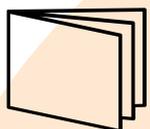


Boas Práticas de Produção para Garantia de **Segurança Alimentar**

SETEMBRO/2020





Os conteúdos deste Guia foram produzidos pela nutricionista e consultora Caroline Almeida Kortbani (CRN5 3701), que também facilitou oficina virtual sobre o tema em setembro de 2020, como parte das ações do **Programa de Apoio a Pequenos Negócios Locais da Tabôa Fortalecimento Comunitário**, que busca fortalecer microempreendedores e pequenos empresários de Serra Grande (BA) e entorno, por meio de capacitações, assessorias e serviços de orientação.

Para mais informações, acesse www.taboa.org.br



Segurança Alimentar: do que estamos falando?

O termo “alimento seguro” ou “segurança de alimentos” é definido pelos Princípios Gerais de Higiene Alimentar do Codex Alimentarius (FAO, 1998) como sendo aquele alimento que quando consumido não causará danos à saúde do consumidor.

Segurança Alimentar envolve...



Higiene Pessoal – Manipulador deve realizar cuidados diários (banho, unhas curtas e sem esmalte, cabelos presos, cuidar da higiene bucal), não utilizar adornos (pulseiras, brincos, anéis) quando estiver manipulando e evitar cremes e perfumes com cheiros fortes.



Higiene de Alimento – Lavar e sanitizar todo alimento antes de iniciar manipulação.



Higiene Espaço Físico – Não acumular lixos próximo da manipulação, manter espaço sempre limpo enquanto estiver manipulando os alimentos.



Higiene dos Equipamentos – manter os equipamentos sempre limpo após utilização.



Higienização

Higienização é o ato de lavar com água e sabão o alimento, superfície ou embalagem para remover prováveis sujeiras visíveis.



Sanitização



Sanitização é o ato de exterminar prováveis microrganismos que a água e o sabão não conseguiram remover. Realizado sempre por solução clorada ou sanitizante.

Quais produtos utilizar?

- Que tenham registro do Ministério da Saúde, que é o que garante a eficácia;
- Que, no rótulo, esteja indicando próprio para alimento;
- Seguir a orientação de uso do fabricante para a finalidade alimentícia – geralmente de 2,0% a 2,5% de hipoclorito de sódio.



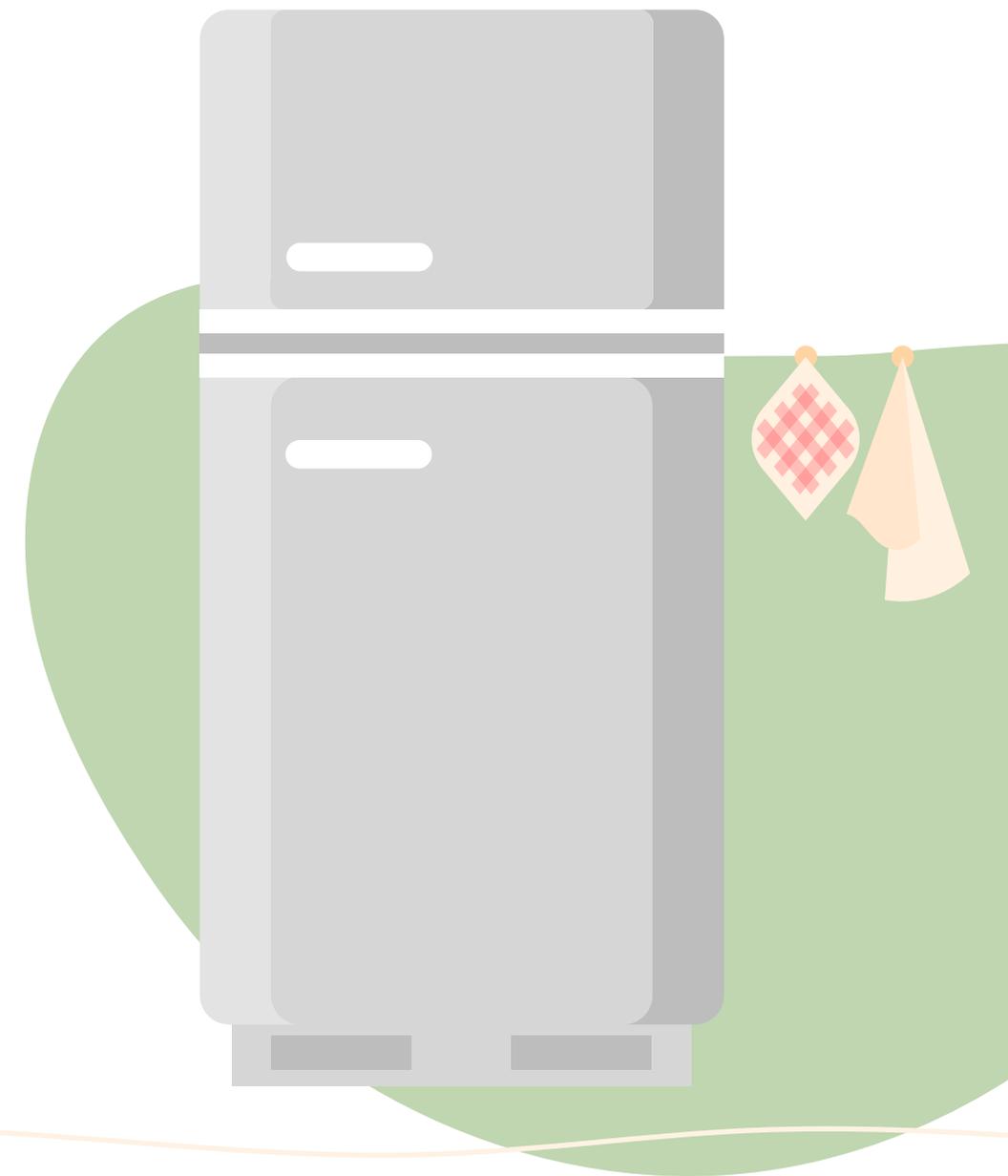
Higienização de equipamentos e espaço físico

Qual cuidado devo ter?

- Higienizar antes de iniciar os trabalhos e ao terminar.
- Quando estiver higienizando equipamentos elétricos, sempre remover da fonte de energia para evitar acidentes de trabalho.
- Evitar acúmulos de lixo no interior do local onde se manipula.
- Utilizar equipamento de proteção individual (EPI) adequado para cada atividade - luvas, óculos e máscaras ao trabalhar com produtos químicos.
- Utilizar lixeiras de pedal e higieniza-la diariamente.

Critérios importantes para garantir Segurança Alimentar

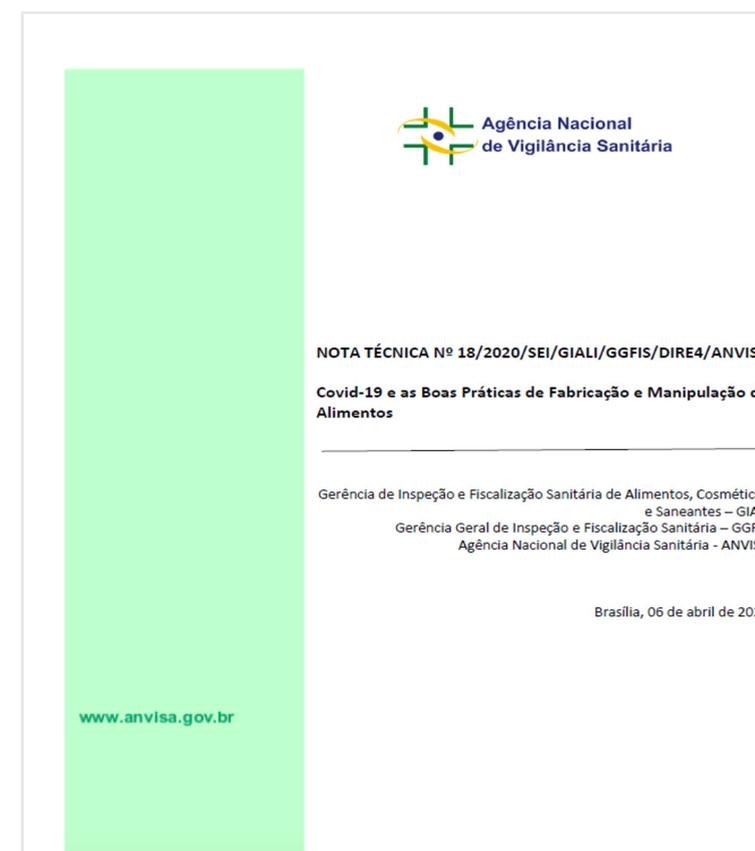
- Temperatura: Quando quente, manter acima de 65°C, quando frio manter sempre abaixo de 10°C;
- Armazenamento;
- Degelo – sempre realizado no refrigerador ou micro-ondas, jamais na temperatura ambiente;
- Momento da manipulação – utensílios, manipulador, condições do ambiente, todos sempre bem limpos e higienizados;
- Identificação – sempre que produzido qualquer alimento, deve-se identifica-lo com nome e data de produção ou abertura;
- Organização manter sempre todos os locais organizados, para facilitar os trabalhos e reduzir perdas;
- Tempo de Exposição – mínimo de tempo possível em temperatura ambiente;
- Qualidade da água – sempre tratada e potável.





Delivery: Oportunidades e desafios

- NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA.
- NOTA TÉCNICA Nº 19/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA.
- NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA.
- NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA
- NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA



Medidas de prevenção a contaminações nos alimentos

- Higiene dos manipuladores (banho, cabelos presos, sem adornos, barba feita (homem);
- Etiqueta respiratória;
- Higienização das mãos;
- Cuidados na recepção e armazenamento dos alimentos: higienização de embalagens, folhosos e frutas, perecíveis;
- Higiene e desinfecção de superfícies, equipamentos e utensílios sempre;
- Embalagens sempre bem protegidas de vetores, poeiras entre outros.



cubra sempre o nariz e a boca ao tossir e ao espirrar



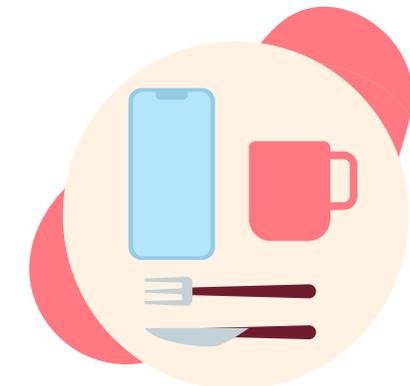
utilize lenços descartáveis, jogue-os no lixo após o uso



lave as mãos frequentemente com água e sabão



evite tocar olhos, nariz e boca



não compartilhe objetos de uso pessoal

Higienização de embalagens

- Higienizar as embalagens dos produtos antes do armazenamento;
- Embalagens de não-perecíveis (como tetra packs, latas e garrafas): lavar com sabão neutro e secar;
- Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão, pães e bolachas): higienizar com solução de álcool 70%;
- Descartáveis que serão utilizados devem ser armazenados cuidadosamente em locais limpos, secos e arejados.



Aos entregadores ...



- **1.** Higienizar as mãos antes de sair para fazer a entrega;
- **2.** Utilizar obrigatoriamente máscara facial, cobrindo totalmente o nariz e a boca;
- **3.** Evitar levar as mãos ao rosto, especialmente, nariz, boca e olhos;
- **4.** Higienizar as mãos com álcool 70% assim que chegar ao cliente e ao término de cada entrega;
- **5.** Manter a distância mínima de 1,5m com o cliente e, se possível, fazer a entrega em local arejado ou aberto;
- **6.** Evitar tocar em superfícies ou objetos de áreas pelo trajeto;
- **7.** Jamais colocar os produtos da entrega no chão;
- **8.** Envolver as máquinas de cartão com plástico filme PVC e higienizá-las com álcool 70% antes e após cada entrega;
- **9.** Solicitar ao cliente para inserir o cartão na máquina, evitando manuseá-lo.

Ao realizar delivery, **deve-se garantir:**

- Acomodação em embalagens adequadas, íntegras e limpas;
- Lacres de segurança (ex: filme plástico);
- Agilidade entre o tempo de produção e entrega gera satisfação do cliente e minimiza os riscos;
- Cuidado com o manuseio não apenas na produção, mas também pelo entregador, por meio de orientação;
- Entrega do alimento ao cliente na temperatura apropriada (quente ou fria).



Os manipuladores de alimentos **devem...**

- Manter rigoroso asseio pessoal;
- Usar uniforme limpo e completo;
- Lavar corretamente as mãos;
- Participar de treinamento de boas práticas de higiene;
- Apresentar bom estado de saúde
- Utilizar máscara facial.

Manipuladores não podem realizar outro tipo de atividade simultaneamente, como falar ao telefone, atender ao público e manipular alimentos;

Quando lavar as mãos ?

- Antes de começar as atividades;
- Depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto;
- Antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- Antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus;
- Depois de manusear lixo, sobras e restos;
- Após tarefas de limpeza;
- Depois de usar o banheiro;
- Antes e depois de comer, beber ou fumar;
- Depois de manusear dinheiro;
- Depois de tocar em celulares, tablets, chaves etc.
- Quando houver qualquer interrupção ou troca de cada atividade.



Uso de luvas

- O uso de luvas é necessário somente em situações específicas – montagem de alimentos já prontos, por exemplo.
- Seu uso NÃO garante proteção do alimento.
- Seu uso NÃO substitui a lavagem das mãos entre outros cuidados.



Cuidados que devo ter com uso da máscara

- O uso de máscaras pode contribuir para redução de doenças ou contaminação de alimentos.
- De uso individual, devem estar bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaços nas laterais. No caso de máscaras reutilizáveis, devem ser higienizadas corretamente.
- Uso máximo por 2 horas, pois acumula gotículas de saliva, podendo aumentar consideravelmente quantidade de bactérias.

Delivery:

preparação do pedido

- **1.** Adotar as boas práticas;
- **2.** Lavar bem as mãos com água e sabão, obedecendo as etapas;
- **3.** Lembrar de manter a etiqueta respiratória e utilizar máscara facial;
- **4.** Higienizar embalagens antes do armazenamento.

Descartáveis que serão utilizados para as entregas devem ser armazenados cuidadosamente em locais limpos, secos e arejados.



Delivery: veículos de transporte

- 1. Mantenha a ventilação no interior do veículo aumentando troca de ar;
- 2. Mantenha ferramenta de trabalho sempre bem limpa e bem cuidada

Cuidados na higienização dos veículos, das cargas transportadas e das pessoas envolvidas, ajudam a prevenir a contaminação dos profissionais do transporte e dos clientes.



De acordo com o novo texto da RDC 347/2020, são as seguintes preparações oficinais:

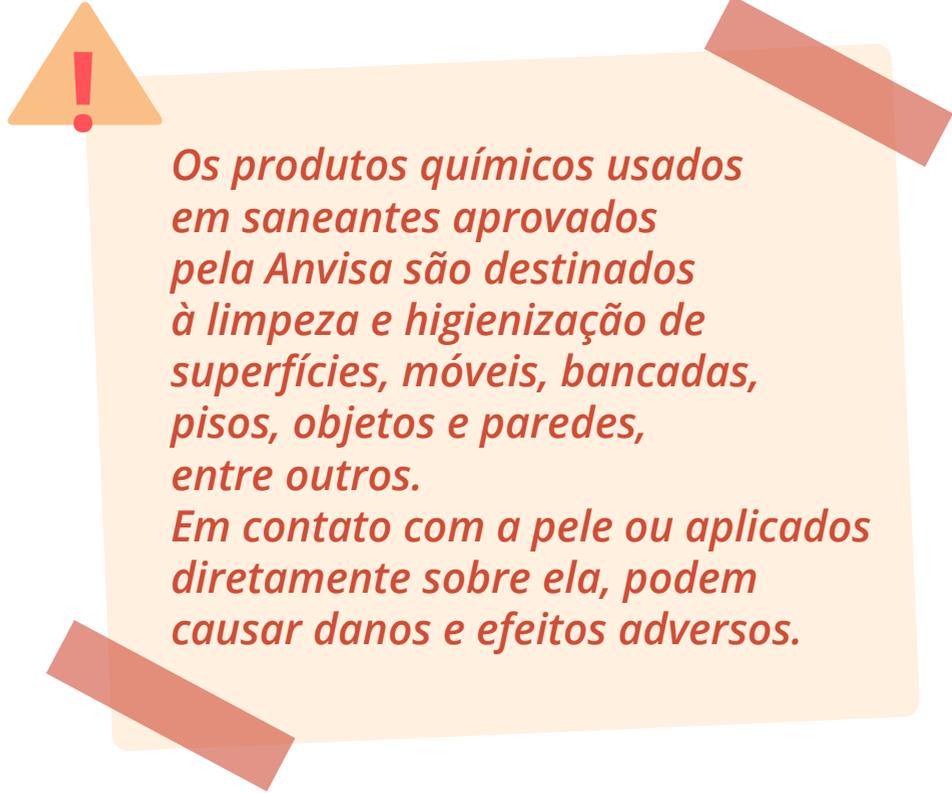
- Álcool etílico 70%
- Álcool etílico glicerinado 80%
- Álcool gel 70%
- Álcool isopropílico glicerinado 75%
- Água oxigenada 10 volumes
- Digliconato de clorexidina 0,5%



Todas essas fórmulas podem ser utilizadas no combate ao novo coronavírus, basta seguir a orientação do fabricante.

CUIDADOS: Risco dos produtos saneantes

- **Peróxido de hidrogênio:** a inalação aguda pode causar irritação no nariz, garganta e vias respiratórias. Em altas concentrações, pode provocar bronquite ou problemas no pulmão (edema pulmonar).
- **Ozônio:** a exposição de leve a moderada ao gás ozônio produz problemas nas vias respiratórias e irritação nos olhos. Dependendo do tipo de exposição, pode causar desconforto respiratório e outros danos, podendo levar a óbito.
- **Hipoclorito de sódio:** produto corrosivo que pode causar lesões severas dérmicas e nas células, além de produzir irritação nas vias respiratórias. Não deve ser misturado com outros produtos.
- **Quaternários de amônio:** podem causar irritação na pele e nas vias respiratórias.
- Pessoas expostas podem desenvolver reações alérgicas



Os produtos químicos usados em saneantes aprovados pela Anvisa são destinados à limpeza e higienização de superfícies, móveis, bancadas, pisos, objetos e paredes, entre outros.

Em contato com a pele ou aplicados diretamente sobre ela, podem causar danos e efeitos adversos.

Dicas de armazenamento e preparo dos alimentos

- Antes de colocar os insumos nos armários ou despensas, lave as embalagens com água e sabão ou borrife álcool 70% ou solução clorada.
- HIPOCLORITO – seguir orientação do fabricante.

Importante deixar espaços entre os produtos para circular ventilação e no caso de refrigerador, manter a temperatura desejada.



- Seguir sempre orientação do fabricante, contida no rotulo dos produtos.
- Após abrir o produto, principalmente enlatados ou caixas, remover o conteúdo para um vasilhame e identifica-lo com nome do alimento, data de abertura.

Referências utilizadas

RDC 216/2004

RDC 275/2002

PORTAIA SVS/MS326/1997

PORTARIA CVS5/2013

GUIA PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM TEMPOS DE COVID-19 (Asbran)

CFN/CRN – Conselhos Federal e Regionais de nutricionistas

MINISTÉRIO DA SAÚDE (SITE)