**Planilha 1.** Procedimentos Operacionais que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Sim** | **Não** | **NA** | **Obs** |
| **Manual de Boas Práticas**: Operações executadas no estabelecimento estão de acordo como Manual de Boas Práticas de Fabricação. |  |  |  |  |
| **Controle integrado de vetores e pragas urbanas:** Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada. |  |  |  |  |
| **Potabilidade da água:** Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante. Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento. Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado. Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água. Apropriada freqüência de higienização do reservatório de água. Com limpeza periódica – 6 meses. Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização. |  |  |  |  |
| **Higienização das instalações:** Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado. Freqüência de higienização das instalações adequada. Existência de registro da higienização. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação..A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação. Higienização adequada. |  |  |  |  |
| **Higienização dos equipamentos, móveis e utensílios:** Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado. Existência de registro da higienização |  |  |  |  |
| **Programa de controle de saúde:** Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores. Existência de registro dos exames realizados. |  |  |  |  |
| **Equipamento de proteção individual:** Utilização de Equipamento de Proteção Individual. |  |  |  |  |
| **Manutenção preventiva e calibração de equipamentos** |  |  |  |  |
| **Programa de capacitação dos manipuladores:** Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos. Existência de registros dessas capacitações. Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos. Existência de supervisor comprovadamente capacitado. |  |  |  |  |
| **Controle de qualidade do produto final:** Existência de controle de qualidade do produto final. Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento. |  |  |  |  |
| **Transporte do produto final:** Produto transportado na temperatura especificada no rótulo. Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. Transporte mantém a integridade do produto. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação. |  |  |  |  |
| **Existência de PO:** Higienização das instalações, equipamentos e utensílios: descrito está sendo cumprido. Controle de potabilidade da água: descrito está sendo cumprido. Higiene e saúde dos manipuladores: descrito está sendo cumprido. Manejo dos resíduos: descrito está sendo cumprido. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos: descrito está sendo cumprido. Controle integrado de vetores e pragas urbanas:descrito está sendo cumprido.Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:descrito está sendo cumprido. |  |  |  |  |
| **Indicador de qualidade: Índice de Segurança:** |  |  |  |  |

BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos OperacionaisPadronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Kawasaki VM, Cyrillo DC, Machado FMS. Custo-efetividade da produção de refeições coletivas sob o aspecto higiênico-sanitário em sistemas cook-chill e tradicional. Rev. Nutr., Campinas, 2007;20(2):129-138.

**Planilha 2. Recebimento de Alimentos - Planilha de caracterização dos procedimentos para recebimento de produtos alimentícios**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Alimentos | Origem | Periodicidade de recebimento | Dia/ semana e horário para recebimento | Responsável pelo recebimento | **Critérios observados** |
| **Veículos** | **Entregador** | **Quantidade** | **Temperatura** | **Características da embalagem** | **Características dos****Alimentos e/ou produtos** | **Outros** |
| Alimentos perecíveisRefrigerados e resfriados |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Alimentos perecíveis congelados |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Alimentos ‘não perecíveis’ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Descartáveis |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Produtos de limpeza |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Materiais de limpeza |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Periodicidade de recebimento: registrar dia da semana, horário, etc.; origem AC (Almoxarifado Central) F (Fornecedores);

NA – não se aplica

Os funcionários conhecem as especificações de compra dos gêneros?

Há presença de balança com capacidade e higiene adequadas e em condições de uso?

Há pia para pré-lavagem de vegetais e outros produtos?

**Planilha 2.1 Procedimento Operacional no recebimento de produtos alimentícios**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Data | Produto | Embalagem Padrão | Marca | Rotulagem | Temperatura | Qualidade | Quantidade | Ações corretivas | Fornecedor | Responsável |
|  | C | NC | Nome | C | NC | C | NC | °C | C | NC | C | NC | Observação  | Unidade | Solicitada | Entregue |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

C – conforme; NC – não conformidade; °C – graus centígrados; NA – não se aplica

**Embalagem**: quando houver padrão da embalagem, por exemplo, açúcar cristal - 5 kg, vinagre frascos - 750 ml; se não houver, registrar unidade, como kg (quilos), por exemplo. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras

C/NC – assinalar a opção com X;

**Marca** – registrar o nome;

**Rotulagem** - de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. (CVS-5, 2013)

**Temperatura** - devem ser conferidas e registradas as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir (CVS-5, 2013)

|  |  |
| --- | --- |
| Congelados | -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante |
| Refrigerados | Pescados  | de 2 a 3 ºC (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor  |
| Carnes | de 4 a 7 ºC (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor |
| Demais produtos | de 4 a 10 ºC (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante |

**Quantidade** – registrar:a unidade (Kg, frascos), a quantidade solicitada e o entregue; na devolução marcar ‘0’.

**Qualidade** – quando NC, descrever imaturo, passado, pequeno, grande, sem padronização, alteração de cor/odor, etc.;

**Planilha 2.2 Não conformidade no recebimento de produtos alimentícios** (Modelo apenas para conhecimento)

|  |
| --- |
| Data: Produto: Marca:Fornecedor:NF:Não-conformidade observada:Ação corretiva:Comunicação ao setor de compras:Responsável: |

Fonte: Adaptado de Guia de elaboração do plano APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. Projeto APPCC Mesa. p. 300

**Planilha 3.** Controle de Temperatura de Alimentos em Distribuição

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Data** | **Nome da preparação a ser avaliada** | **Equipamento em que está sendo feita a distribuição** | **Distribuição (Temperatura (°C) e Horário)** | **Ação Corretiva****(O que é/ deve ser feito para corrigir?)** |
| **Logo após cocção** | **1 h antes do final** | **Final** | **Tempo total em Distribuição** |
| °C | horário | °C | horário | °C | horário |
| **Alimentos quentes** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Alimentos frios** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Fonte: Adaptado de Guia de elaboração do plano APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. Projeto APPCC Mesa. p. 307

Esta planilha deve ser montada de acordo com o tempo de distribuição e o tipo de alimento servido (a quente ou a frio)

NÃO SE ESQUEÇAM DE ANOTAR O TEMPO EM CADA MEDIDA DE TEMPERATURA!!!

**CVS 05/13 – Art.47**

Alimentos quentes devem ser mantidos, no seu centro geométrico, a uma temperatura mínima de 60ºC por no máximo 6 horas e abaixo de 60ºC por no máximo 1 hora.

Alimentos frios devem ser mantidos, no seu centro geométrico, até 10ºC por no máximo 4 horas e entre 10 e 21ºC por no máximo 2 horas.

Os alimentos que não observarem estes critérios devem ser desprezados.

**RDC 216**

Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC por, no máximo, 6 horas.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Colheita de amostras de refeições** | **Sim** | **Não** | **Não aplicável** |
| **1** | São colhidas amostras de alimentos do cardápio diário em todos os turnos e em todos os pontos de distribuição? |  |  |  |
| **2** | A colheita de amostras é realizada na segunda hora do tempo de distribuição?  |  |  |  |
| **3** | A técnica da colheita de amostras e sua quantidade (100g) são adequadas? (Checar como é a técnica correta no art. 52 da CVS 05/13) |  |  |  |
| **4** | As amostras são armazenadas por 72 horas, sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), sendo os líquidos armazenados sob refrigeração? |  |  |  |
| **5** | São realizadas análises microbiológicas com freqüência estabelecida?  |  |  |  |

Fonte: CVS 05/13

**Planilha 4.** Avaliação final do tempo e temperatura

**Utilizar para alimentos que entraram na faixa de temperatura de risco de proliferação de microorganismos**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Preparação** | **Horário em que entrou em temperatura de risco** | **Tempo em que permaneceu em temperatura de risco** | **O alimento deveria ser desprezado?** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**CVS 05/13 – Art.47**

Alimentos quentes devem ser mantidos, no seu centro geométrico, a uma temperatura mínima de 60ºC por no máximo 6 horas e abaixo de 60ºC por no máximo 1 hora.

Alimentos frios devem ser mantidos, no seu centro geométrico, até 10ºC por no máximo 4 horas e entre 10 e 21ºC por no máximo 2 horas.

Os alimentos que não observarem estes critérios devem ser desprezados.

**RDC 216**

Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC por, no máximo, 6 horas.

Que alimentos avaliados permaneceram seguros para o consumo até o final da distribuição? Quais deveriam ser desprezados por representar risco à saúde dos clientes?

De acordo com o avaliado acima, conclua o diagnóstico da avaliação do binômio tempo x temperatura.

**Diagnóstico: Proposta de soluções viáveis:**

**Planilha 5.**Controle de Tratamento Térmico (Cocção/Reaquecimento) - Planilha exclusiva para as áreas “Preparo e Distribuição de Refeições” e “Dietética”

**Mês/Ano: Área:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Produto** | **Temperatura (°C) no centro geométrico após o alimento atingir o ponto desejado.** | **Ação Corretiva** | **Observações** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Fonte: Guia de elaboração do plano APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. Projeto APPCC Mesa. p. 302

**CVS 05/13. Art. 41.** Os alimentos submetidos a tratamento térmico devem atingir no mínimo 74ºC no seu centro geométrico. Outras operações, combinando-se um tempo de duração sob determinada temperatura, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

**RDC 216**. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de no mínimo, 70ºC. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Todos os alimentos atingiram a temperatura adequada na cocção? Quais estão em risco?

O diagnóstico de inadequação de tempos e temperaturas e as propostas de soluções devem ser feitos considerando o tempo e temperatura de manutenção e distribuição como um todo.

**Planilha 6.** Fluxo e controle de qualidade no preparo e distribuição de refeições - Planilha exclusiva para as áreas “Preparo e Distribuição de Refeições” e “Dietética”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Manipulação segura:** | Adequação | **Observação** |
| Sim | Não |
| Utiliza diferentes superfícies de trabalho (bancadas), e utensílios (tábuas, facas, etc.) para alimentos crus e cozidos |  |  |  |
| Separa as bancadas para higiene de alimentos e utensílios. (a inadequação implica em risco de contaminação por substâncias tóxicas e microorganismos) |  |  |  |
| Evita manipulação manual (devido ao risco de contaminação pela mão do manipulador) e lava as mãos a cada mudança de operação. |  |  |  |
| Mantém os materiais de limpeza afastados dos alimentos. |  |  |  |
| Mantém os alimentos protegidos (tampados). |  |  |  |
| **Pré-preparo de não perecíveis:**As embalagens impermeáveis são lavadas em água potável antes de serem abertas.A reconstituição de alimentos em pó é realizada com água potável. (a inadequação implica em risco de contaminação durante reidratação) |  |  |  |
| **Preparo de ovos:**São apenas utilizados cozidos por 7 min em fervura ou fritos com a gema dura. |  |  |  |
| **Reaproveitamento de sobras:**Apenas as sobras limpas, que não foram expostas no balcão térmico ou *self service*, mantidas sob temperatura controlada; No reaquecimento, garante fervura ou que o alimento atinja 74ºC no interior do alimento. (a inadequação implica em risco de multiplicação microbiana e/ou sobrevivência de microorganismos na forma vegetativa; persistência de toxinas termoestáveis) |  |  |  |
| **Armazenagem dos alimentos pré-preparados e das sobras:**Mantém pescados e seus produtos manipulados crus (máximo 2ºC por 3 dias); Carne bovina, suína, aves e outras e seus produtos manipulados crus (máximo 4ºC por 3 dias); Carne bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus (máximo 4ºC por 3 dias); Espetos mistos, bife rolê , carnes empanadas cruas e preparações com carne moída (máximo 4ºC por 2 dias); Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos (máximo 4ºC por 3 dias); Alimentos pós-cocção exceto pescado (máximo 4ºC por 3 dias); Pescados pós-cocção (máximo 2ºC por 1 dia); Sobremesas e outras preparações com laticínios (máximo 4ºC por 3 dias); Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo (máximo 5ºC por 5 dias); Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas de frutas (máximo 5ºC por 3 dias); Leite e derivados (máximo 7ºC por 5 dias); Ovos (máximo 10ºC por 7 dias); Maionese e misturas de maionese com outros alimentos (máximo 4ºC por 2 dias). |  |  |  |

Fonte: Adaptado de Ribeirão Preto. Prefeitura Municipal. Termo de Visita. Ribeirão Preto. Secretaria Municipal da Educação. Departamento de Alimentação Escolar; 2002.

 **Diagnóstico: Propostas de soluções viáveis:**

Ao final do preenchimento das planilhas, reflita:

1. Ao finalizar a observação da área o aluno deve elaborar um diagnóstico final coerente, articulando os diagnósticos parciais e elaborando um plano de ação, no qual demonstre sua capacidade de análise e senso crítico, argumentação consistente. A avaliação que será apresentada e discutida com a equipe de supervisão local, antes de ser utilizada para elaboração do relatório do estágio.
2. Qual a sua percepção sobre as necessidades de melhoria na estrutura organizacional da UAN avaliada?
3. Caso fosse adotada a Res. 216, o que mudaria na avaliação realizada?

Avalie seu conhecimento sobre os aspectos questionados. Utilize a bibliografia adicional no material de apoio