**Estudo CVS 5**

Com base na legislação específica de Boas Práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, marque V (verdadeiro) ou F (falso) nas questões a seguir.

1. São considerados manipuladores de alimentos em estabelecimentos comerciais e serviços de alimentação, os funcionários que manipulem:

( ) ingredientes e matérias-primas

( ) equipamentos e utensílios utilizados na produção

( ) embalagens

( ) produtos alimentícios embalados ou não

( ) realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos

2. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como blusas, capa com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário. Ainda sobre a Higiene e Segurança dos funcionários:

( ) o uso de avental plástico sobre o uniforme deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor

( ) quando o procedimento envolver calor (como fogão, forno ou chapa etc) ou envolver o uso de equipamentos como moedores e trituradores, o uso da luva descartável deve ser muito criterioso para evitar risco de acidente

( ) durante o corte e a desossa de carnes o manipulador deve utilizar luvas nitrílicas (borracha)

( ) o uso de luva nitrílica (borracha) é permitido para manipulação de produtos saneantes, coleta e transporte de lixo, higienização dos contentores de lixo e limpeza de sanitários

( ) é vetado o uso de máscaras nasobucal durante a manipulação dos alimentos

3. Quanto ao uso de luvas pelos manipuladores de alimentos:

( ) desobriga o manipulador de realizar os procedimentos de antissepsia frequente das mãos

( ) o emprego de luvas na manipulação de alimentos pode ocorrer desde que sejam observadas as perfeitas condições de higiene e limpeza destas

( ) a manipulação de alimentos prontos para o consumo que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico deve ser realizada ou com o uso de utensílios de manipulação ou com o uso de luvas descartáveis

4. Sobre a Responsabilidade Técnica nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação:

( ) é exigido que esta função seja exercida por profissional inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão (categoria profissional deve ser competente e regulamentada para a área de alimentos)

( ) o RT, profissional ou não, é o responsável pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas

( ) o RT, profissional ou não, deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino ou instituição de qualificação profissional ou pela vigilância sanitária

( ) conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas: doenças transmitidas por alimentos; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente

( ) a capacitação deve ser realizada a cada 6 meses

5. Quanto às condições de temperatura de produtos perecíveis durante a recepção pode-se afirmar

( ) Congelados devem estar com temperatura menor ou igual a -12 °C ou conforme recomendação do fabricante

( ) Pescados refrigerados devem estar entre 2 a 3 °C ou conforme recomendação do estabelecimento produtor

( ) Carnes refrigeradas devem estar entre 4 e 7 °C ou conforme recomendação do frigorífico produtor

( ) Demais produtos, de 4 a 10 °C ou conforme recomendação do fabricante

6. Quanto ao armazenamento de produtos:

( ) Nenhuma caixa de madeira é permitida nas áreas de armazenamento

( ) Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim mas não devem apresentar sinais de umidade ou bolores

( ) As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, distantes do forro, das paredes e do piso isso visa garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas

( ) Matérias primas e ingredientes que forem fracionados ou transferidos de suas embalagens originais, devem ser acondicionados em recipientes adequados, identificados

( ) O prazo de validade de produtos congelados, quando não há informação do fabricante, é de 30 dias

7. Quanto ao pré-preparo de alimentos:

( ) A realização do descongelamento rápido de alimentos deve ser em água corrente

( ) O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração

( ) Para dessalgar carnes e pescados, na ausência de recomendações do fabricante, deve-se utilizar água potável sob refrigeração ou em água sob fervura

( ) A higienização de hortifrutícolas com solução clorada requer a manutenção dos produtos imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágüe final com água potável

8. Quanto ao preparo dos alimentos:

( ) A cocção dos alimentos deve atingir no mínimo 60 °C no centro geométrico

( ) A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça

( ) São desaconselhadas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos.

( ) Os ovos devem ser armazenados, preferencialmente, sob refrigeração

( ) É recomendável a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação.

( ) Para o resfriamento de alimento preparado a temperatura deve ser reduzida de 60 °C para 10 °C em até 2 horas e, então, refrigerado a temperatura inferior a 5 °C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a 18 °C negativos.

9. Quanto a distribuição de alimentos preparados:

( ) O tempo de exposição de alimentos quentes destinados ao consumo imediato depende da temperatura: se **acima** de 60 °C => no máximo 6 horas; se **abaixo** de 60 °C => no máximo 1 hora

( ) O tempo de exposição de alimentos frios, destinados ao consumo imediato depende da temperatura: se **abaixo** de 10 °C => no máximo 4 horas; se **acima** de 10 °C (entre 10 e 21) => no máximo 1 hora

( ) A água do balcão térmico deve ser mantida entre 80 e 90 °C

( ) É proibida a doação gratuita das sobras e excedentes de produção, em quaisquer das etapas da produção, descritas nesta norma, entre outras estabelecidas pela legislação sanitária vigente. As sobras de alimentos não incluem os restos dos pratos dos consumidores.

10. Quanto à guarda de amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva:

( ) Alimentos sólidos que foram **distribuídos sob refrigeração** devem ser guardados no máximo a 4 °C por 72 horas

( ) Alimentos sólidos que foram **distribuídos quentes** devem ser guardados sob congelamento a 18 °C negativos por 72 horas

( ) Alimentos líquidos devem ser guardados a 4 °C por 72 horas