

NORMA
BRASILEIRA

ABNT NBR
15635

Segunda edição
09.09.2015

Válida a partir de
09.10.2015

**Serviços de alimentação — Requisitos de
boas práticas higiênico-sanitárias e controles
operacionais essenciais**

*Food services — Requirements of good practices hygienic-sanitary and
essential operational controls*



ICS 67.020

ISBN 978-85-07-05759-8



ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DE NORMAS
TÉCNICAS

Número de referência
ABNT NBR 15635:2015
21 páginas

© ABNT 2015

ABNT NBR 15635:2015



© ABNT 2015

Todos os direitos reservados. A menos que especificado de outro modo, nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida ou utilizada por qualquer meio, eletrônico ou mecânico, incluindo fotocópia e microfilme, sem permissão por escrito da ABNT.

ABNT

Av. Treze de Maio, 13 - 28º andar

20031-901 - Rio de Janeiro - RJ

Tel.: + 55 21 3974-2300

Fax: + 55 21 3974-2346

abnt@abnt.org.br

www.abnt.org.br

Sumário	Página
Prefácio	v
Introdução	vi
1 Escopo	1
2 Termos e definições	1
3 Requisitos gerais	3
3.1 Generalidades	3
3.2 Requisitos de documentação	3
3.3 Responsabilidades da administração	4
3.3.1 Comprometimento da administração	4
3.3.2 Provisão de recursos	4
4 Produção de alimentos	5
4.1 Generalidades	5
4.2 Programa de boas práticas	5
4.2.1 Generalidades	5
4.2.2 Edificação, leiaute e instalações físicas apropriadas	5
4.2.3 Suprimento de água	6
4.2.4 Descarte de efluentes, esgoto ou fossa séptica e caixa de gordura	6
4.2.5 Iluminação e instalações elétricas	7
4.2.6 Ventilação, climatização e sistema de exaustão	7
4.2.7 Instalações sanitárias e vestiários	7
4.2.8 Equipamentos, móveis e utensílios	8
4.2.9 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	8
4.2.10 Potabilidade da água, do gelo e do vapor produzidos	9
4.2.11 Manejo de resíduos	9
4.2.12 Controle integrado de vetores e pragas urbanas	9
4.2.13 Higiene, saúde e capacitação dos manipuladores	10
4.2.14 Visitantes	11
4.2.15 Critérios para seleção de fornecedores e aquisição de insumos	11
4.2.16 Procedimentos operacionais padronizados (POP)	11
4.3 Etapas operacionais	12
4.3.1 Generalidades	12
4.3.2 Recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens	13
4.3.3 Armazenamento à temperatura ambiente e controlada	13
4.3.4 Descongelamento	13
4.3.5 Dessalgue	14
4.3.6 Manipulação	14
4.3.7 Higienização de hortifrutigranjeiros	14
4.3.8 Seleção de grãos	14
4.3.9 Armazenamento de produtos pré-preparados	15
4.3.10 Montagem de saladas	15
4.3.11 Tratamento térmico	15

ABNT NBR 15635:2015

4.3.12	Resfriamento	15
4.3.13	Manutenção quente.....	15
4.3.14	Distribuição quente/exposição	16
4.3.15	Manutenção fria.....	16
4.3.16	Distribuição fria/exposição	16
4.3.17	Requisitos adicionais na etapa de distribuição quente e fria.....	17
4.3.18	Reaquecimento.....	17
4.3.19	Transporte de alimento preparado	17
4.3.20	Garantia da qualidade do alimento pronto	18
4.3.21	Aproveitamento das sobras	18
4.4	Controles operacionais essenciais	18
4.4.1	Generalidades.....	18
4.4.2	Procedimentos de monitoramento	19
4.4.3	Limites críticos	19
4.4.4	Procedimentos de ações corretivas.....	19
4.4.5	Procedimentos de verificação	19
4.4.6	Procedimentos de registro.....	20
	Bibliografia.....	21
Tabelas		
	Tabela 1 – Exposição de alimentos frios.....	16

Prefácio

A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) é o Foro Nacional de Normalização. As Normas Brasileiras, cujo conteúdo é de responsabilidade dos Comitês Brasileiros (ABNT/CB), dos Organismos de Normalização Setorial (ABNT/ONS) e das Comissões de Estudo Especiais (ABNT/CEE), são elaboradas por Comissões de Estudo (CE), formadas pelas partes interessadas no tema objeto da normalização.

Os Documentos Técnicos ABNT são elaborados conforme as regras da Diretiva ABNT, Parte 2.

A ABNT chama a atenção para que, apesar de ter sido solicitada manifestação sobre eventuais direitos de patentes durante a Consulta Nacional, estes podem ocorrer e devem ser comunicados à ABNT a qualquer momento (Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996).

Ressalta-se que Normas Brasileiras podem ser objeto de citação em Regulamentos Técnicos. Nestes casos, os Órgãos responsáveis pelos Regulamentos Técnicos podem determinar outras datas para exigência dos requisitos desta Norma, independentemente de sua data de entrada em vigor.

A ABNT NBR 15635 foi elaborada pela Comissão de Estudo Especial de Segurança de Alimentos (ABNT/CEE-104). O Projeto circulou em Consulta Nacional conforme Edital nº 07, de 07.07.2015 a 05.09.2015.

Esta segunda edição cancela e substitui a edição anterior (ABNT NBR 15635:2008), a qual foi tecnicamente revisada.

O Escopo em inglês desta Norma Brasileira é o seguinte:

Scope

1.1 This Standard specifies the requirements of good practices and essential operational controls to be followed by establishments hoping to demonstrate and document that they produce food in sanitary-hygienic conditions suitable for consumption.

1.2 This Standard applies to all providing services establishments that carry out activities such as handling, preparation, fractionation, storage, distribution, transport, exposure to sales and delivery of prepared foods for consumption.

These establishments regardless of size, since that not regulated by specific legislation, including canteens, buffets, coffee shops, bakeries, pastries, bars, restaurants, rotisseries, caterings, candy shops, delicatessens, industrial kitchens, institutional kitchens, hospital kitchens, and school kitchens and similar.

NOTA *Establishments may use internal or external resources to meet this Standard.*

This Standard can be used by all establishments that intend:

a) ensure and demonstrate that good practices and essential operational controls are deployed, implemented and maintained as requirements of this Standard, and

b) seek certification of good sanitary-hygienic practices and essential operational controls.

ABNT NBR 15635:2015

Introdução

Os estabelecimentos de serviços de alimentação devem seguir procedimentos higiênico-sanitários na produção de alimentos, além de implementar e manter as boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados (POP). Estas exigências já estão em vigor por meio de legislações sanitárias no país.

Esta Norma estabelece os requisitos necessários a serem cumpridos para demonstrar a real implementação destas exigências legais, além de incluir os controles operacionais essenciais que os estabelecimentos devem implementar para a obtenção da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos. Estes controles operacionais referem-se a cinco etapas da produção para as quais os estabelecimentos devem utilizar os fundamentos do sistema APPCC para obter a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Cada estabelecimento aplicará os controles de acordo com as etapas específicas do seu processo. Os fundamentos do sistema APPCC a serem aplicados nas cinco etapas são:

- monitoramento dos indicadores de segurança previamente estabelecidos, chamados de limites críticos;
- aplicação de correções/ações corretivas em caso de desvios dos limites críticos, para retomar o controle da etapa;
- verificação do procedimento para avaliar se está adequado; e
- registro dos controles e procedimentos envolvidos.

Esta Norma pode ser utilizada pelos estabelecimentos que desejam assegurar e demonstrar que as boas práticas e os controles operacionais essenciais estão implantados, implementados e mantidos e para obter a certificação dos seus estabelecimentos.

Serviços de alimentação — Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais

1 Escopo

1.1 Esta Norma especifica os requisitos de boas práticas e dos controles operacionais essenciais a serem seguidos por estabelecimentos que desejam comprovar e documentar que produzem alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo.

1.2 Esta Norma se aplica a todos os estabelecimentos prestadores de serviços que realizam atividades como manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados para o consumo.

Estes estabelecimentos, independentemente do tamanho, desde que não regulamentados por legislação específica, incluem cantinas, bufês, lanchonetes, padarias, pastelarias, bares, restaurantes, rotisseries, comissarias, confeitarias, delicatessens, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, cozinhas hospitalares, cozinhas escolares e similares.

NOTA Os estabelecimentos podem utilizar recursos internos ou externos para atender aos requisitos desta Norma.

Esta Norma pode ser utilizada por todos os estabelecimentos que desejam:

- a) assegurar e demonstrar que as boas práticas e os controles operacionais essenciais estão implantados, implementados e mantidos conforme os requisitos desta Norma; e
- b) buscar certificação de boas práticas higiênico-sanitárias e de controles operacionais essenciais.

2 Termos e definições

Para os efeitos deste documento, aplicam-se os seguintes termos e definições.

2.1

água potável

água que não ofereça riscos à saúde, atendendo ao padrão de potabilidade estabelecido na legislação em vigor

2.2

alimentos preparados

alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdivididos 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

ABNT NBR 15635:2015

2.3

ação corretiva

ação para eliminar a causa de uma não conformidade identificada ou outra situação indesejável

NOTA 1 Pode existir mais de uma causa para uma não conformidade.

NOTA 2 A ação corretiva é executada para prevenir a repetição, enquanto que a ação preventiva é executada para prevenir a ocorrência.

NOTA 3 Existe uma diferença entre correção e ação corretiva.

[ABNT NBR ISO 9000:2005]

2.4

boas práticas

procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária

2.5

contaminantes

substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade

2.6

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 que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento

2.7

correção

ação para eliminar uma não conformidade identificada

NOTA 1 Uma correção pode ser feita em conjunto com uma ação corretiva.

NOTA 2 Uma correção pode ser, por exemplo, um retrabalho ou uma reclassificação.

2.8

higienização

operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção

2.9

limpeza

remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, como terra, poeira, gordura e outras sujidades

2.10

manipuladores de alimentos

qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento

2.11

manual de boas práticas

documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo no mínimo os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações,

dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado

2.12

registro

documento que apresenta resultados obtidos ou fornece evidências de atividades realizadas

[ABNT NBR ISO 9000:2005]

2.13

sobras

alimentos que não foram consumidos, mas produzidos de acordo com as boas práticas, conservados adequadamente e monitorados durante a distribuição

2.14

tratamento térmico brando

tratamento aplicado a alimentos cuja temperatura não alcance o mínimo de 70 °C

2.15

validação

comprovação por meio do fornecimento de evidência objetiva de que os requisitos para uma aplicação ou uso específicos pretendidos foram atendidos

[ABNT NBR ISO 9000:2005]

3 Requisitos gerais

3.1 Generalidades

Os estabelecimentos devem planejar, implantar, implementar e manter as boas práticas, incluindo os procedimentos operacionais padronizados (POP) e o controle de algumas operações consideradas essenciais para a produção de alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas, para cada unidade de produção ou serviço.

Os estabelecimentos devem garantir o atendimento às legislações aplicáveis.

Esta Norma deve abranger todos os processos de produção de alimentos do estabelecimento, de forma a garantir ao consumidor a qualidade higiênico-sanitária do alimento no momento do consumo.

Os estabelecimentos que possuam mais de uma unidade de produção ou serviço devem indicar de forma clara qual(is) atende(m) a esta Norma.

3.2 Requisitos de documentação

A documentação deve incluir:

- a) manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados conforme os regulamentos técnicos de boas práticas aplicáveis;
- b) documentos necessários ao estabelecimento para assegurar o planejamento, implementação e atualização eficazes das boas práticas e controles operacionais essenciais:
 - registros exigidos pelas legislações aplicáveis;

ABNT NBR 15635:2015

- planilhas dos controles operacionais essenciais (higienização de frutas, legumes e verduras que serão consumidos crus ou cujo tratamento térmico seja brando; tratamento térmico; resfriamento; manutenção/distribuição quente e fria).

NOTA Podem ainda ser utilizados outros documentos complementares, como *check-lists*, planos de ação corretiva, instruções de trabalho, gráficos de conformidade, ordens de serviço de empresas de suporte (por exemplo, controle de pragas e higienização de reservatório) etc.

Toda a documentação deve ser datada e ter seu responsável identificado. Caso seja uma exigência legal, o documento deve ser assinado e mantido pelo tempo requerido.

Convém que seja efetuado um controle dos documentos de forma a assegurar que estes estejam legíveis e que não estejam sendo utilizadas versões obsoletas.

3.3 Responsabilidades da administração

3.3.1 Comprometimento da administração

A administração deve:

- a) fornecer evidências de seu comprometimento com o desenvolvimento, implementação, manutenção e atualização das boas práticas e dos controles operacionais essenciais, garantindo, quando necessário, a disponibilidade dos recursos;

NOTA O comprometimento do estabelecimento pode ser evidenciado por meio de documentos como comunicação aos funcionários, carta-compromisso, entre outros.

- b) assegurar que responsabilidades sejam definidas e comunicadas dentro do estabelecimento para assegurar a operação e a manutenção eficazes das boas práticas e controles operacionais essenciais;
- c) indicar um coordenador de boas práticas, o qual, independentemente de outras responsabilidades, deve ter responsabilidade e autoridade para:
 - coordenar e organizar os trabalhos referentes às boas práticas;
 - assegurar treinamentos e capacitação para os membros da equipe;
 - assegurar que as boas práticas e os controles operacionais essenciais estejam estabelecidos, implementados, mantidos e atualizados.

3.3.2 Provisão de recursos

3.3.2.1 Generalidades

A administração deve prover os recursos para o estabelecimento e manutenção da infraestrutura necessária e do ambiente de trabalho para implementar os requisitos desta Norma.

3.3.2.2 Recursos humanos

O coordenador de boas práticas pode ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado e com comprovação, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

Convém que seja formada equipe de boas práticas com a capacitação necessária devidamente comprovada.

4 Produção de alimentos

4.1 Generalidades

Para produzirem alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo, os estabelecimentos devem implantar, implementar e manter um programa que englobe as boas práticas e os controles operacionais essenciais de acordo com os requisitos desta Norma e a legislação aplicável, de forma a controlar contaminações biológicas, químicas ou físicas dos produtos.

4.2 Programa de boas práticas

4.2.1 Generalidades

O programa de boas práticas que inclui os POP deve ser apropriado ao tamanho e tipo de operação do estabelecimento e à natureza dos alimentos produzidos.

O programa de boas práticas deve atender ao disposto em 4.2.2 a 4.2.16.

4.2.2 Edificação, leiaute e instalações físicas apropriadas

4.2.2.1 As edificações e instalações devem ser de construção sólida e sanitariamente adequada, de acordo com a legislação aplicável. Os materiais utilizados na construção e na manutenção não devem transmitir nenhuma substância indesejável aos alimentos.

4.2.2.2 As edificações devem estar localizadas longe de áreas poluídas e de atividades que representem uma ameaça de contaminação dos alimentos, bem como das áreas sujeitas a inundações, a não ser que sejam oferecidas medidas de segurança suficientes.

4.2.2.3 A edificação deve garantir que os resíduos sólidos e líquidos possam ser removidos de forma eficaz.

4.2.2.4 O acesso às instalações não deve ser comum a outros usos como, por exemplo, para habitação.

4.2.2.5 O projeto deve permitir a aplicação das boas práticas, incluindo a proteção contra contaminação cruzada, desde o recebimento de matérias-primas até a distribuição do produto final. As atividades, onde apropriado, devem ser separadas por meios físicos ou outros meios e procedimentos eficazes como, por exemplo, horários diferenciados. Convém que seja seguido um fluxo ordenado, ou seja, da área contaminada para a área limpa.

4.2.2.6 As instalações devem ser construídas de forma a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando aplicável, de desinfecção.

4.2.2.7 As superfícies das paredes, divisões e pisos devem ser construídas com materiais impermeáveis, lisos e laváveis, e devem ser mantidas íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, entre outros, e não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Para os pisos, deve haver um bom escoamento e, quando presentes, os ralos devem ser sifonados e possuir dispositivo que permita seu fechamento, inclusive os de canaletas.

ABNT NBR 15635:2015

4.2.2.8 Os tetos devem ser construídos e revestidos de modo a minimizar o acúmulo de sujidades e não permitir condensação. Devem também ser mantidos livres de goteiras, trincas, descascamentos, vazamentos e infiltrações.

4.2.2.9 As portas e janelas devem ser projetadas de forma a impedir o acesso de pragas. Elas devem ser mantidas limpas, sem acúmulo de sujidades. As portas das áreas de preparação, armazenamento e sanitários devem ser dotadas de sistema para fechamento automático. As janelas devem ser fechadas com telas removíveis e de fácil limpeza para evitar a entrada de insetos, assim como qualquer abertura de ventilação, inclusive de exaustores. Quando necessário, as telas devem ser fixas e vedadas junto aos batentes.

4.2.2.10 As superfícies de trabalho que entram em contato direto com os alimentos devem ser de materiais lisos e impermeáveis, e que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos. Estas devem ser mantidas em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.2.2.11 Quando houver instalações para refeitório, estas devem ser apropriadas e controladas para prevenir a contaminação do produto. Deve existir infraestrutura adequada para o armazenamento de alimentos trazidos pelos colaboradores.

4.2.3 Suprimento de água

4.2.3.1 Deve ser utilizada somente água potável para a manipulação de alimentos. A potabilidade deve ser atestada semestralmente, mediante laudos laboratoriais sem prejuízo de outras exigências previstas em legislações aplicáveis. Quando for utilizada solução alternativa de abastecimento de água, deve-se garantir o teor de cloro, conforme legislação aplicável, e a potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais. Convém que o estabelecimento tenha disponível água quente corrente.

4.2.3.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável e mantido em condições higiênico-sanitária que evitem contaminação.

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

4.2.3.4 O reservatório de água deve ser edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação aplicável. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, entre outros defeitos e estar em adequado estado de higiene e conservação, bem como devidamente tampado.

4.2.3.5 O reservatório de água deve ser higienizado em intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação e sempre que houver ocorrências de qualquer acidente que possa contaminar a água.

4.2.3.6 A água não potável para uso de combate a incêndio, refrigeração e outros usos que não tenham contato com alimento deve ter um sistema de encanamento separado, sem conexão ao sistema de água potável, nem permitir o refluxo.

4.2.4 Descarte de efluentes, esgoto ou fossa séptica e caixa de gordura

4.2.4.1 O estabelecimento deve estar conectado com a rede de esgoto sanitário ou fossa séptica, de forma a evitar o risco de contaminação do abastecimento de água potável ou do alimento.

4.2.4.2 As caixas de gordura e esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.2.5 Iluminação e instalações elétricas

4.2.5.1 A iluminação da área de preparação do alimento deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.

4.2.5.2 A iluminação não deve produzir ofuscamento, nem sombras e cantos escuros, podendo ser natural ou artificial.

4.2.5.3 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas (conduítes) íntegras, de forma a permitir a higienização.

4.2.5.4 As luminárias das áreas de preparação ou exposição dos alimentos, bem como de outros locais onde haja risco de contaminação dos alimentos, devem ser apropriadas e mantidas limpas, bem como estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.2.6 Ventilação, climatização e sistema de exaustão

4.2.6.1 A ventilação e a exaustão devem garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos aparentes e do excesso de gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores e calor, entre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.2.6.2 Os sistemas de ventilação e/ou climatização devem ser projetados e construídos de forma que o ar não circule de áreas contaminadas para limpas e, quando necessário, possam ser submetidos a manutenção e limpeza adequadas.

4.2.6.3 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação aplicável.

4.2.6.4 Convém proporcionar mecanismos adequados de ventilação natural ou mecânica, de forma a garantir um ambiente com conforto térmico para os manipuladores.

4.2.7 Instalações sanitárias e vestiários

4.2.7.1 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação e funcionamento. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.2.7.2 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal, como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, bem como toalhas de papel descartáveis ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.2.7.3 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos nas áreas de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente,

ABNT NBR 15635:2015

de modo a atender toda a área de preparação, possuindo sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, bem como toalhas de papel descartáveis ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.2.7.4 Nos lavatórios deve haver instruções sobre a forma correta de lavagem e antissepsia das mãos.

4.2.8 Equipamentos, móveis e utensílios

4.2.8.1 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos, conforme estabelecido em legislação aplicável. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.2.8.2 Convém que sejam considerados os aspectos de desenho sanitário, ou seja, preferir equipamentos, utensílios e móveis que possuam menos cantos vivos, asperezas e melhores facilidades para higienização e desmonte.

4.2.8.3 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a sua higienização, e ser fontes de contaminação dos alimentos.

4.2.8.4 Convém que todos os equipamentos sejam posicionados de forma a permitir o acesso embaixo, em cima e ao seu redor para facilitar a limpeza e a manutenção.

4.2.8.5 Deve ser realizada manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e a calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.2.8.6 O estabelecimento deve garantir que a segurança do alimento não seja afetada durante as operações de manutenção.

4.2.9 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

4.2.9.1 As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação dos alimentos. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.2.9.2 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes, em quaisquer das suas formas, não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.9.3 Todos os equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento devem estar higienizados cuidadosamente.

4.2.9.4 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. 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.

4.2.9.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.10 Potabilidade da água, do gelo e do vapor produzidos

As operações relativas ao controle de potabilidade da água e, quando aplicável, do gelo e vapor produzidos se em contato com alimentos devem ser abordadas nos POP. Convém que sejam incluídas as etapas em que a água é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coletas das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis.

4.2.11 Manejo de resíduos

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

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

4.2.11.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas até o seu recolhimento cumprindo as exigências legais pertinentes.

4.2.11.4 Na impossibilidade de se ter áreas distintas de entrada de alimentos e saída de resíduos, deve-se determinar horários diferenciados.

4.2.11.5 O acondicionamento do óleo até a sua retirada deve ser efetuado em recipiente com tampa e mantido identificado. O estabelecimento deve garantir o armazenamento e destinação adequada do óleo queimado.

4.2.12 Controle integrado de vetores e pragas urbanas

4.2.12.1 A edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação destes.

4.2.12.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação aplicável, com produtos desinfestantes regulamentados pelo Ministério da Saúde.

4.2.12.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos de pré-tratamento 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.

ABNT NBR 15635:2015

4.2.13 Higiene, saúde e capacitação dos manipuladores

4.2.13.1 Os manipuladores de alimentos devem manter-se asseados, por exemplo, por meio de banho diário e higiene bucal, bem como estar com as unhas curtas e sem esmalte ou base.

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

4.2.13.3 O uso de barba, adornos pessoais e maquiagem durante a manipulação dos alimentos não pode ser permitido.

4.2.13.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente 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 funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.2.13.5 Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. Convém que seja realizado um controle adequado para garantir o cumprimento deste requisito.

4.2.13.6 Os manipuladores devem se apresentar com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados no mínimo diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.2.13.7 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado.

4.2.13.8 O emprego de luvas na manipulação de alimentos, quando necessário, deve obedecer às perfeitas condições de higiene e limpeza destas. O uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

4.2.13.9 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.2.13.10 Os manipuladores que apresentarem lesões, feridas ou cortes nas mãos e braços e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria) ou os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites, devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. O estabelecimento deve garantir que os funcionários nessas situações sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

4.2.13.11 A administração do estabelecimento deve tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênico-sanitária, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos.

4.2.13.12 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.2.14 Visitantes

Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.2.15 Critérios para seleção de fornecedores e aquisição de insumos

4.2.15.1 O estabelecimento deve adquirir produtos de origem animal e produtos industrializados inspecionados, por órgãos competentes.

4.2.15.2 Convém que o estabelecimento dê preferência a fornecedores que possuam as boas práticas implantadas.

4.2.15.3 O tipo e o alcance do controle aplicado ao fornecedor e ao produto adquirido dependem do impacto à inocuidade do produto final. Assim, o grau de controle exercido sobre o produto adquirido deve ser proporcional ao risco. Para ingredientes ou produtos que possam ser críticos, ou seja, aqueles cujo processamento ou forma de utilização não garantam a eliminação dos perigos, recomenda-se que seja feita a avaliação periódica dos ingredientes a partir de critérios focados na inocuidade, mantendo registro de sua realização, utilizando amostragem significativa e, sempre que necessário, análises laboratoriais.

NOTA Essa avaliação pode ser substituída por uma certificação do fornecedor com especificações documentadas, incluindo auditoria de boas práticas e princípios do sistema APPCC.

4.2.15.4 Convém que o estabelecimento verifique periodicamente as condições higiênicas dos entregadores e do transporte dos gêneros, incluindo a temperatura de conservação, quando necessário, e as documentações pertinentes.

4.2.16 Procedimentos operacionais padronizados (POP)

4.2.16.1 Generalidades

Os POP devem conter no mínimo as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades. Os POP devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento e estar acessíveis sempre que necessário. Os POP podem ser apresentados como anexo do manual de boas práticas do estabelecimento.

Os registros de execução devem ser mantidos por um período mínimo de 30 dias.

Convém que sejam estabelecidos procedimentos de monitoramento, correções/ações corretivas e verificação do POP.

4.2.16.2 Higiênização do reservatório

4.2.16.2.1 A higienização do reservatório de água deve contemplar as seguintes informações:

- a) natureza da superfície a ser higienizada;
- b) método de higienização;
- c) princípio ativo selecionado e sua concentração;
- d) tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação;
- e) temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.

ABNT NBR 15635:2015

4.2.16.2.2 Mesmo que a higienização do reservatório seja realizada por empresas terceirizadas, devem ser especificadas as informações citadas anteriormente, além de apresentar o certificado de execução do serviço. O POP deve estar acessível aos funcionários envolvidos e disponível à autoridade sanitária, quando requerido.

4.2.16.2.3 O reservatório de água deve ser higienizado em um intervalo máximo de seis meses e os registros desta operação devem ser mantidos.

4.2.16.3 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

As operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre:

- a) natureza da superfície a ser higienizada;
- b) método de higienização;
- c) princípio ativo selecionado e sua concentração;
- d) tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação;
- e) temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.

4.2.16.4 Controle integrado de vetores e pragas urbanas

O POP do controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir atração, abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.2.16.5 Higiene, saúde e capacitação dos manipuladores

4.2.16.5.1 Os procedimentos relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução seguindo as legislações pertinentes. Convém que sejam realizados exames parasitológico e coprocultura para os manipuladores de alimentos.

4.2.16.5.2 O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinados a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.3 Etapas operacionais

4.3.1 Generalidades

As etapas operacionais devem ser apropriadas ao tamanho e tipo de operação do estabelecimento e à natureza dos alimentos produzidos.

As etapas operacionais específicas de cada estabelecimento devem estar detalhadamente descritas no manual de boas práticas e ser seguidas conforme critérios apropriados de segurança e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Estas etapas devem abranger, desde o recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens até a entrega dos produtos para o consumo. Os critérios básicos de boas práticas higiênico-sanitárias para as etapas operacionais são descritos em 4.3.2 a 4.3.21.

4.3.2 Recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens

4.3.2.1 Esta é uma etapa importante para a garantia da qualidade final do produto. As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção.

4.3.2.2 Os lotes das matérias-primas, ingredientes ou embalagens que apresentarem não conformidades devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. A destinação final dos lotes deve ser determinada.

4.3.2.3 A recepção das matérias-primas deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que os insumos contaminem o alimento preparado.

4.3.2.4 É recomendável que o estabelecimento possua uma área delimitada para o recebimento dos insumos contendo as facilidades necessárias que possibilitem adequadas condições higiênico-sanitárias.

4.3.2.5 Os estabelecimentos devem verificar na etapa de recepção as condições das matérias-primas, ingredientes e embalagens, além dos critérios estabelecidos, data de validade, integridade da embalagem e temperatura.

4.3.2.6 A temperatura das matérias-primas e ingredientes, que necessitam de condições especiais de conservação, deve ser verificada.

4.3.3 Armazenamento à temperatura ambiente e controlada

4.3.3.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada deles.

4.3.3.2 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e/ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.3.3.3 Os alimentos que necessitem ser transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos e com rótulo original do produto e, na impossibilidade, as informações devem ser transcritas em etiqueta.

4.3.4 Descongelamento

4.3.4.1 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento

ABNT NBR 15635:2015

deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C, em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção ou, no caso de ser utilizado método alternativo de descongelamento, este deverá ser conduzido de forma que a temperatura da superfície do alimento não ultrapasse 5 °C.

4.3.4.2 Após o descongelamento, os alimentos devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.3.5 Dessalgue

Esta etapa deve ser conduzida de forma segura, para evitar que bactérias que resistem ao sal proliferem durante a etapa em questão. Os estabelecimentos devem optar por métodos seguros, como:

- a) imersão em água, mantendo sob refrigeração;
- b) imersão em água fria (máximo 21 °C), trocando-a de 4 h em 4 h;
- c) fervura, quando preparado imediatamente após; caso contrário, deverá ser resfriado de forma forçada, conforme critérios definidos na etapa de resfriamento;
- d) água corrente (filete de água constante), sendo utilizada água fria (máximo 21 °C).

NOTA Métodos alternativos podem ser utilizados, desde que os cuidados de conservação sejam garantidos.

4.3.6 Manipulação

Esta etapa inclui, entre outros procedimentos, corte, higienização de hortifrutigranjeiros, tempero, empanamento, porcionamento de carnes, corte de frios etc.

Nesta etapa, deve-se garantir boas condições de higiene pessoal e de higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies empregados nestes procedimentos, devendo também, quando aplicável:

- a) trabalhar com lotes pequenos, para que o tempo de exposição dos alimentos e insumos não ultrapasse 30 m em temperatura ambiente, ou no máximo 2 h em temperatura entre 12 °C e 18 °C;
- b) garantir que as embalagens antes de serem abertas sejam devidamente lavadas.

4.3.7 Higienização de hortifrutigranjeiros

4.3.7.1 Esta etapa inclui, de acordo com a utilização final, procedimentos de seleção, lavagem em água corrente, desinfecção e enxágue de hortifrutigranjeiros.

4.3.7.2 Os produtos que são consumidos crus, incluídas as frutas para sucos, ou cujo cozimento seja brando, devem ser desinfetados. A desinfecção pode ser realizada com produtos à base de cloro (imersão em solução clorada com 100 ppm a 250 ppm de cloro livre, por 15 minutos) ou outros princípios ativos de reconhecida eficiência respeitando-se a concentração e o tempo definidos pelo fabricante.

4.3.7.3 Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e devem ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.3.8 Seleção de grãos

A etapa deve ser realizada em local bem iluminado, em bancada que possibilite uma boa visibilidade.

4.3.9 Armazenamento de produtos pré-preparados

4.3.9.1 Os produtos pré-preparados devem ser mantidos sob refrigeração ou congelamento, devidamente protegidos e identificados da forma conveniente, até serem utilizados ou preparados.

4.3.9.2 A identificação deve conter no mínimo a designação do produto, a data de fracionamento e o prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.3.9.3 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade. Estes devem ser adequadamente acondicionados e identificados.

4.3.10 Montagem de saladas

O local deve ser mantido limpo, existindo medidas e/ou barreiras físicas que previnam a contaminação cruzada, como áreas separadas ou separação por horários. Deve-se trabalhar com lotes pequenos e apoio de refrigeração para que rapidamente os produtos sejam mantidos em temperatura de segurança (ver etapa de manutenção fria).

4.3.11 Tratamento térmico

4.3.11.1 Esta etapa inclui fritura, cozimento a vapor, cozimento em panelas, fornos, chapas, reaquecimento entre outros.

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

4.3.11.3 Para os alimentos submetidos à fritura, deve-se implantar medidas que garantam que o óleo ou gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.3.11.4 A temperatura dos óleos e gorduras utilizados nas frituras não deve ultrapassar 180 °C. Estes devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.3.11.5 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento destes, a fim de garantir adequada penetração do calor. Exceto nos casos em que o fabricante do alimento recomenda que o tratamento térmico ocorra com o produto ainda congelado, devem ser seguidas as orientações constantes na rotulagem.

4.3.12 Resfriamento

4.3.12.1 O processo de resfriamento deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação microbiana.

4.3.12.2 A temperatura do alimento deve ser reduzida de 60 °C para 10 °C em até 2 h. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18 °C.

4.3.13 Manutenção quente

4.3.13.1 Os alimentos quentes preparados devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a germinação de esporos, multiplicação microbiana e formação de toxinas.

ABNT NBR 15635:2015

4.3.13.2 Na manutenção a quente, os alimentos devem ser conservados à temperatura superior a 60 °C em equipamentos como banhos-maria, *passthrough* e outras formas.

4.3.14 Distribuição quente/exposição

4.3.14.1 Para a exposição dos alimentos quentes, podem ser utilizados equipamentos como banhos-maria, balcões térmicos como pistas quentes elétricas ou a gás, *réchauds* e outras formas. Todas as alternativas devem ser ajustadas para que o alimento seja mantido na temperatura requerida nesta Norma, ou seja, acima de 60 °C, por até 6 h, descontando-se o tempo em que o alimento permanece na manutenção quente, antes da exposição.

4.3.14.2 Os alimentos expostos à temperatura abaixo de 60° C podem permanecer por no máximo 1 h.

4.3.14.3 Os equipamentos devem ser devidamente dimensionados e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

4.3.14.4 No serviço *à la carte*, os alimentos devem ser servidos imediatamente após o cozimento ou ser mantidos por curto tempo em local que garanta a manutenção da temperatura acima de 60 °C.

4.3.15 Manutenção fria

4.3.15.1 Os alimentos frios preparados devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a germinação de esporos, a multiplicação microbiana ou a formação de toxinas.

4.3.15.2 A temperatura do alimento preparado, mantido sob refrigeração, deve ser inferior 5 °C.

4.3.15.3 O prazo máximo para consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4 °C ou inferior deve ser de cinco dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4 °C e inferiores a 5 °C, o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.3.16 Distribuição fria/exposição

4.3.16.1 Na exposição de alimentos frios, devem-se utilizar medidas adequadas, como: uso de pistas elétricas frias, camas de gelo, vitrines frias, geladeiras ou balcões refrigerados de apoio etc.

4.3.16.2 Os equipamentos devem estar ajustados para que consigam manter os alimentos frios na temperatura estabelecida na Tabela 1.

Tabela 1 – Exposição de alimentos frios

Temperatura no centro geométrico °C	Tempo de exposição h
Até 10	Máximo 4
Entre 10 e 21	Máximo 2

NOTA Esta Tabela foi retirada da Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo.

4.3.17 Requisitos adicionais na etapa de distribuição quente e fria

4.3.17.1 As áreas do salão ou de consumo devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

4.3.17.2 Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.3.17.3 Os equipamentos de exposição dos alimentos devem dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação dos alimentos pelo ambiente ou durante a utilização pelos clientes e funcionários.

4.3.17.4 Convém que a troca de utensílios seja realizada no mínimo a cada 4 h.

4.3.17.5 Não deve ser misturado alimento novo com o que já estava exposto, a não ser que ambos estejam acima de 60 °C ou abaixo de 5 °C.

4.3.17.6 Os enfeites ou plantas não devem contaminar os alimentos expostos.

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

4.3.17.8 Os estabelecimentos devem manter funcionários responsáveis por pagamentos (dinheiro, cartão etc.) nesta função específica, sem manipular simultaneamente alimentos preparados, embalados ou não.

4.3.17.9 Os utensílios utilizados como pratos, copos e talheres devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

NOTA Entende-se por local protegido um armário, prateleira ou outra forma adequada e em boas condições, ou no próprio ambiente, se não houver fontes de contaminação para as superfícies neste local.

4.3.18 Reaquecimento

Esta etapa deve seguir os mesmos critérios de segurança aplicados para o tratamento térmico/ cozimento.

4.3.19 Transporte de alimento preparado

Os veículos de transportes pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou por contratado devem atender às boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente.

O estabelecimento deve garantir:

- a) a integridade e a qualidade dos alimentos transportados, impedindo a contaminação e deterioração dos produtos;
- b) que o compartimento de transporte de alimentos seja revestido com material atóxico e permita uma higienização adequada;
- c) que os veículos não mantenham ou transportem no mesmo compartimento alimentos prontos para o consumo e produtos que possam contaminá-los ou corrompê-los, exceto se os produtos estiverem devidamente embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

ABNT NBR 15635:2015

- d) que a cabine do condutor seja isolada e que pessoas e animais não sejam transportados no mesmo compartimento dos produtos;
- e) que os veículos de transporte de alimentos possuam o Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente;
- f) que os veículos sejam mantidos devidamente higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir ausência de vetores e pragas urbanas;
- g) que a temperatura dos alimentos seja mantida adequada de acordo com os critérios específicos de segurança.

4.3.20 Garantia da qualidade do alimento pronto

Os estabelecimentos devem implementar e manter documentados o controle e a garantia da qualidade dos alimentos preparados.

NOTA Este requisito pode ser atendido por meio da realização de análises microbiológicas dos alimentos, de forma sistemática, de acordo com as condições e recursos do estabelecimento.

Convém que os estabelecimentos realizem a coleta de amostras dos alimentos preparados, mantendo-os armazenados em condições de refrigeração por até 72 h ou congelamento pelo prazo de validade do produto.

4.3.21 Aproveitamento das sobras

O estabelecimento só poderá utilizar sobras que tiverem sido mantidas adequadamente e monitoradas ou cujo procedimento tenha sido validado.

4.4 Controles operacionais essenciais

4.4.1 Generalidades

Entre as etapas supracitadas, algumas são consideradas essenciais para a segurança dos alimentos e devem ser controladas. Estas etapas são:

- a) higienização de frutas, legumes e verduras;
- b) cocção (tratamento térmico);
- c) resfriamento;
- d) manutenção quente;
- e) distribuição quente;
- f) manutenção fria;
- g) distribuição fria.

Os estabelecimentos devem para cada uma destas etapas estabelecer:

- a) procedimentos para o monitoramento;

- b) limites críticos, para servirem de indicadores nos monitoramentos;
- c) procedimentos de correção/ação corretiva;
- d) procedimentos de verificação; e
- e) registros.

Os estabelecimentos devem fornecer os recursos e condições para que a equipe possa realizar os controles operacionais essenciais, como:

- a) disponibilizar termômetros adequados para o monitoramento das temperaturas dos alimentos ou dos equipamentos de conservação;
- b) garantir que os termômetros estejam devidamente calibrados e que sejam previamente sanitizados nas medições das temperaturas;
- c) disponibilizar *kits* e demais instrumentos necessários para o controle nos monitoramentos;
- d) disponibilizar planilhas ou outras formas de registros, para serem utilizados nos monitoramentos, correções, ação corretivas e verificação, de acordo com o caso;
- e) orientar a equipe para a utilização correta dos *kits*, termômetros e demais instrumentos, assim como para o preenchimento correto das planilhas e registros de controle. Deve-se manter registros destes treinamentos.

4.4.2 Procedimentos de monitoramento

O estabelecimento deve utilizar instrumentos confiáveis ou observações sensoriais ou ainda métodos que possam garantir a segurança da etapa, considerando o limite crítico preestabelecido.

O procedimento de monitoramento deve incluir o método utilizado para o monitoramento, a frequência, o responsável e o registro que será utilizado.

4.4.3 Limites críticos

O estabelecimento deve utilizar critérios indicados por legislações ou cientificamente estabelecidos ou ainda obtidos por experiência consolidada e validada.

4.4.4 Procedimentos de ações corretivas

O estabelecimento deve tomar ações corretivas quando ocorrerem desvios dos limites críticos durante os monitoramentos, de forma a retomar o controle e corrigir a não conformidade detectada.

No caso de ocorrerem desvios repetidos nos monitoramentos de uma etapa específica, é recomendável que o estabelecimento avalie as causas e implemente as modificações necessárias para evitar as recorrências frequentes (ação corretiva).

As correções e as ações corretivas devem ser registradas.

4.4.5 Procedimentos de verificação

O estabelecimento deve implementar procedimentos de verificação para avaliar se os procedimentos de monitoramento estão sendo conduzidos de forma adequada ou se estes devem ser modificados.

ABNT NBR 15635:2015

O procedimento de verificação deve incluir o método utilizado para a verificação, a frequência, o responsável e o registro que será utilizado.

4.4.6 Procedimentos de registro

Os controles operacionais essenciais devem estar descritos como procedimentos, em documentos específicos ou como anexos ao manual de boas práticas.

Todos os documentos e registros utilizados nos controles operacionais essenciais devem seguir os requisitos descritos em 4.2.



Bibliografia

- [1] BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
- [2] BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- [3] BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- [4] BRASIL, Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo. Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013. Dispõe sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.
- [5] Organização Pan Americana de Saúde (OPAS), HACCP. Instrumento essencial para a inocuidade de alimentos. Buenos Aires, Argentina: OPAS/INPPAZ, 2001. 333p.
- [6] Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC). Manual de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282p