



**MANUAL COM ORIENTAÇÕES PARA FISCALIZAÇÃO DAS
CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS CANTINAS DO
IFRN**

NATAL/RN
2018

APRESENTAÇÃO

A Diretoria de Gestão de Atividades Estudantis (DIGAE) elaborou este manual de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução-RDC ANVISA nº 216/04), visando orientar os (as) servidores (as) do Instituto Federal do Rio Grande do Norte (IFRN) que são fiscais dos contratos de refeições sobre as condições higiênico-sanitárias que devem ser observadas para garantir a segurança alimentar.

O conhecimento quanto às boas práticas de manipulação de alimentos é essencial para reduzir o risco de contaminação destes produtos e prevenir a transmissão de doenças aos alunos e a toda comunidade escolar.

Esta cartilha busca facilitar o acesso à informação e contribuir para a capacitação dos servidores que fiscalizam a produção de refeições nos Campi do IFRN.

SUMÁRIO

1. Importância das Boas Práticas na manipulação de alimentos seguros	04
2. Contaminação dos alimentos	04
3. Microrganismos nos alimentos	05
4. O que deve ser observado pelo fiscal do contrato?	07
5. Aplicação de checklist	34
6. Como proceder se forem observadas inadequações?	35
Referências	36

1. IMPORTÂNCIA DAS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS

1.1 O que são Boas Práticas?

São **práticas de higiene** que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a distribuição para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é **evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados**.

1.2 Do que trata a Resolução-RDC ANVISA nº 216/04?

Esta Resolução estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

2. CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

2.1 O que é contaminação?

É a presença de qualquer matéria estranha que não pertença ao alimento.

Tipos de contaminação:

FÍSICA	QUÍMICA	BIOLÓGICA
<ul style="list-style-type: none">• Fragmentos de palha de aço;• Cabelo, fios de barba;• Pedacos de unha;• Pedra no feijão;• Caco de vidro.	<ul style="list-style-type: none">• Produtos de limpeza;• Inseticida.	<ul style="list-style-type: none">• Fungos;• Bactérias;• Protozoários;• Vírus;• Vermes.

2.2 O que significa contaminação cruzada?

É a contaminação que acontece quando microrganismos são transferidos de um alimento ou superfície para outro alimento por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador. Exemplo: cortar com a mesma faca e na mesma tábua a carne crua e depois a carne cozida sem antes higienizá-las.

3. MICRORGANISMOS NOS ALIMENTOS

3.1 que são microrganismos?

São seres vivos tão pequenos que só podemos enxergá-los com microscópio e, muitos dos quais, podem causar doenças.



3.2 Como um alimento se torna inseguro?

Um alimento se torna inseguro quando os microrganismos presentes nele atingem a dose infectante, podendo causar doença na pessoa que o consome. Esta dose infectante pode ser alcançada quando se permite a multiplicação dos microrganismos no alimento.

O cheiro, o sabor e a aparência dos alimentos **não** são os fatores indicados para reconhecer se o alimento vai provocar uma doença de origem alimentar. Mesmo um alimento bonito, gostoso e cheiroso pode conter microrganismos causadores de doenças!



3.3 O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)?

São doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento. Os sintomas mais comuns de DTA são **vômitos e diarreias**, podendo também apresentar **dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros**. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

Doenças Transmitidas por Alimentos acontecem, muitas vezes, devido a:

- Falta de higiene de utensílios, mãos e equipamentos;
- Cruzamento entre alimentos crus e cozidos (principalmente na arrumação da geladeira);
- Uso de alimentos contaminados;
- Exposição prolongada dos alimentos a temperatura inadequada.



AS DTA PODEM CAUSAR SURTOS!

O QUE É UM SURTO?

EPISÓDIO EM QUE DUAS OU MAIS PESSOAS APRESENTAM OS MESMOS SINAIS/SINTOMAS APÓS INGERIR ALIMENTOS E/OU ÁGUA DA MESMA ORIGEM.

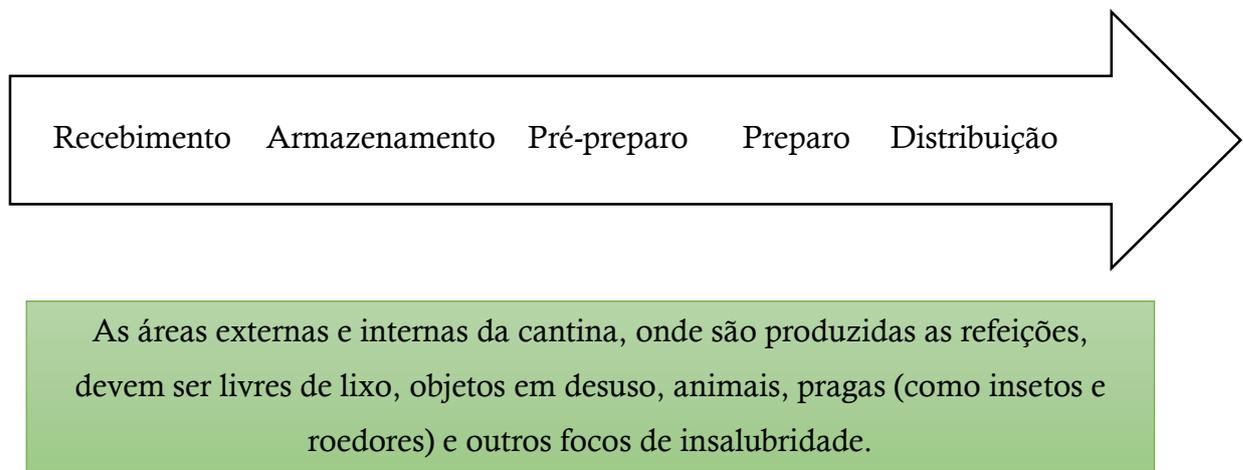
4. O QUE DEVE SER OBSERVADO PELO FISCAL DO CONTRATO?

4.1 Edificações e instalações

A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um **fluxo ordenado** e **sem cruzamentos** em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. **O acesso às instalações deve ser controlado e independente**, não comum a outros usos.

O fluxo ordenado minimiza a possibilidade de contaminação cruzada, pois os alimentos que já passaram por cozimento ou higienização não entrarão em contato com alimentos *in natura*. O esquema a seguir (Figura 1) mostra a ordem adequada das áreas de processamento de um serviço de alimentação tradicional.

Figura 1. Fluxo de produção de alimentos em serviços de alimentação.



Como deve ser o local de trabalho?

- **O local de trabalho deve ser limpo e organizado. Para isso, deve-se manter o piso, a parede e o teto conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos. A limpeza deve ser feita sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho.**

Por que fazer? A sujeira acumulada é ideal para a multiplicação de microrganismos. Portanto, manipular alimentos em um ambiente sujo é uma forma comum de contaminar os alimentos.

- **Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade das áreas de trabalho. Deve haver sempre rede de esgoto ou fossa séptica. As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora das áreas de preparo e de armazenamento de alimentos.**

Por que fazer? Os insetos e outros animais apresentam microrganismos espalhados em todo o corpo. A área de alimentos é atrativa para esses animais, que podem transmitir microrganismos aos alimentos desprotegidos, ou às superfícies que entram em contato com alimentos. A caixa de gordura é a moradia de muitos insetos.

- **O local de trabalho deve ser mantido bem iluminado e ventilado. As lâmpadas devem estar protegidas contra quebras.**

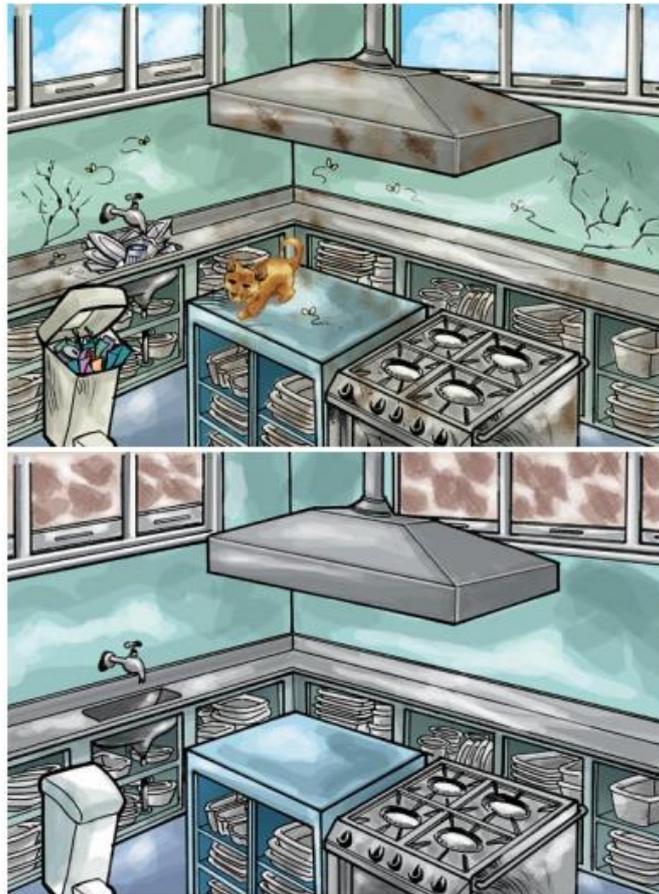
Por que fazer? Os microrganismos patogênicos se multiplicam rapidamente em locais quentes e abafados. Outra ameaça ao consumidor é a contaminação dos alimentos por matérias físicas prejudiciais à saúde, como fragmentos de vidro, pedaços de metais e pedras.

- **As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.**

Por que fazer? Esses defeitos favorecem o acúmulo de líquidos e sujeiras e restos de alimentos, possibilitando que os microrganismos patogênicos se multipliquem rapidamente. Não se esqueça que essa regra também se aplica às tábuas de corte utilizadas no preparo dos alimentos.

- **Os produtos de limpeza nunca devem ser guardados junto com os alimentos. Nunca devem ser utilizados produtos de limpeza clandestinos. Os produtos de limpeza regularizados devem conter no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde ou a frase: “Produto notificado na Anvisa/MS”. A limpeza do ambiente é importante para prevenir e controlar baratas, ratos e outras pragas. Os venenos devem ser aplicados somente quando necessário e sempre por empresa especializada.**

Por que fazer? Os desinfetantes, os detergentes e outros produtos de limpeza contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos.



- Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos. O banheiro deve estar sempre limpo e organizado, com papel higiênico, sabonete, antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampa e pedal.

Por que fazer? Como as fezes são altamente contaminadas, os banheiros apresentam um grande número de microrganismos patogênicos.

Orienta-se que o fiscal do contrato observe se estão sendo cumpridas as normas relacionadas à estrutura física, aos equipamentos, móveis e utensílios, para que seja garantida a produção segura dos alimentos.

4.2 Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios

É fundamental a garantia de trabalho em ambiente higienizado. Não há como produzir alimentos seguros se tudo ao seu redor favorecer sua contaminação.

A higienização compreende duas etapas: **limpeza e desinfecção**.

Limpeza: consiste na remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

Desinfecção: é a operação de redução, por método físico ou químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

HIGIENIZAÇÃO
Envolve duas etapas:



1 Limpeza: retiramos a sujeira que vemos.



2 Desinfecção: retiramos a sujeira que não vemos (os microrganismos).

As operações de higienização das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios devem ser realizadas por **funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento:**

- As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.
- As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
- **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.**
- Os produtos saneantes utilizados devem estar **regularizados pelo Ministério da Saúde**. A diluição, o tempo de contato e 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, longe dos alimentos.
- 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.
- Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

▪ **Dúvidas frequentes:**

- A organização é importante para manter a higiene de um local?

Sim, pois a higiene começa na organização. É preciso reservar um lugar para cada coisa e evitar manter nas áreas de preparo ou de estoque de alimentos: plantas, enfeites, objetos estranhos à atividade, equipamentos e utensílios que não estão sendo utilizados.

- Os utensílios de limpeza podem ser guardados com outros utensílios?

Todos os materiais utilizados na limpeza (panos, vassouras etc.) devem ser mantidos em bom estado de conservação e guardados em locais próprios, separados de acordo com o tipo de utilização.

- É permitido varrer a seco?

Não. Quando se varre a seco, a sujeira que estava depositada no chão ficará em suspensão no ar, podendo contaminar os alimentos, os equipamentos e os utensílios.

- É correto higienizar as instalações e equipamentos durante a manipulação dos alimentos?

Não, é proibido proceder à limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos durante as etapas de manipulação dos alimentos. A higienização dos mesmos só deve ser feita quando terminada essas etapas.

- Pode-se usar panos de prato para secar os utensílios e bancadas?

É recomendado que panos de prato não sejam utilizados na cozinha, pois, mesmo parecendo limpos, acumulam poeira, restos de alimentos e microrganismos. São uma grande fonte de contaminação, já que estão sempre úmidos. Quando for indispensável, o pano de prato só pode ser usado se estiver seco e devidamente higienizado (lavados e sanificados por meio de fervura ou solução clorada) – e ele deve ser trocado todos os dias. Recomenda-se, portanto, que os utensílios e bancadas sequem naturalmente ou que sejam utilizados papel toalha ou panos descartáveis.

Orienta-se que o fiscal do contrato observe se a empresa responsável pela produção das refeições mantém as instalações, os equipamentos, os móveis e utensílios limpos. Ainda, verifique se os procedimentos de higienização são feitos adequadamente.

4.3 Controle de vetores e pragas

A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os 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 dos mesmos.

O primeiro passo é **impedir o acesso de pragas**. A colocação de borrachas nas frestas inferiores das portas, cortinas de ar, telas milimétricas, portas duplas no recebimento e outras providências impedem a entrada de vetores e pragas à área da cozinha. A higiene do ambiente e o armazenamento adequado dos alimentos também é fundamental.

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

Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré 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.

Orienta-se que o fiscal do contrato observe se a empresa responsável pela produção das refeições realiza as ações necessárias para o controle de vetores e pragas urbanas. Ainda, verifique se é feito o controle químico por empresa especializada, quando necessário. Sugere-se o arquivamento de cópia da comprovação do controle químico realizado.



4.4 Abastecimento de água

As cozinhas devem ser abastecidas com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistema alternativo, como poços artesianos. No caso de sistema alternativo, a água deve ser analisada de seis em seis meses. Deve ser utilizada somente água potável para o preparo dos alimentos e do gelo.

A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos. A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada) no *mínimo a cada 6 meses*. Para lavar e desinfetar a caixa d'água, devem ser seguidos os passos descritos no Procedimento Operacional Padronizado (POP) específico, devendo ser mantidos registros da operação.

Orienta-se que o fiscal do contrato solicite as informações referentes ao abastecimento de água junto ao setor de Serviços Gerais e Manutenção do Campus do IFRN. Sugere-se o arquivamento de cópia da análise da água, quando necessário, e comprovante da higienização da caixa d'água (ex.: documento descrevendo os procedimentos utilizados na higienização, nome do responsável pelo procedimento e data de realização).

4.5 Manejo dos resíduos

Em qualquer setor de alimentos, o manejo de resíduos é considerado um dos aspectos mais importantes. Assim, a empresa deve garantir formas seguras de acondicionar o lixo.

As cozinhas devem dispor de lixeiras:

- Identificadas e íntegras;
- De material resistente, como o aço inoxidável ou o plástico, permitindo a adequada higienização e transporte;
- Em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;
- **Dotadas de tampa acionada sem contato manual (com pedal);**
- Revestidas com saco plástico resistente e que não permita vazamentos;

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.

Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios. Na total impossibilidade de evitar este cruzamento, o lixo deve ser retirado em horário diferenciado do recebimento dos gêneros alimentícios.

Logo após a retirada do lixo das áreas de produção, os recipientes e outros equipamentos que tenham tido contato com ele devem ser higienizados, incluindo o piso da área de coleta.



Orienta-se que o fiscal do contrato observe se as lixeiras são adequadas e estão em quantidade suficiente e se a empresa realiza a retirada do lixo da maneira correta. Ainda, é importante observar se o local onde o lixo fica armazenado após sair da cozinha está de acordo com o recomendado.

4.6 Higiene e saúde dos colaboradores

O manipulador de alimentos (pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos) é uma figura presente em todas as fases da cadeia produtiva e interfere no resultado final dos alimentos. Portanto, condutas e normas de higiene adequadas devem ser determinadas pela empresa e os trabalhadores devem ser capacitados quanto ao seu cumprimento.

Dessa forma, os manipuladores devem:

- **Estar sempre limpos, tomando banho diariamente**

Há microrganismos espalhados por todo o nosso corpo. Quanto mais limpos o corpo e a boca, menor a possibilidade de contaminação dos alimentos.

- **Manter as unhas curtas, limpas e sem esmaltes**

Unhas compridas são um convite ao acúmulo de sujidades e microrganismos. Os esmaltes coloridos escondem a sujeira acumulada embaixo das unhas e podem contaminar alimentos quando descascam. Bases incolores também são proibidas, pois seu descascamento não é percebido e pode contaminar alimentos manipulados.

- **Não utilizar desodorantes perfumados ou colônias**

O objetivo é prevenir a contaminação de alimentos, que podem absorver odores de substâncias não alimentícias (perfumes, desodorantes ou colônias). Manipuladores de alimentos devem, portanto, fazer uso de desodorantes sem perfume (ou muito suaves, imperceptíveis).

- **Usar cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não usar barba**

Deve-se garantir que todo o cabelo fique protegido, para que não caiam e contaminem os alimentos. Da mesma forma, é proibida a utilização de barba e bigode.

- **Não utilizar acessórios como brincos, colares, anéis, alianças e relógios**

Os adornos pessoais acumulam sujeira e microrganismos, além de poderem cair nos alimentos.

- **Para mulheres, maquiagem ausente**

Pode parecer exagero, mas a maquiagem pode contaminar alimentos.

- **Não carregar no uniforme objetos como canetas, celulares, batons, cigarros, etc.**

Qualquer item dentro dos bolsos do uniforme pode contaminar acidentalmente os alimentos.

- **Utilizar uniformes adequados e limpos, trocados todos os dias e usados exclusivamente no local de trabalho**

O uniforme pode servir de transporte de microrganismos patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os.

- **Utilizar sapatos fechados, impermeáveis e com solado antiderrapante – quando necessário, usar botas de PVC**

Os calçados fazem parte do uniforme e, portanto, devem ser providenciados pela empresa, garantindo que sejam usados modelos adequados. Mesmo em cidades mais quentes, o uso de chinelos de dedos ou calçados abertos não é permitido pela segurança pessoal e dos alimentos.

- **Utilização de luvas descartáveis, de malha de aço, térmicas ou de borracha, de acordo com a função exercida**

Luvas de malha de aço ou luvas anticorte são recomendadas para o corte de produtos cárneos e pescados. Devem ser escolhidas luvas térmicas para pegar tabuleiros e panelas quentes. Luvas de borracha devem ter lugar apenas em operações de limpeza, não sendo aceitas na manipulação de alimentos. É preciso que as luvas sejam higienizadas a cada uso – ou periodicamente, no caso de luvas térmicas – e guardadas em local apropriado. Luvas descartáveis podem ser usadas quando há impossibilidade do uso de utensílios na manipulação de alimentos. Seu uso deve ser precedido da higienização das mãos; caso contrário, ao calçar as luvas, o manipulador as estará contaminando.

- **Lavar bem 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.**

Lavar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por microrganismos patogênicos.

- **Prestar atenção para não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos**

Como a grande quantidade de microrganismos patogênicos é encontrada na boca, no nariz e nos ouvidos, fumar, tossir, espirrar, cantar, assoviar ou até falar demais podem contaminar os alimentos.

- **Não manipular alimentos se estiver doente ou com cortes e feridas**

A pessoa doente (com diarreia, vômito, gripe, dor de garganta ou conjuntivite) apresenta um alto número de microrganismos patogênicos em seu corpo que pode facilmente contaminar os alimentos. Os machucados como cortes, feridas e arranhões também têm um alto número de microrganismos patogênicos.

- **Fazer sempre os exames periódicos de saúde**

Para garantir a plena saúde dos trabalhadores, estes devem ser submetidos a exames periódicos que detectem possíveis doenças infecciosas e parasitárias ou males adquiridos no exercício do trabalho.

ATENÇÃO:

- 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.

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

Itens que devem ser garantidos pela empresa:	Itens de responsabilidade dos funcionários:
<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilidade de instalações sanitárias adequadas (vasos, pias, chuveiros) e em funcionamento; - Pias para higienização exclusiva das mãos, constantemente abastecidas; - Instruções de como e quando higienizar as mãos, visíveis em pontos estratégicos; - Uniformes completos e em número suficiente para a troca diária; - Treinamento sobre as boas práticas de acordo com a periodicidade definida pelos responsáveis da empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dever de cumprir os procedimentos descritos de higiene das mãos e nos momentos corretos; - Trocar o uniforme diariamente; - Manter os uniformes higienizados e conservados; - Manter os hábitos de higiene e comportamento de acordo com as instruções passadas nos treinamentos de boas práticas.

Orienta-se que o fiscal do contrato observe se são garantidas pelo Campus instalações sanitárias adequadas e pias exclusivas para higiene das mãos.

Ainda, se a empresa mantém as pias abastecidas com os materiais recomendados, se supervisiona os manipuladores e se fornece instruções, uniformes e treinamento. Do mesmo modo, é importante verificar se os funcionários seguem as normas adequadamente.

4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens

- Quais cuidados devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos?

Não há como preparar ou comercializar alimentos seguros se matérias-primas, ingredientes e embalagens não o forem. Dessa forma, a empresa deve adquirir produtos de qualidade e de fornecedores selecionados.

4.7.1 Recebimento

A recepção dos produtos deve ser realizada em área protegida e limpa e devem ser **submetidos à inspeção e aprovados na recepção**. Nesta etapa deve ser feita uma breve seleção, de modo que os produtos que não apresentem qualidade apropriada (condição de uso) sejam descartados. As embalagens externas (como caixas de papelão, de madeira e sacos de papel) devem ser retiradas para evitar entrada de pragas e não aumentar a contaminação ambiental.

4.7.2 Armazenamento

O manipulador deve armazenar rápida e corretamente os alimentos para conservar sua qualidade o maior tempo possível, evitando que estraguem. O armazenamento de alimentos pode ser feito de duas formas:

a) Armazenamento sob temperatura ambiente: no estoque seco, segundo especificações do próprio produto, sendo que a temperatura no local não deve ultrapassar 26°C.

- Os locais destinados à estocagem devem estar rigorosamente limpos (lavados e desinfetados), sem resíduos de alimentos ou sujeira. O material fora de uso (inclusive estrados) devem ser retirados das áreas de armazenamento, para evitar a presença de insetos, roedores e pássaros.
- Toda mercadoria deve ser retirada da embalagem secundária, como caixas de papelão ou sacos de papel.
- As embalagens de todos os produtos devem ter identificação. Caso contrário deverão ser colocadas etiquetas com as seguintes informações: nome, marca, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, composição do produto e registro em órgão competente.
- Produtos descartáveis também devem ser mantidos separados dos itens citados anteriormente.

- Devem estar afastados pelo menos 10 cm da parede e 60 cm do teto, para permitir a circulação de ar entre os alimentos.
- O empilhamento no estoque deve ser alinhado e em altura que não prejudique as características do produto. As pilhas devem ser organizadas em forma de cruz para favorecer a circulação de ar entre os produtos e evitar acidentes.
- Os alimentos industrializados (conservas, enlatados, etc) devem ser mantidos afastados dos grãos e cereais para evitar infestação por insetos.
- Produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar. A data de validade deve ser observada e nunca podem ser utilizados produtos vencidos.
- Deve-se atentar aos prazos de validade dos produtos industrializados após a abertura das embalagens originais: alguns fabricantes indicam na rotulagem “após aberto consumir em x dias”. Portanto, ao retirar um produto industrializado da sua embalagem original, porcionar, pré-preparar ou preparar qualquer alimento, um novo prazo de validade deve ser inserido, junto ao nome do alimento e a data de fracionamento.
- Os alimentos devem ser porcionados com utensílios exclusivos e higienizados. Após o porcionamento, as embalagens devem ser fechadas adequadamente.
- Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou de higiene.
- Não devem ser colocados diretamente no chão. Devem estar apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes (os estrados devem estar a 25 cm de altura do chão).
- Não se deve armazenar vidros de “cabeça para baixo”, porque favorece o aparecimento de ferrugem nas tampas.

b) Armazenamento sob temperatura controlada: congelados (quando os alimentos são armazenados a temperaturas negativas, ou seja, inferior a 0°C no congelador de geladeira ou em freezer) e **refrigerados** (quando os alimentos são armazenados à temperatura entre 0°C a 10°C, de acordo com o tipo de produto).

- Após o recebimento os produtos perecíveis devem ser armazenados o mais rápido possível.
- **Não se deve armazenar caixas de papelão em geladeiras, câmaras ou freezers**, por serem porosos, isolantes térmicos e promoverem contaminação externa.
- As embalagens de leite podem ser armazenadas em geladeiras, porque seu acabamento é liso, impermeável e lavável.
- Antes de serem guardados, todos os alimentos prontos para o consumo ou pré-preparados devem ser cobertos com plásticos transparentes.
- No caso de frutas, verduras e legumes, fazer a pré-lavagem retirando todos os resíduos visíveis e as folhas ou partes estragadas. As partes selecionadas próprias para consumo devem ser colocadas em monoblocos vazados (caixas plásticas) para que escorra a água. Os monoblocos devem estar devidamente limpos e serem depositados sobre estrados, nunca diretamente sobre o chão.
- Caso não seja possível a pré-lavagem das frutas, verduras e legumes, colocar os alimentos em sacos plásticos incolores e transparentes (de congelamento) e mantê-los fechados sob refrigeração; ou transferi-los para monoblocos fechados cobertos com plástico transparente, para evitar que a sujeira se espalhe no ambiente.
- Depois de serem abertos, os alimentos enlatados devem ser transferidos para recipientes limpos, tampados, identificados e armazenados sob refrigeração de 4° C (geladeira).

- Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações sobre ele (nome do produto, marca, data de fabricação, data em que foi aberto, ou na ausência desta informação escrever: “consumir em 48 horas”) devem ser anotadas em etiqueta e esta ser colocada no recipiente.
- No armazenamento sob ar frio (principalmente geladeiras onde armazenam-se diferentes tipos de alimentos) respeitar o seguinte: prateleiras superiores: alimentos prontos para consumo; prateleiras do meio: os semi-prontos e/ou pré-preparados; prateleiras inferiores: alimentos crus (verduras não higienizadas etc.), separados entre si e de outros produtos.



- Os alimentos armazenados sob ar frio (nas geladeiras, câmaras ou freezers) não devem estar em porções muito grandes. Preferir volumes de altura máxima de 10 cm e/ou peso de aproximadamente 2,5 Kg. Desta forma melhora-se as condições de congelamento, refrigeração, resfriamento, descongelamento. Dentro da geladeira os recipientes devem ser organizados em forma de cruz, de maneira que facilite a circulação de ar frio.



Os equipamentos (geladeiras, câmaras e freezers):

- Devem ser mantidos limpos e desinfetados;

- O acúmulo de gelo não deve exceder 1cm, porque dificulta o funcionamento. Quando isso acontecer o equipamento deverá ser descongelado;
- As temperaturas das câmaras, refrigeradores ou freezers devem ser verificadas diariamente;
- As portas das geladeiras ou freezers devem ser mantidas fechadas, sendo abertas o mínimo de vezes possível.

Orienta-se que o fiscal do contrato observe se o recebimento e o armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens são realizados adequadamente pela empresa.

4.8 Preparação do alimento

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

O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser em **número e tamanho suficientes em relação à quantidade de alimentos** que será preparada.

Deve ser evitado o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, deve-se lavar os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos.

4.8.1 Pré-preparo

Entende-se por pré-preparo as operações anteriores ao preparo final do alimento. Dentre as atividades envolvidas, tem-se o descongelamento, a manipulação de alimentos perecíveis, a catação, o dessalgue e a higienização de frutas, legumes e verduras.

- Descongelamento:

- **Não se deve descongelar os alimentos à temperatura ambiente.** Deve-se utilizar o forno de microondas se for prepará-lo imediatamente ou deixar o alimento na geladeira até descongelar. As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes.

- Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, **não devendo ser recongelados.**

- Manipulação de alimentos perecíveis:

- Na manipulação de alimentos perecíveis à temperatura ambiente, como no caso de produtos cárneos, pescados, frios e laticínios que serão cortados, porcionados, temperados, eviscerados e/ou embalados, o tempo máximo que deve ser considerado entre a retirada dos produtos da refrigeração e o novo armazenamento sob temperatura controlada é de 30 minutos.
- Caso a área de manipulação seja climatizada, ou seja, mantenha temperatura entre 12°C e 18°C, o tempo de exposição dos produtos perecíveis pode ser aumentado para até duas horas. Porém, quanto menor o tempo, maior a segurança.

OBSERVAR O CUIDADO COM A HIGIENE DAS
MÃOS, FACAS E TÁBUAS DE CORTE!

- Catação de grãos

- Esta etapa é a única capaz de retirar perigos físicos de grãos, especialmente de feijão, pois ainda são comercializados com pedrinhas e outros resíduos capazes de promover injúria ao consumidor. Para que seja bem feita, a primeira providência diz respeito ao local de realização da catação: uma área (bancada) exclusiva, sem contato com outros produtos alimentícios, e bem iluminada. O conforto do responsável pela atividade também é fundamental.

- Dessalgue

- Essa etapa aplica-se à retirada de sal de produtos cárneos, como a carne de sol, e pescados, como o bacalhau. O risco refere-se exatamente à retirada do fator de conservação do produto: o sal.
- Técnicas seguras devem ser utilizadas: deixar o alimento em água na geladeira (máximo 4°C), trocando a água periodicamente até que o sal seja retirado; ou realizar o dessalgue por meio da fervura, se for para preparo imediato.

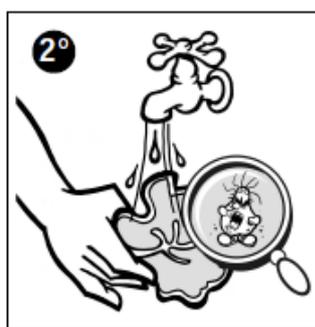
- Higienização de frutas, legumes e hortaliças

- Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os microrganismos patogênicos e os parasitas.
- Antes da higienização propriamente dita, há a seleção, etapa em que se faz o descarte de unidades, folhas ou partes danificadas (amassadas, mofadas, etc.).
- Após a seleção é feita a lavagem. Esta também deve ser muito criteriosa, feita um a um ou folha a folha. É a lavagem a responsável pela retirada de perigos físicos (terra, sujidades em geral, insetos e seus resíduos) e ovos de parasitos.
- A desinfecção é feita pela imersão de todo o lote dos alimentos lavados, ao mesmo tempo, em solução desinfetante, que pode ser à base de hipoclorito de sódio (mais comum) ou peróxido de hidrogênio. Esta solução deve ser feita de acordo com as instruções dos fornecedores dos produtos de desinfecção de alimentos (como registro no Ministério da Saúde), assim como respeitar o tempo de imersão indicado.
- Usar **água sanitária** só é admissível se esta indicar seu uso, na rotulagem, para a desinfecção de alimentos. Além disso, deve ter registro no Ministério da Saúde. A água sanitária indicada para a desinfecção de alimentos contém apenas hipoclorito de sódio e água, ao contrário de outras que possuem substâncias alvejantes e/ou perfumes.
- A concentração da solução clorada para desinfecção de alimentos pode variar de 100 ppm a 200 ppm.
- Vale esclarecer que nem todas as frutas, verduras e legumes precisam ser desinfetados. Frutas cujas cascas não serão consumidas e legumes e verduras que passarão por tratamento térmico eficiente (que atinjam a temperatura mínima de segurança – 70°C), precisam apenas ser bem lavados.

- Após o tempo de contato com os desinfetantes, as frutas, verduras e os legumes devem ser enxaguados em água corrente e potável. O enxágue retira resíduos da solução usada na desinfecção.
- Vale enfatizar que o vinagre, quando utilizado, não funciona como desinfetante, mas auxilia na limpeza.



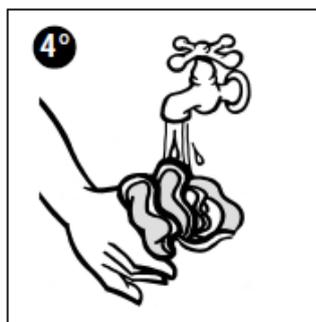
RETIRAR AS PARTES
ESTRAGADAS;



LAVAR FOLHA A FOLHA OU UM
A UM EM ÁGUA CORRENTE;



DESINFETAR EM SOLUÇÃO
CLORADA POR 15 MINUTOS;



ENXAGUAR EM ÁGUA CORRENTE;



COLOCAR EM UTENSÍLIO
LIMPO E COBERTO.

4.8.3 Preparo

- Cocção (tratamento térmico)

- **O alimento deve ser bem cozido**, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C.
- Durante a utilização dos óleos e gorduras pode haver alterações no cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça. Esses sinais indicam que o óleo deve ser trocado imediatamente.

- Resfriamento

- Alguns alimentos, após o cozimento, são resfriados para serem:
 - Consumidos frios, como as saladas de legumes e sobremesas;
 - Fatiados, recheados ou montados como pastéis, empadões etc.;
 - Consumidos no dia seguinte.

- É interessante seguir algumas dicas para acelerar o processo de penetração do frio:
 - Fatiamento ou redução de tamanho (peças de carne);
 - Distribuição em pequenos volumes;
 - Arrumação nos equipamentos com sobreposição em cruz, se necessário (quando houver pouco espaço no equipamento de refrigeração);
 - Agitação de alimentos pastosos ou líquidos;
 - Banho de gelo ou freezer vazio.

- A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

MUITO CUIDADO !!!

O resfriamento mal feito pode provocar muitos casos de doença. Ele deve ser rápido, para não dar tempo aos microrganismos de se multiplicarem.

- Porcionamento

- É a etapa em que o alimento é retirado da panela e transferido para cubas, travessas ou pratos.
- Nesta etapa de manipulação dos alimentos deve-se observar:
 - higiene pessoal do manipulador;
 - higiene dos utensílios.

ESTES CUIDADOS EVITAM A RECONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO.

- Manutenção/conservação

- Quando termina-se de preparar o alimento e não serve-se imediatamente tem-se que mantê-los em temperatura controlada, para que os microrganismos não se multipliquem. Os alimentos quentes devem ser mantidos aquecidos e os frios resfriados.

MANUTENÇÃO A FRIO	MANUTENÇÃO A QUENTE
Utilizada para saladas e sobremesas	Utilizada para pratos servidos quentes como arroz, feijão, carnes, pescados, sopas etc.
Necessita dos seguintes cuidados: <ul style="list-style-type: none">• Cobrir e colocar em temperatura bem fria;• Colocar nas prateleiras de cima, jamais abaixo de produtos crus.	Necessita dos seguintes cuidados: <ul style="list-style-type: none">• O alimento deve ser mantido em banho maria ou em fogo baixo (na caldeira ou fogão);• Se a temperatura abaixar, reaqueça imediatamente.

LEMBRE-SE:

- Não se deve deixar alimentos prontos para o consumo, que estão para serem servidos, sobre a mesa ou fogão desligado;
- Os produtos servidos quentes devem permanecer à temperatura mínima de 60°C;
- Os alimentos servidos frios devem esperar na geladeira;
- A matéria-prima e demais ingredientes devem ser mantidos em recipientes limpos, tampados ou nas embalagens originais e identificados com nome e data de validade.

Orienta-se que o fiscal do contrato observe se o pré-preparo e o preparo dos alimentos é feito adequadamente pela empresa.

4.9 Exposição ao consumo do alimento preparado

Os refeitórios, onde os alimentos são distribuídos e consumidos, devem ser mantidos organizados e em adequadas condições higiênico-sanitárias. A área das mesas e cadeiras deve estar bem limpa e organizada. Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem.

A temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C. **Deve-se diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.**

Na distribuição, os alimentos são dispostos em banho-maria ou balcão térmico diretamente exposto ao público. Independente do equipamento utilizado, é imprescindível o **protetor salivar**, que contribui muito para evitar a contaminação dos equipamentos pelos próprios clientes.

Outro fator que facilita a contaminação dos alimentos é o uso de utensílios de cabos curtos, que tocam as preparações. Nesse caso, algumas pessoas costumam ingerindo comida tocada, mesmo que sem querer, por outros clientes.

Os funcionários responsáveis por servir o alimento devem estar sempre com as mãos lavadas. Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos, pegadores e talheres) não podem pegar em dinheiro.

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

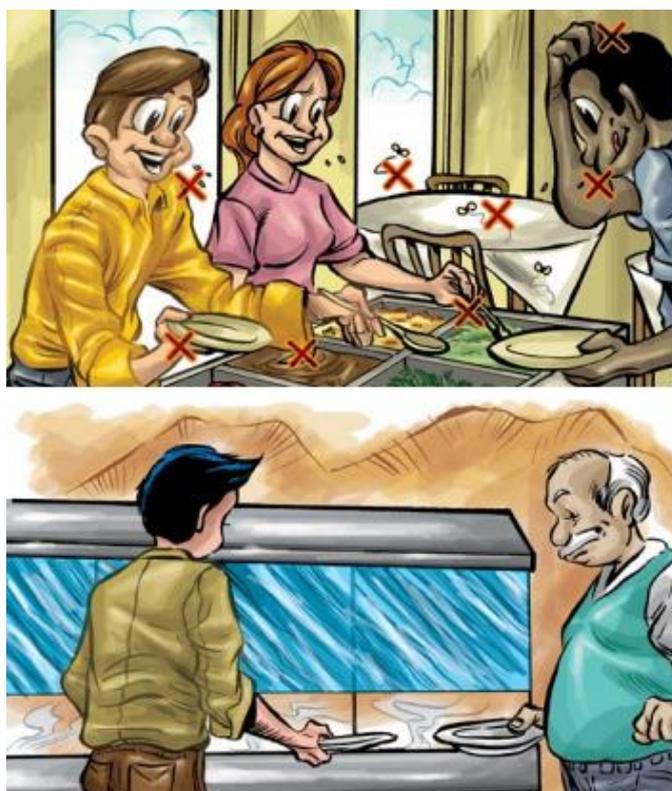
Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

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

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



Orienta-se que o fiscal do contrato observe se o refeitório está limpo e organizado no momento da distribuição das refeições. Ainda, se os equipamentos estão adequados e se os manipuladores apresentam práticas higiênicas, respeitando as recomendações.

4.10 Guarda de amostras

A guarda de amostras não tem referência direta com a segurança dos alimentos, ou seja, não é uma operação que interferirá na sanidade dos alimentos preparados e servidos. Porém, é importante sob dois aspectos: verificação e respaldo da empresa.

Dessa forma, para auxiliar a esclarecer doenças transmitidas por alimentos devem ser guardadas amostras dos pratos prontos elaborados nos serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva.

As amostras são guardadas para posterior análise microbiológica e seus resultados servem como forma de verificação de que os procedimentos adotados no preparo dos alimentos alcançam os objetivos (produção de alimentos seguros), ou não, quando a empresa deve investigar possíveis falhas operacionais. Ainda, no caso de reclamação dos alunos e/ou servidores, as amostras podem ser encaminhadas para análise.

O ideal é que todos os alimentos preparados e servidos nos diferentes turnos tenham amostras guardadas. No entanto, qualquer erro na coleta pode provocar a contaminação dos alimentos e falsos resultados posteriores. Por isso, a técnica correta deve ser ensinada aos colaboradores responsáveis e ser seguida.

Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

I – identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

II – proceder à higienização das mãos;

III – abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

IV – colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);

V – retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

VI – temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

- a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo à 4°C, por 72h, sendo que os alimentos líquidos devem ser guardados somente nessa condição;
- b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento à - 18°C por setenta e duas horas.

Orienta-se que o fiscal do contrato observe se a empresa está realizando a coleta das amostras adequadamente. Caso não esteja, deve ser solicitada a sua realização.

4.12 Documentação e registro

Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Esses documentos devem estar **acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária**, quando requerido.

O que são o Manual de Boas Práticas e o POP?

- a) **Manual de Boas Práticas:** é um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo. Nele, pode-se ter informações gerais sobre como é feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.
- b) **Procedimento Operacional Padronizado (POP)** é um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento. É como uma receita de bolo, que deve ser seguida rigorosamente, para que tudo vá bem. O POP destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita. Como os POP são documentos aprovados pelo estabelecimento, por meio do responsável, é dever de cada manipulador segui-los.

Atenção! Confira quais são os POP obrigatórios:

- 1) **Limpeza das instalações, equipamentos e móveis;**
- 2) **Controle de vetores e pragas;**
- 3) **Limpeza do reservatório de água;**
- 4) **Higiene e saúde dos manipuladores.**



Orienta-se que o fiscal do contrato observe se a empresa apresenta Manual de Boas Práticas e os POP obrigatórios implementados.

5. APLICAÇÃO DE CHECK LIST

Uma das ferramentas utilizadas para se atingir as Boas Práticas, é a ficha de inspeção ou checklist, que possibilita fazer uma avaliação das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento produtor de alimentos. Esta avaliação permite levantar itens não conformes e, a partir dos dados coletados, prever ações corretivas para adequação dos requisitos buscando eliminar e reduzir riscos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do consumidor.

Dessa forma, o checklist é um instrumento para que o fiscal do contrato identifique se as Boas Práticas estão sendo seguidas pela empresa responsável pela produção das refeições. Na maioria das vezes, o Termo de Referência, presente no Edital realizado para contratação da empresa, traz o modelo do checklist e a frequência em que deve ser realizado pelo fiscal. No Anexo I é apresentado um modelo de checklist que pode ser utilizado pelos fiscais de contrato.

6. COMO PROCEDER SE FOREM OBSERVADAS INADEQUAÇÕES?

- As inadequações observadas assim como as providências tomadas devem ser registradas pelos fiscais dos contratos no SUAP.
- Conforme recomendação da Auditoria Interna do IFRN, nos casos em que as decisões e providências ultrapassarem as competências técnicas do fiscal do contrato, este último deve comunicar em tempo hábil e por escrito aos seus superiores para adoção de medidas convenientes.
- O fiscal do contrato deve manter um diálogo com a empresa, apresentando as inadequações observadas e solicitando as modificações necessárias. Podem ser realizadas reuniões, registradas em ata, e estabelecidos prazos para as adequações. Quando necessário, as empresas devem ser formalmente notificadas.
- Caso sejam observadas inadequações no espaço físico do IFRN, onde são produzidas as refeições, também devem ser solicitadas às devidas melhorias ao setor responsável em cada Campus.
- É importante ressaltar que a empresa terceirizada é a responsável pela utilização das Boas Práticas durante a produção das refeições, devendo ter um profissional nutricionista Responsável Técnico (RT) na sua equipe, que atue capacitando e supervisionando os manipuladores.

REFERÊNCIAS

ASSIS, L. **Alimentos seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 360p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 15 set., 2004. Disponível em: <<http://e-legis.bvs.br/leisfef/public/showAct.php?id=12546>>. Acesso em: 01 mar. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação:** Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Brasília: Anvisa, 43 p.

MARIANO, C. G.; MOURA, P. N. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Unidade Produtora de Refeições (UPR) Autogestão no Interior do Estado de São Paulo. **Revista Salus**, v. 2, n. 2, p. 73 – 81, 2008.

SESC. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana:** Organização e controle de almoxarifado. Rio de Janeiro: Sesc/DN, 2003. 20 p.

SESC. **Banco de alimentos e colheita urbana:** Manipulador de alimentos II - Cuidados na Preparação de Alimentos. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 21 p.

SESC. **Banco de Alimentos e Colheita Urbana:** Manipulador de Alimentos I - Perigos, DTA, Higiene Ambiental e de Utensílios. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 25 p.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. **Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.** São Paulo, 2012. 42p.

SÃO PAULO (Estado). Portaria CVS nº 5, de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. **Diário do Estado de São Paulo**, São Paulo, SP, 19 abr., 2013. Disponível em: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf>. Acesso em: 07 mar. 2018.