**Atividade com base no método TBL - Team based Learning**

**O questionário deve ser lido e discutido em grupo. Cada componente deve apresentar seus argumentos para a resposta que julga correta em cada questão e o grupo deve escolher e marcar a resposta que forme consenso.**

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:

( V ) ingredientes e matérias-primas

( V ) equipamentos e utensílios utilizados na produção

( V ) embalagens

( V ) produtos alimentícios embalados ou não

( V ) 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:

( V ) 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

( F ) 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 ***não é permitido o uso de luvas descartáveis (borracha, látex ou plástico) nesses procedimentos***

( F ) durante o corte e a desossa de carnes o manipulador deve utilizar luvas nitrílicas (borracha) ***não, é obrigatório o uso de luvas de malha de aço***

( F ) 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 obrigatório***

( V ) é vetado o uso de máscaras nasobucal durante a manipulação dos alimentos **(CVS 5 veta mas a anterior, CVS 6 não tratava do assunto)**

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

( F ) desobriga o manipulador de realizar os procedimentos de antissepsia frequente das mãos ***Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia***

***freqüente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar***

***luvas descartávei*s**

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

( F ) 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 ***pode também usar as mãos previamente higienizadas. Também as frutas, legumes e verduras já higienizadas devem ser manipuladas ou com o uso de luvas descartáveis ou usando um utensílio ou com as mãos previamente higienizadas.***

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

( F ) 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) ***esse RT profissional só é exigido para cozinha industrial e serviço de nutrição e dietética hospitalar; nos estabelecimentos comerciais e serviços de alimentação pode ser o proprietário ou um funcionário capacitado***

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

( V ) 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

( V ) 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

( F ) a capacitação deve ser realizada a cada 6 meses ***não há periodicidade determinada, deve ser realizada na admissão de novos funcionários e sempre que necessário***

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

( V ) Congelados devem estar com temperatura menor ou igual a -12 °C ou conforme recomendação do fabricante ***temperatura dos congeladores domésticos: -12°C; dos freezers domésticos: -18°C***

( V ) Pescados refrigerados devem estar entre 2 a 3 ºC ou conforme recomendação do estabelecimento produtor ***pescado é muito perecível – característica da carne reforçada pelas características da cadeia produtiva: normalmente se mantém a pele e vísceras enquanto está na embarcação; lapso de tempo entre pesca (morte) e a industrialização/comercialização; maior dificuldade de garantir a temperatura adequada em barcos; “empilhamento” dos peixes nos porões***

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

( V ) Demais produtos, de 4 a 10 ºC ou conforme recomendação do fabricante

6. Quanto ao armazenamento de produtos:

( F ) Nenhuma caixa de madeira é permitida nas áreas de armazenamento ***São permitidas as embalagens de madeira que são de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor (peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas), no entanto, devem ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo; na impossibilidade desta exclusividade, elas devem ser separadas dos demais produtos (separar uma área da câmara para embal. madeira, de papelão, e dos demais produtos)***

( V ) 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

( V ) 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. ***Esses paletes, prateleiras, estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável***

( V ) matérias primas e ingredientes que forem fracionados ou transferidos de suas embalagens originais, devem ser acondicionados em recipientes adequados, identificados ***pode-se usar o rótulo original ou etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência***

( F ) o prazo de validade de produtos congelados, quando não há informação do fabricante, é de 30 dias Depende da temperatura; entre 6 e 10 graus negativos, é de 20 dias; entre 11 e 18 graus negativos é de 30 dias e abaixo de 18 graus negativos é de 90 => importante anotar a data de congelamento.

7. Quanto ao pré-preparo de alimentos:

( F ) a realização do descongelamento rápido de alimentos deve ser em água corrente ***é proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente, mas é permitido o descongelamento rápido em forno de microondas***

( V ) o descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração ***a temperatura deve ser inferior a cinco graus Celsius***

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

( V ) 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

***Recomendações de diluições para a solução clorada desinfetante:***

***I - dez mililitros ou uma colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de dois a dois vírgula cinco por cento, diluída em um litro de água potável;***

***II - vinte mililitros ou duas colheres de sopa rasas de hipoclorito de sódio na concentração de um por cento, diluídas em um litro de água potável***.

8. Quanto ao preparo dos alimentos:

( F ) a cocção dos alimentos deve atingir no mínimo 60 graus Celsius no centro geométrico ***mínimo 74 graus***

( V ) 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 ***abaixo de 180 graus***

( F ) são desaconselhadas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. ***São proibidas. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura***

( V ) os ovos devem ser armazenados, preferencialmente, sob refrigeração

( F ) é recomendável a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação. ***Não é recomendável. Geralmente, as grandes granjas realizam a higienização automatizada de ovos e reposição da película seladora dos poros da casca. A lavagem dos ovos pode reduzir a carga microbiológica da casca, porém alguns agentes químicos utilizados nessa lavagem podem causar danos físicos ao produto, facilitando a entrada de microrganismos através da casca***

( V ) para o resfriamento de alimento preparado a temperatura deve ser reduzida de 60 graus Celsius para 10 graus Celsius em até 2 horas e, então, refrigerado a temperatura inferior a 5 graus Celsius, ou congelado à temperatura igual ou inferior a 18 graus Celsius negativos. ***O resfriamento deve minimizar a permanência do alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.***

9. Quanto a distribuição de alimentos preparados:

( V ) o tempo de exposição de alimentos quentes destinados ao consumo imediato depende da temperatura: se **acima** de 60 graus Celsius => no máximo 6 horas; se **abaixo** de 60 graus Celsius => no máximo 1 hora ***Os alimentos que não observarem esses critérios devem ter ser desprezados***

( V ) o tempo de exposição de alimentos frios, destinados ao consumo imediato depende da temperatura: se **abaixo** de 10 graus Celsius => no máximo 4 horas; se **acima** de 10 graus Celsius (entre 10 e 21) => no máximo 1 hora ***Os alimentos que não observarem esses critérios devem ter ser desprezados***

( V ) a água do balcão térmico deve ser mantida entre 80 e 90 graus Celsius

( F ) 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. ***É permitida, desde que tenham sido observadas as Boas Práticas de produção***

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

( V ) alimentos sólidos que foram **distribuídos sob refrigeração** devem ser guardados no máximo a 4 graus Celsius por 72 horas

( V ) alimentos sólidos que foram **distribuídos quentes** devem ser guardados sob congelamento a 18 graus Celsius negativos por 72 horas.

( V ) alimentos líquidos devem ser guardados a 4 graus Celsius por 72 horas

***Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição***