurar o cumprimento deste procedimento, como também informar as áreas envolvidas e solicitar a autorização formal para execução dos serviços.

A contratação do serviço especializado é de responsabilidade da empresa terceirizada (nas dependências para produção de alimento, externas ao campus) e pela DIRAI do campus IFAC (nas dependências do campus).

DEFINIÇÕES:

Praga: todo agente animal ou vegetal que possa ocasionar danos materiais ou contaminações com riscos à saúde, segurança e qualidade.

Controle Integrado: seleção de métodos de controle e desenvolvimento de critérios que garantam resultados favoráveis sob o ponto de vista higiênico, ecológico e econômico.

Desinfecção: operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

INSTRUÇÕES:

Medidas estruturais e operacionais preventivas:

- Possuir instalações livres de fendas e frestas;
- Manter a caixa de gordura bem vedada;
- Manter aberturas para áreas externas fechadas ou teladas;
- Manter as portas ajustadas ao batente;
- Possuir ralos sifonados.
- Manter as áreas livre de sujidades e resíduos alimentares;
- Descartar o lixo com frequência e corretamente;
- Manter as latas de lixo limpas, em boas condições e bem cobertas;
- Lavar, enxaguar e desinfetar as latas de lixo regularmente;
- Guardar adequadamente os alimentos para não atrair insetos;
- Manter as áreas internas e seus arredores livres de papel, papelão ou embalagens e materiais em desuso.

Tratamento químico:

- A aplicação de produtos químicos e iscas para controle de pragas devem ser realizadas por empresa especializada licenciada no órgão de Vigilância Sanitária competente e os produtos utilizados regularizados na ANVISA.
- A empresa deve fornecer um boletim técnico com a descrição e registros dos produtos utilizados, toxicidade, indicação de uso dos produtos e locais de aplicação;
- Laudo de execução ou certificado dos serviços prestados contendo nome do responsável técnico e registro no conselho, contato (telefones e e-mail) do centro de informações toxicológicas mais próximo e alvará da empresa contratada

FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:

Diária, e quantas vezes forem necessárias.

FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:

Semestralmente, ou conforme orientação da empresa especializada.

REGISTRO

A verificação da eficácia do controle integrado de vetores e pragas deve ser a partir do certificado que comprovem a idoneidade e credenciamento da empresa contratada e aplicação do formulário “Registro de Desinsetização e de Ocorrência de Pragas”, preenchido através dos relatos de observação de pragas e/ou indicações de sua presença, como fezes, produtos danificados, entre outros.

MONITORAMENTO:

Vistorias e acompanhamento periódico da higienização pela nutricionista RT e fiscais do contrato, para verificar a necessidade de ações corretivas.

AÇÕES CORRETIVAS:

Repetição e correção dos procedimentos mal executados; capacitação ou reciclagem da equipe pela nutricionista RT, para controle de qualidade.

MANUAL DE ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA FISCALIZAÇÃO
DAS CANTINAS INSTITUCIONAIS DO INSTITUTO FEDERAL DO ACRE

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 7	DATA	18/03/2024
	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	REVISÃO	1

REGISTROS DE DESINSETIZAÇÃO*			POP 7
DIRAI/Campus:		Ano:	
DATA	ÓRGÃO/EMPRESA	RESPONSÁVEL PELO PROCEDIMENTO	PRÓXIMA CALIBRAÇÃO

OBSERVAÇÕES:

Esta tabela é referente às dependências do IFAC. Seu preenchimento é de responsabilidade da DIRAI.

REGISTROS DE DESINSETIZAÇÃO			
Campus:	Empresa:	Ano:	
DATA	ÓRGÃO/EMPRESA	RESPONSÁVEL PELO PROCEDIMENTO	PRÓXIMA CALIBRAÇÃO

OBSERVAÇÕES:

Esta tabela é referente às dependências da empresa. Seu preenchimento é de responsabilidade dos colaboradores.

MANUAL DE ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA FISCALIZAÇÃO DAS CANTINAS INSTITUCIONAIS DO INSTITUTO FEDERAL DO ACRE

APÊNDICE L - Procedimento Operacional Padrão (POP 8): Manutenção e calibração de equipamentos

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 8	DATA	18/03/2024
	MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	REVISÃO	1

OBJETIVO:

Garantir a qualidade, a segurança e o bom funcionamento de todos os equipamentos utilizados no processo de armazenamento e produção de alimentos.

RESPONSÁVEL (IS):

A nutricionista RT ou colaborador indicado da empresa terceirizada para fornecer alimentação escolar, deverá organizar o cronograma e acompanhamento dos serviços prestados por empresa especializada para calibração, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.

INSTRUÇÕES:

Os procedimentos devem ser feitos pelo técnico especializado para a calibração de equipamentos e manutenção corretiva em panelas de pressão, balanças, termômetros, equipamentos de manutenção térmica dos alimentos, entre outros.

REGISTRO:

A verificação do cumprimento do procedimento de manutenção preventiva e calibração de equipamentos é realizada pelo funcionário treinado e capacitado pela empresa terceirizada, através da checagem dos registros efetuados no formulário "Registro de Manutenção preventiva e calibração de equipamentos"

FREQUÊNCIA DE EXECUÇÃO:

Anual ou sempre que necessário.

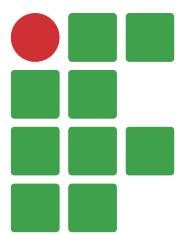
MONITORAMENTO:

Inspeção visual das condições físicas dos equipamentos e ocorrência do descalibramento de termômetros; e inspeção da frequência dos registros manutenção e calibração.

MANUAL DE ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA FISCALIZAÇÃO
DAS CANTINAS INSTITUCIONAIS DO INSTITUTO FEDERAL DO ACRE

 INSTITUTO FEDERAL Acre	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO - POP 8	DATA	18/03/2024
	MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	REVISÃO	1

Este formulário deverá ser preenchido sempre que ocorrer a manutenção e calibração de qualquer equipamento da cozinha. A responsabilidade do preenchimento deste formulário é de um designado da empresa terceirizada. A Periodicidade da Calibração da balança e de termômetros deverá ser realizada a cada 1 ano, ou conforme informações do fabricante. As demais recomendações para realização da manutenção / calibração encontram-se descritos no POP 8.



**INSTITUTO
FEDERAL**
Acre