

ADVERTÊNCIA

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial da União

**Ministério da Saúde**
Agência Nacional de Vigilância Sanitária**RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004*****Dispõe sobre Regulamento
para Serviços de Alimentação***

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição do inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de reunião realizada em 13 de setembro de 2004,

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle e visando a proteção à saúde da população;

Considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em ser

Considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico- sanitários gerais aplicáveis em todo território nacional;

Adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da publicação, para adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução constitui infração sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nessa

LÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE AL

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir a segurança e a qualidade higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação.

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: produção, fabricação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega para consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandega estão sujeitas aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais sujeitos ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2- DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação para venda embalados 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 antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Anti-sepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele e no ambiente, realizada por lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação para garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, visando a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

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

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, gordura e outras sujidades.

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenagem e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que tenha contato indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização de equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de pragas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo e a garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semipreparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando dados de controle, assinado pelo responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e da distribuição de alimentos.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção e desodorização em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado e exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de normas e instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas de Higiene e Sanidade para a Indústria e Comércio de Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária de medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e produtos de higiene pessoal.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura in federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária; Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Sar Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvir Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA P 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1. 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Presta Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consu Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de a Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visu Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridad Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interior Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resoluç 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipa com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resoluç 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resc fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Esp Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Reso abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resoluç de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Ma Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resoluç de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Refe Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de m Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da / e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended In General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Pre Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e indeper usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios e contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas de armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser protegidas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões de esgoto e água séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivos de fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de gordura e estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e aparelhos de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos e sujeira, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de alimentos e ser realizada sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias na área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra exposição direta.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulação de forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de poeira, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a sanidade do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com o armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequadas condições. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos para o pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. Resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de preparação de alimentos em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a garantir a preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão, limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas a manutenção programada e periódica dos equipamentos e instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a integridade e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve ser realizado de acordo com a legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos devem ser realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Seus recipientes e desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizados nas áreas de preparação de alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. O modo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções do fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios, conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados nos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações devem usar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres de pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle deve ser executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos designados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer um pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para eliminar produtos desinfestantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Como alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente por um profissional sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável por meio de processo higiênico-sanitário que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies de alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não contaminem a água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil acesso, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local separado da preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e pragas urbanas.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de forma específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que comprometam a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparar alimentos e persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando- se com uniformes conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e em dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes de preparar alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar o banheiro ou que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a importância da sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive em lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, beber, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas e barbas para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base de cor. Devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados para o trabalho, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para o acesso ao estabelecimento.

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em ambiente limpo. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos a inspeção na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar intactas e as matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados em inspeção devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente separados. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação e, o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material lavável.

4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de evitar contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, sem consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a higienização das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser armazenados em temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação e não devem comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em condições adequadas e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: lote, validade, data de fabricação e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à higienização das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para o tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação para o alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração física-química ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas a rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser realizado sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração e imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos sob refrigeração a temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Quando submetidos sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de cocção.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a evitar contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. O resfriamento do alimento preparado deve ser reduzido de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até 2 (dois) horas e o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius) ou temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura inferior a 5°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 5°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser menor. Deve-se garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, deve-se garantir, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a não deixar resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle de qualidade dos alimentos preparados.

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando distribuição devem ser identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeição devem ser organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados devem ser controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve ter proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, canecas, descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, e protegidos.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem causar contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento e os meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de procedimentos Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos na atividade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias após a preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas de preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço especializado contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária e

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar como os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. A frequência dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser colocado em curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.