

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PRINCIPAIS CUIDADOS

Aqui estão algumas orientações fundamentais que você deve seguir para que seu estabelecimento esteja apto a funcionar:

Documentos



Documentos necessários que serão solicitados na inspeção sanitária:

- Atestado de saúde ocupacional dos funcionários.
- Manual de boas práticas de manipulação.
- Procedimentos operacionais padronizados.
- Registro de limpeza do reservatório de água.
- Laudo de desinsetização e desratização.

Estabelecimento



Deve estar limpo, sem objetos em desuso, as paredes, tetos e pisos devem ser lisos e laváveis, devem estar bem conservados, sem infiltrações e bolor, e as janelas devem ser teladas.

Os resíduos devem ser dispostos em lixeira com tampa acionada por pedal e devem ser removidos diariamente das áreas de manipulação.

O reservatório de água deve ser higienizado a cada seis meses.

Manipulador



Cuidados de higiene pessoal são essenciais, tais como banho diário, escovar os dentes, lavar as mãos com frequência, estar de barba feita, com as unhas curtas e sem esmaltes, utilizar uniformes limpos, cabelos presos e protegidos e não utilizar adornos como brincos, anéis, alianças, relógios, etc.

Alimentos



Os alimentos devem estar dentro do prazo de validade, com as embalagens íntegras e sob temperatura adequada.

Alimentos prontos para consumo devem estar sob temperaturas menores que 10°C ou maiores que 60°C.

O descongelamento dos alimentos deve ser realizado sob refrigeração, após descongelados eles não devem ser congelados novamente.

Os alimentos retirados da embalagem original e os manipulados devem ser identificados com etiquetas contendo o nome do produto, data de manipulação ou fracionamento e data de validade.

Para mais informações consulte as legislações da área de alimentos: Portaria CVS 5/2013 e Resolução RDC 216/2004