



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ESPUMOSO

SECRETARIA DE SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

# MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



## ***RESOLUÇÕES E PORTARIAS A SEREM SEGUIDAS:***

- Portaria nº 763/2021
- RDC 216
- Decreto 23.430 de 24/10/74
- Lei 6437 de Agosto de 1977 Legislação Sanitária

# MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Este documento tem por objetivo adequar os procedimentos do estabelecimento de acordo com a realidade local, sendo esta uma determinação da Fiscalização Sanitária Municipal de Espumoso.

## RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

Nunca um alimento recebido em más condições de consumo irá melhorar em uma preparação. Despreze alimentos sujos, amassados e rachados;

- Embalagens devem estar íntegras e limpas;
- Latas não podem estar estufadas ou amassadas;
- Vidros devem estar bem fechados, sem sinal de trincamento;
- Alimentos não devem ter contato direto com papel (jornal, papelão, plástico reciclado...).



## ARMAZENAMENTO

O armazenamento dos alimentos pode ser em temperatura ambiente, em frio positivo ou em frio negativo.

Antes do armazenamento, os locais devem estar rigorosamente higienizados e devem ser sempre mantidos assim.

Os prazos de validade deverão ser checados a fim de evitar vencimento dos produtos. Para qualquer tipo de matéria, em qualquer condição de armazenamento, deverá ser adotado o critério para controle físico, onde o PRIMEIRO A VENCER É O PRIMEIRO A SAIR (PVPS). Este procedimento será controlado através da data de validade.

## REFRIGERAÇÃO

Realizar a limpeza e degelo sempre que necessário, pois o excesso de degelo prejudica o funcionamento do equipamento.








Abra a porta só quando for extremamente necessário.

Armazenar gêneros crus em separado dos prontos para o consumo.

Armazenar todos os produtos em embalagens fechadas.

Todos os alimentos devem ficar em temperatura inferior a 4°C, sendo que:

- Alimentos prontos devem estar na prateleira superior;
- Alimentos semi-prontos na prateleira do meio;
- Alimentos crus na prateleira inferior;

PRODUTO	TEMPERATURA MÁXIMA	PROCEDIMENTO
Carne refrigerada (bovina, suína, pescado e ave em peça fatiada ou porcionada) 	+ 4°C	Deve ser armazenada sob refrigeração logo após o recebimento; O excesso de sangue deve ser escorrido; A carne deve ser coberta com filme PVC ou plástico transparente;
Carne congelada 	- 18°C	Se armazenada em câmara de congelamento permanece em sua embalagem original; Se armazenada em freezer, retira-se a embalagem externa (caixa de papelão ou saco), embala-se com filme PVC, identificando-o com a data de validade e tipo de produto.
Hortaliças e frutas 	+10°C	Selecionar os produtos, armazenar sob refrigeração se possível.
Leite comum, em caixa, pasteurizado 	+10°C	Lavar os saquinhos/caixa, em água corrente;
Creme de leite fresco 	+10°C	O congelamento não é recomendado.
Queijo, iogurte e frios 	+10°C	Mantem em sua embalagem original em prateleira da câmara ou refrigerador;
Ovos 	+10°C ou temperatura ambiente por no máximo 7 dias.	Retirar a caixa de papelão e mantê-los na gaveta; Os ovos não devem ser lavados antes do armazenamento, pois perdem sua película protetora; Sanitizá-los antes da utilização.

## ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE

- Dispor os alimentos de maneira a permitir a livre circulação de ar;
- Não é permitida a entrada de caixas de madeira na área de armazenamento e manipulação;
  - Os alimentos não podem ser acondicionados em vasilhames utilizados anteriormente para produtos de limpeza, mesmo que tenham sido bem lavados, pois há o risco de intoxicação;
  - Alimentos deteriorados ou com prazo de validade vencido, devem ser prontamente desprezados, bem como aqueles que apresentarem alterações na embalagem ou produto, tais como: estufamento da lata, salmoura turva, etc. Em caso de produtos para troca, identificá-los como " Não Conforme" e armazená-los separadamente.
  - As matérias primas com odor forte são mantidas afastadas das demais para impedir que este odor seja transferido.

## PRODUTOS DE LIMPEZA

- Devem ser estocados separadamente dos produtos alimentícios, em local seco, ventilado e limpo.
- Observar a manutenção de rótulo ou identificar claramente as embalagens.
- Manter as embalagens bem fechadas.



## HIGIENIZAÇÃO

### VERDURAS, FRUTAS E OVOS:

- Lavar em água corrente;
- Imergir em solução clorada por 15 minutos (4g de cloro/ litro);
- Enxaguar em água corrente.



### CARNES:

- Antes de iniciar o corte, lavar as peças de carne em água corrente potável.

### GRÃOS:

- Selecionar os grãos;
- Lavar em água potável no mínimo 2 vezes. O remolho dos grãos não deve ultrapassar o período de 4 horas e pode ser utilizado junto no cozinheiro.

### LATAS, VIDROS, POTES, SACOS DE LEITE:

- Lavar em água corrente potável antes da utilização.
- Carnes e outros produtos que foram descongelados para serem manipulados, não devem ser recongelados

## TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA OS EQUIPAMENTOS

### CADEIA QUENTE:

EQUIPAMENTO	TEMPERATURA
Balcão térmico	Min 80°C a 90°C
Estufa	Min 65°C
Máquina de lavar louça	Min 65° a 90°C

### CADEIA FRIA:

EQUIPAMENTO	TEMPERATURA
Freezer	Min -18°C
Balcão refrigerado	Min +8°C

Deve ser monitorada a temperatura de todos os equipamentos da cadeia fria e cadeia quente, diariamente, em todos os turnos.

## DESCONGELAMENTO

**CARNES CONGELADAS:** Acondicionar em sacos plásticos transparentes e incolores ou fita filme, bem fechada.

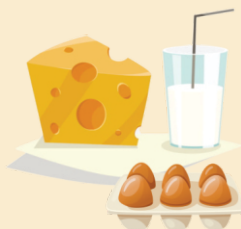
1. Descongelamento em refrigeração: (máximo de 4°C), por aproximadamente 48h.
  - Retirar o sangue e a água formados durante o descongelamento;
  - Manter sob refrigeração, até o pré-preparo;
  - Após o descongelamento consumir no máximo de 24 horas;
2. Em temperatura ambiente:
  - Lavar e sanitizar a cuba com solução clorada;
  - Enxaguar e encher o recipiente com água fria potável;
  - Imergir a carne e trocar a água a cada 2 horas;
  - Manter sob refrigeração até o preparo;
  - Após o descongelamento consumir no prazo máximo de 24 horas;



Tempo máximo de descongelamento em água corrente: 2 horas - pequenas porções  
4 horas - grandes porções

## PROCEDIMENTOS GERAIS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO

- Evitar cruzamento de crus X cozido e limpo X sujo.
- Utilizar utensílios diferentes para alimentos crus e cozidos.
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampa ou filme plástico.
- Manter os alimentos em preparação ou prontos sob temperaturas de segurança, isto é, inferior a 4°C ou superior a 65°C.
- Destinar áreas específicas a cada tipo de operação. Caso seja utilizado o mesmo local para carnes, hortifruti, confeitaria, higienizar a superfície de trabalho, placas de altileno, utensílios e equipamentos, com água e detergente e sanitizar com solução clorada entre uma e outra atividade.
- Não é permitido usar, nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.
- Não é permitido o uso de escovas de aço, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugoso e poroso.
- Não é permitido varrer a seco nas áreas de manipulação.
- Manter os produtos de limpeza distantes da área de manipulação.
- Atentar para a frequência da higienização das mãos durante a produção.



## ETAPAS DO PROCESSO E CRITÉRIO PARA MONITORAMENTO

OPERAÇÃO	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO
Pré-preparo	Tempo de exposição de 30 minutos	Controlar o tempo
Cocção	Mínimo de 74°C por 5 minutos	Controlar o tempo e temperatura
Resfriamento	Tempo de exposição de 30 minutos- cobrir com filme plástico perfurado. Porcionar em pequenas quantidades	Controlar o tempo e temperatura.
Armazenamento	Cobrir com filme plástico os produtos, em toda a superfície.	Controlar a temperatura do equipamento de armazenamento.
Fatiamento e montagem	Higienização das superfícies de contato/ mãos/ utensílios. Retirar do armazenamento gradativamente. Rapidez no processo.	Verificar condições de higiene do local, utensílios envolvidos e controlar o tempo.
Reaquecimento	74°C por 5 minutos ou 65°C por 15 minutos	Controlar o tempo e temperatura.
Manutenção a quente	Mínima de 65°C	Controlar a temperatura do alimento.
Distribuição	Quentes: 65°C por no máximo 2h. Abaixo de 65°C reaquecer Frios: 4°C por 2 horas (folhosos até 10°C)	Controlar a temperatura do alimento e tempo de distribuição.
Reabastecimento	Porcionar pequenos volumes nas cubas/ assadeiras para melhor aproveitamento das preparações, evitando desperdícios. Para produtos cárneos: reaquecer a 74°C e na montagem utilizar o critérios PEPS (primeiro que entra e primeiro que sai) Folhosos, Maionese: Despreza Arroz, feijão e sopa: Reaquecer	Controle no reaquecimento O reaquecimento só pode ser realizado uma vez.

## AREA DE ATENDIMENTO

- O restaurante e a área de acesso devem ser mantidos limpos e livres de objetos em desuso.
- Pisos, tetos, paredes, portas e janelas devem ser mantidos em bom estado de conservação e limpeza
- As janelas devem possuir telas contra a entrada de insetos nas instalações onde são mantidas abertas
- Para ventilação são permitidos ventiladores de teto ou chão, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.
- Os ornamentos e plantas não devem propiciar contaminação aos alimentos. As plantas não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos .
- Os móveis ( mesas e cadeiras) devem estar em bom estado de conservação e limpeza.
- Utensílios: galheteiros, porta guardanapos, jogo americano, adornos devem estar em bom estado de conservação e limpeza.

## HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL

- Para a limpeza dos pisos, não utilizar vassouras, somente rodos com panos limpos ou outros sistemas que evitem a formação de poeira.
- Durante o atendimento, para a limpeza das mesas utilizar panos descartáveis embebidos em álcool, aparados por um prato ou bandeja. Não jogar resíduos no chão. Após o atendimento realizar a limpeza de acordo com o procedimento de higienização (lavagem com água e detergente e sanitização)
- As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em perfeita organização e higiene durante todo o atendimento.

## CONTROLE DA ÁGUA

- A água deverá ser proveniente da rede de abastecimento. Caso venha de outras fontes alternativas (poços, minas, fontes, nascentes, etc.) necessitará ser submetida a tratamento de desinfecção.
- A água utilizada deverá ser POTÁVEL, límpida, transparente, inodora e insípida.  
Gelo para utilização de alimentos deve ser fabricado com água potável.
- A caixa d'água deve ser lavada e sanitizada no mínimo semestralmente, ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água ( enchentes, animais), ou ainda quando forem detectadas alterações na qualidade da água, tais como:
  - Coloração, odor ou sabor alterado
  - Análise microbológica demonstrando contaminação
  - Análise físico-química com resultado fora das especificações
- A caixa d'água deve estar sempre tampada e isenta de rachaduras.





## LAVAGEM E SANITIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

1. Esvaziar e limpar o reservatório, retirando o lodo, escovando as paredes com uma escova limpa ( sem uso) e enxaguando em seguida , de modo a eliminar toda a sujeira.
2. Deixar entrar nova água e, uma vez cheio o reservatório, fechar a entrada pelo registro ou amarrando a bóia.
3. Adicionar cinco litros de água sanitária ( ou um litro de hipoclorito de sódio a 10%) para metro cúbico (1000 litros) de água do reservatório.
4. Tampar o reservatório adequadamente.
5. Esperar quatro horas e, em seguida abrir todas as torneiras do interior do local em questão, para esvaziar o reservatório e auxiliar na sanitização das tubulações .
6. Liberar a entrada de água e encher novamente o reservatório.
7. Recomenda-se efetuar uma análise bacteriológica 24 horas após a desinfecção para verificar a eficiência da mesma.

## HIGIENE PESSOAL

- Antes do início da jornada de trabalho o colaborador deve tomar banho, diariamente.
- Não é permitido o uso de acessórios durante o trabalho, tais como: brincos, pulseiras, colares, relógios, anéis (incluindo aliança) e outros.
- Não utilizar perfumes ou desodorantes com cheiro que possa interferir no ambiente.
- Manter as unhas curtas e aparadas, sem esmalte ou base.
- Os cabelos devem estar limpos e totalmente protegidos por redes de gorro ou touca (inclusive homens).
- Ausência de barba, bigode e costeletas.
- Dentes escovados após as refeições e utilização de fita dental.
- O uso de maquiagem leve (baton) é permitido, somente para as copeiras de atendimento.
- O uniforme deve ser de uso exclusivo no local de trabalho. Evitar a contaminação do uniforme em áreas estranhas ao processo.
- Não sentar/ deitar no chão.
- Não é permitido carregar no uniforme: cigarros, isqueiros, canetas, carteiras, lápis, baton, relógios e outros objetos.
- Não é permitido falar, tossir, cantar, assobiar sobre os alimentos.
- Certifique-se de que os ferimentos estejam limpos, cobertos e bem protegidos de contato com os alimentos.
- Comunique à chefia sobre a ocorrência de ferimentos ou suspeita de doenças para que sejam tomadas as providências adequadas.
- Higienize as mãos sempre que:
  - Entrar na cozinha
  - Colocar luvas descartáveis
  - Utilizar sanitário
  - Manusear material de limpeza
  - Mexer com lixo ou recolher material que tenha caído no piso
  - Assoar o nariz e tossir
  - Fumar
  - Tocou ou coçar o rosto, cabelo e corpo
  - Atender ao telefone
  - Mudar de tarefa ou executar atividade que contamine as mãos



- Tocar em alimentos não higienizados ou crus
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos
- O manipulador de alimentos, por estar em contato direto com os alimentos, não pode apresentar sintomas de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis. Para assegurar que todos os trabalhadores encontram-se em perfeitas condições de saúde, devem ser realizados exames laboratoriais periódicos (conforme legislação sanitária em vigor).

## TABELA DE EXAMES PERIÓDICOS OBRIGATÓRIOS

ITENS A SEREM ANALISADOS	PERIODICIDADE MÁXIMA
Sangue (hemograma/VDRL)	12 meses
Fezes (coprocultura/parasitológico)	12 meses





☎ (54) 3383.4450

✉ [gabinete@espumoso.rs.gov.br](mailto:gabinete@espumoso.rs.gov.br)

📍 Praça Arthur Ritter de Medeiros, s/nº - CEP 99400-000 - ESPUMOSO - RS