



Sexta Básica

Manual de Boas Práticas de Fabricação

Alda Tâmara

Nutricionista CRN-2 5372

Porto Alegre, 26 de fevereiro de 2016



Legislações

- RDC Nº 2016/04 – ANVISA
15 de setembro de 2004
- Portaria Nº 78/2009 – Secretaria da
Saúde do Estado do Rio Grande do Sul
28 de janeiro de 2009





RDC Nº 216

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

4.11 Documentos e Registro

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Estes documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.



Portaria Nº 78/2009

Lista de verificação em boas práticas para serviços de alimentação

12. Documentos e Registro

12.1 Serviços de Alimentação dispõe de Manual de Boas Prática e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária. Sim Não NA



Manual de BPF

É mais que um documento; é uma ferramenta que auxilia os profissionais que exercem atividades em serviços de alimentação.



Manual de BPF

Esta ferramenta é importante para que os estabelecimentos/empresas que trabalham com alimentos, sejam eles manipulados, produzidos, armazenados, transportados e/ou comercializados, possam garantir um alimento seguro aos seus clientes.





Dúvidas:

- Mas como elaborar esse Manual?
 - Por onde começar?
 - Quais referências utilizar?

...então vamos conversar um pouco sobre esse tema que é tão importante para o ramo alimentício.





Atenção

O Manual deve contemplar
a realidade da UAN.
É único,
não pode ser “copia e cola”.

Não é da gaveta.

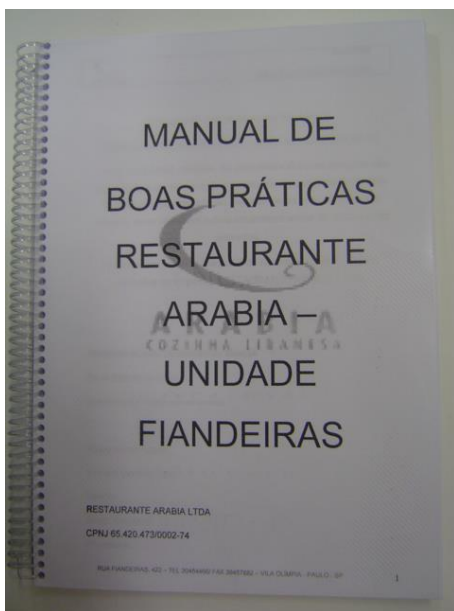
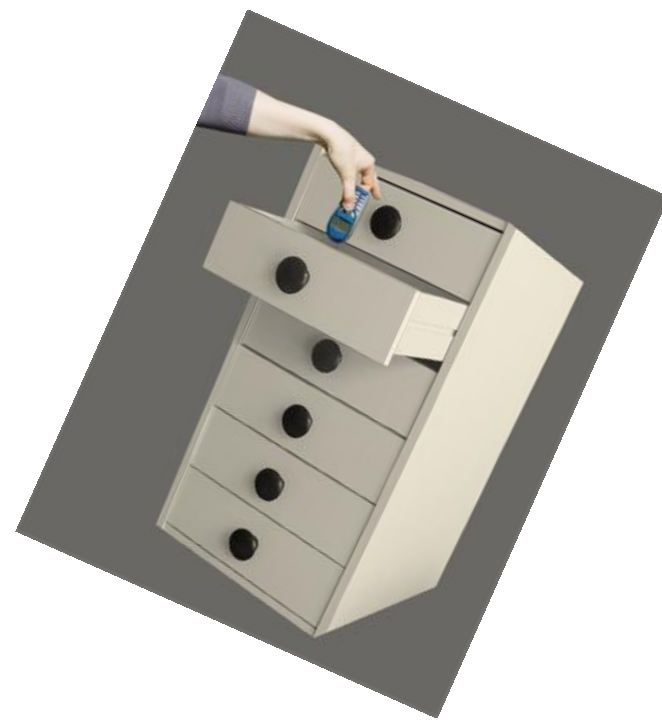


Imagem ilustrativa





Quem pode elaborar o Manual?



Segundo a Vigilância Sanitária de Porto Alegre, não é obrigatório que seja um profissional da área da saúde ou alimentos ou afins. Seria o ideal, mas não é obrigatório.



Logo da empresa 	Manual de Boas Práticas de Fabricação Nutrir LTDA	Elaborado em: 26/02/2016 Revisado em : / /
---	--	---

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

NUTRIR LTDA
(razão social da empresa)

Elaborado por (Nome completo de quem elaborou o documento)	Verificado por (Nome completo de quem verificou o documento)	Aprovado por (Nome completo de quem aprovou o documento)
--	--	--



Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

1. OBJETIVO

Descrever para que
serve/servirá seu
estabelecimento.

Exemplo: preparar, vender,
distribuir, armazenar,
fabricar, etc.





Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

2. CAMPO DE ATUAÇÃO

Descrever a quem se aplica o manual, quais áreas da empresa. Exemplo: cozinha, refeitório, área de vendas, etc.





Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

3. DESCRIÇÃO

3.1 Identificação a empresa

3.1.1 Razão social

3.1.2 Endereço

3.1.3 Responsável técnico

(quando necessário ou quando tiver) e número de registro no Conselho de Classe Profissional ou número de documento de identidade

3.1.4 Alvará - se já possuir

3.1.5 Horário de funcionamento da empresa

3.1.6 Lista de produtos fabricados/produzidos



Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

4. RECURSOS HUMANOS

4.1 Número de funcionários

4.2 Método para admissão

4.3 Avaliação médica (exames)

4.4 Uniformização (tipo de uniforme e quantidade por funcionário)

4.5 Alimentação dos funcionários (horários e local, quando for fornecida alimentação)





Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

4. RECURSOS HUMANOS

4.6 Higiene e comportamento
pessoal (indicar os produtos
para higiene dos
manipuladores)

4.7 Visitantes (fornecer
procedimentos para entrada
de visitantes ao
estabelecimento)

**VISITE
NOSSA
COZINHA**



Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

5. CONDIÇÕES AMBIENTAIS

5.1 Internas (ventilação,
iluminação, temperaturas
frequentes das áreas de
trabalho)

5.2 Externas (ambiente
externo ao ambiente de
trabalho)





Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

5. CONDIÇÕES AMBIENTAIS

5.3 Instalações e edificações

5.3.1 tipo de construção e material empregado em cada setor:

Teto/forro

Paredes/piso

Ralos/canaletas

Janelas

Portas

Lavatórios

Instalações sanitárias e
vestiários

Área de armazenamento





Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

5. CONDIÇÕES AMBIENTAIS

5.3.2 Distribuição das áreas

5.3.3 Sistema de exaustão

5.3.4 Sistema de ventilação

5.3.5 Sistema de água e

outros fluidos (mencionar
POP – potabilidade da água e
planilhas de controle

5.3.6 Sistema de esgoto

5.3.7 Sistema elétrico
e de iluminação

5.3.8 Temperaturas
das salas de produção





Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

5. CONDIÇÕES AMBIENTAIS

5.4 Lixo (destino, localização dos latões)

5.5 “Layout”

6. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Descrever equipamentos e utensílios disponíveis para produção, venda e armazenamento dos gêneros em cada área do estabelecimento





Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

7.HIGIENIZAÇÃO

7.1 Higiene de equipamentos
e utensílios

7.2 Higiene ambiental

7.3 Controle de pragas

7.3.1 Empresa que realiza o
Controle de Pragas

8.PRODUÇÃO

8.1 Matéria-prima

8.2 Procedimento adotado na
aquisição

8.3 Procedimento adotado no
armazenamento



Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

8.PRODUÇÃO

8.1 Fluxograma da produção

9. EMBALAGEM, ROTULAGEM, EXPOSIÇÃO PARA VENDA

Onde, como e por quanto
tempo os produtos são
expostos, critérios utilizados
para estes itens

10. CONTROLE DE QUALIDADE

11. REGISTROS

Tipos de registros , como são
armazenados os dados
quanto a produção, revenda e
saldo dos produtos



Logo da
empresa



Manual de Boas Práticas
de Fabricação
Nutrir LTDA

Elaborado em: 26/02/2016

Revisado em : / /

12.POP (Procedimento Padrão Padronizado)

Rotina de horários dos
funcionários e rotina de
limpeza e procedimentos das
áreas

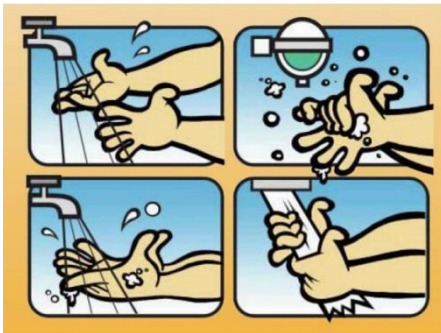
13. ANEXOS

Anexar todos os POPHs, ITs,
POPs e planilhas de controles
OBS.: quando o
estabelecimento não realizar,
ou não possuir alguns dos
itens anteriores, descrever
que não realiza o processo. 12



Anexo I

Exemplo de Instrução de Trabalho



	Instrução de Trabalho 01	Cód.: IT 01
	Higienização de Mãos e Antebraços	Elaborado em: 26/02/2016
		Revisado em: / /
		Pág.: 1/1

1. QUANDO

- ✓ Ao chegar ao trabalho.
- ✓ Ao iniciar um novo serviço ou na troca de atividade.
- ✓ Depois de utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- ✓ Após manipular alimentos crus ou qualquer produto ou utensílio possível de estar contaminado.
- ✓ Após o uso de materiais ou produtos de limpeza.
- ✓ Após ter recolhido lixo e outros resíduos.
- ✓ Após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos.
- ✓ Após tocar em dinheiro.

2. PROCEDIMENTO


- 2.1. Umedecer as mãos e o antebraço (até a altura do cotovelo) com água. Fechar a torneira, se não for torneira de acionamento automático.
- 2.2. Lavar com sabonete líquido antisséptico e inodoro. Esfregar as mãos e o antebraço por 15 segundos, cuidando para que o sabonete atinja todas as partes.
- 2.3. Abrir a torneira, removendo o sabonete.
- 2.4. Enxaguar bem as mãos e antebraços.
- 2.5. Utilizar papel toalha descartável não reciclável (duas folhas são suficientes) para enxugar mãos e antebraços.
- 2.6. Fechar a torneira com o papel toalha, se não for torneira de acionamento automático.
- 2.7. Abrir com o pé o pedal da tampa da lixeira, armazenando ali o papel.
- 2.8. Aplicar álcool gel ou álcool 70%, caso o sabonete não seja bactericida.

Elaborado por (Nome completo de quem elaborou o documento)	Verificado por (Nome completo de quem verificou o documento)	Aprovado por (Nome completo de quem aprovou o documento)
--	--	--



Anexo II Exemplo de POPH



	Procedimentos Operacionais Padrão de Higiene 01 Potabilidade da Água	Cód.: POPH 01 Elaborado em: 26/02/2016 Revisado em: / / Pág.: 1/1
---	---	--

1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos a serem adotados para assegurar a potabilidade da água que entra em contato direto (no preparo) ou indireto (superfície de contato) com os alimentos, utilizada na higienização dos ambientes e instalações e para uso dos funcionários

2. DESCRIÇÃO

Este procedimento aplica-se aos seguintes pontos de controle:

✚ Caixa d'água

2.1. Existe uma caixa d'água, protegida por tampa, sem infiltrações e instalada sem risco de contaminação.

2.2. A caixa d'água é higienizada de 6 em 6 meses por uma empresa terceirizada ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (animais, sujeira, enchentes).

✚ Pontos de saída: torneiras da cozinha, banheiros e sala de estocagem

2.3. São realizadas análises bacteriológicas da água retirada destes pontos de 6 em 6 meses, sempre depois da desinfecção, por Laboratório de Microbiologia de Alimentos credenciado

3. MONITORAMENTO

Responsável: funcionário da empresa responsável pela desinfecção.

A aplicação dos *checklists* é realizada semestralmente.

- o *Checklist* (CL) de monitoramento da manutenção e desinfecção das caixas d'água (CL POPH01)

4. AÇÃO CORRETIVA

4.1 Aumentar a frequência de monitoramento da manutenção através da observação visual, do responsável pelo estabelecimento.

4.2 Entrar em contato com a empresa especializada, contratada e sugerir aumento da frequência da desinfecção.

5. VERIFICAÇÃO

Responsável: colocar o nome completo pela verificação.

Supervisão dos registros e coleta e envio de amostras para análises microbiológicas.

As planilhas de monitoramento e os laudos das análises serão mantidos arquivados por dois anos numa pasta, devidamente identificados e mantidos sempre no restaurante.

Elaborado por (Nome completo de quem elaborou o documento)	Verificado por (Nome completo de quem verificou o documento)	Aprovado por (Nome completo de quem aprovou o documento)
--	--	--



Anexo III Exemplo de POP



	Procedimentos	Cód.: POP 01
	Operacionais Padrão 01	Elaborado em: 26/02/2016
	Descongelamento de carnes	Revisado em: / / Pág.: 1/1

1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos a serem adotados para assegurar o correto descongelamento de produtos cárneos, a fim de garantir adequada penetração do calor. Exceção-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que este seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem. O descongelamento

2. DESCRIÇÃO

- 2.1. Retirar a carne do congelador.
- 2.2. Colocá-la em refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microwaves quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- 2.3. Após o descongelamento, a carne deve ser mantida sob refrigeração se não for imediatamente utilizada, não devendo ser congelada.

3. MONITORAMENTO

Responsável: funcionário responsável pela elaboração dos alimentos.

A aplicação das planilhas de controle (PC) de temperatura do freezer e geladeira diariamente (PC. POP 01).

4. AÇÃO CORRETIVA

- 4.1 Monitorar o procedimento de descongelamento para conferir se está sendo realizado corretamente.
- 4.2 Aumentar a frequência de monitoramento das temperaturas dos equipamentos de refrigeração.
- 4.3 Calibrar os termômetros para garantir uma leitura correta.

5. VERIFICAÇÃO

Responsável: colocar o nome completo pela verificação.

Supervisão dos registros e verificação por meio da PC. POP 01.

As planilhas de monitoramento e os laudos das análises serão mantidos arquivados por dois anos numa pasta, devidamente identificados e mantidos sempre no restaurante.

Elaborado por (Nome completo de quem elaborou o documento)	Verificado por (Nome completo de quem verificou o documento)	Aprovado por (Nome completo de quem aprovou o documento)
--	--	--



Anexo IV Exemplo de PC de temperaturas



NUTRIR LTDA

PC 001 Mês/ano:

PC 001: Controle das temperaturas dos equipamentos de armazenamento frio (geladeira, freezers, balcões refrigerados)

Equipamento	Segunda				Terça				Quarta				Quinta				Sexta				Sábado			
	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.
1 Geladeira	:				:				:				:				:				:			
2 Congelador geladeira	:				:				:				:				:				:			
3 Freezer marron peq.	:				:				:				:				:				:			
4 Freezer marron gr.	:				:				:				:				:				:			
5 Balcão refrigerado peq.	:				:				:				:				:				:			
6 Balcão refrigerado gr.	:				:				:				:				:				:			
7 Geladeira Pepsi	:				:				:				:				:				:			
8 Freezer Sorvete	:				:				:				:				:				:			

Equipamento	Segunda				Terça				Quarta				Quinta				Sexta				Sábado			
	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.	Hora	Temp. (°C)	Rubr.	Ação Conet.
1 Geladeira	:				:				:				:				:				:			
2 Congelador geladeira	:				:				:				:				:				:			
3 Freezer marron peq.	:				:				:				:				:				:			
4 Freezer marron gr.	:				:				:				:				:				:			
5 Balcão refrigerado peq.	:				:				:				:				:				:			
6 Balcão refrigerado gr.	:				:				:				:				:				:			
7 Geladeira Pepsi	:				:				:				:				:				:			
8 Freezer Sorvete	:				:				:				:				:				:			

Padrão: **congelamento** menor ou igual a **-18°C** / **refrigeração** menor ou igual que **5°C** (entre 0°C e 5°C)

- | | | |
|--|---|-------------------------|
| 1- Ajustar a temperatura do equipamento | 5 - Limpeza do condensador | 9 - Outros. Especificar |
| 2 - Degelo e limpeza | 6 - Troca de lugar (afastar de áreas quentes) | Verificação: |
| 3 - Reorganização/redistribuição da carga de alimentos | 7 - Chamar o técnico | Data: |
| 4 - Troca de borracha | 8 - Equipamento aberto recentemente | |



Anexo IV Exemplo de

PC de estoque das mercadorias conservadas a frio

ESTOQUES DAS MERCADORIAS CONSERVADAS A FRIO

NUTRIR LTDA

PC002 Mês/ano:

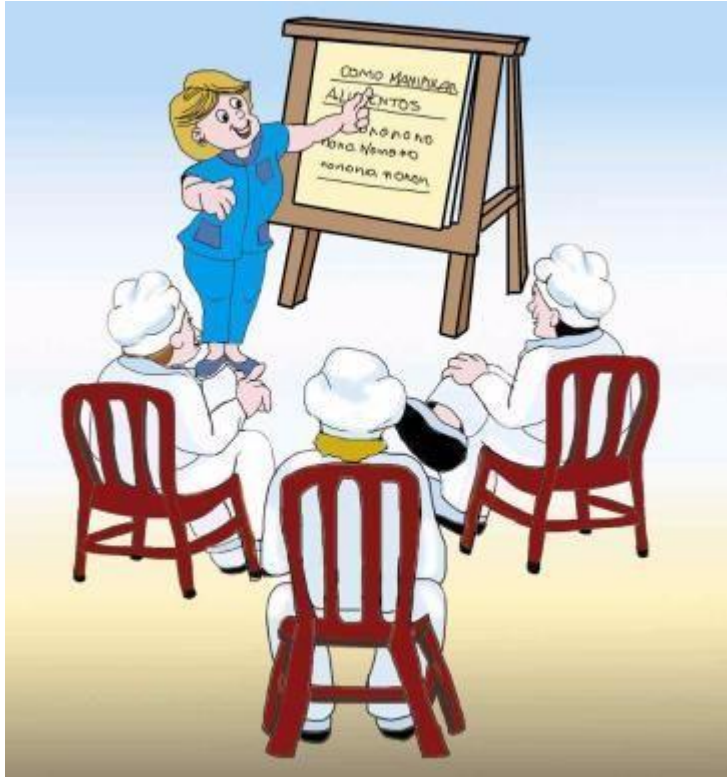
Produtos	Cobertura/ Embalagem	2ª			3ª			4ª			5ª			6ª			sábado			Consumo			
		Porção	Entr	1/2 Entr	Porção	Entr	1/2 Entr	Porção	Entr	1/2 Entr	Porção	Entr	1/2 Entr	Porção	Entr	1/2 Entr	Porção	Entr	1/2 Entr	Porção	1/2		
Pratos	iscas de frango	saquinho																					
	fri cassê	tampa branca e verde pote retang.																					
	carne de panela	tampas vermelhas																					
	molho à bolonhesa	pote transparente																					
	molho de tomate	pote transparente																					
	massa de arroz	saquinho																					
	massa integral	saquinho																					
	legumes porção	saquinho																					
	lentilha	potinho																					
	feijão preto	potinho																					
	arroz integral	saquinho																					
Emp.	frango	gergelim br																					
	frango/requeijão	gergelim e orégano																					
Empadas Integrais	espinafre/ricota/requeijão	gergelim pr																					
	brócolis/cenoura/requeijão	sem nada																					
	frango	gergelim br																					
	frango/requeijão	gergelim e orégano																					
	calabresa/requeijão	sem nada																					
carne de panela	orégano																						
Sem Glúten	frango	gergelim br																					
	frango/requeijão	gergelim e orégano																					
	espinafre/ricota/requeijão	gergelim pr																					
	brócolis/cenoura	sem nada																					



POPs

- * Higienização de instalações, equipamentos e móveis
- * Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- * Higienização do reservatório
- * Higiene e saúde os manipuladores





Manual de Boas Vindas

*Regras da empresa

Treinamento

anual ou semestral

- Higiene pessoal
- Manipulação higiênica dos alimentos
 - DTAs



Bibliografia

ABERC. Boas Práticas de elaboração em serviços de refeições para coletividades. 8. ed. São Paulo, 2003.

CHAVES, José Benício Paes...[et al.]. Boas práticas de fabricação (BPF) para restaurante, lanchonetes e outros serviços de alimentação. 1. reimpr. Viçosa: Ed UFV, 2006.

PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. Boas Práticas na manipulação de alimentos. 6. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.
Disponível em <www.anvisa.gov.br>.

PORTAIRA Nº 78/2009, de 29 de janeiro de 2009. Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul



Obrigada pela atenção!!!
Bom trabalho!!!

Alda Tâmara

alda@almabistro.com.br