

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

EM AMBIENTE ESCOLAR

LINHAS ORIENTADORAS



Índice

1. Introdução	2
2. Recepção de produtos alimentares	3
3. Armazenamento	4
3.1. Produtos Alimentares Refrigerados e Congelados	5
3.2. Descongelação	7
4. Preparação	8
5. Confeção	10
6. Distribuição	10
7. Higiene Pessoal	11
8. Limpeza e Desinfecção	12
9. Controlo de Qualidade.....	13
10. Anexos	14

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR EM AMBIENTE ESCOLAR | ORIENTAÇÕES

INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar é um amplo conceito que cada vez mais se assume como uma preocupação para todos aqueles que direta ou indiretamente estão envolvidos no setor alimentar. Em ambiente escolar, o objetivo inicial de disponibilizar alimentos e refeições às crianças é hoje largamente ultrapassado, importa garantir o equilíbrio nutricional e, de igual modo, assegurar que todos os comportamentos são seguros e minimizam o risco de toxinfecção alimentar.

São diversos os perigos biológicos (bactérias, parasitas...), físicos (cabelo; lasca de madeira...) e químicos (produtos de limpeza e desinfecção...) que podem estar na origem de doenças transmissíveis por alimentos. É com esta preocupação que as mais diversas entidades nacionais e estrangeiras têm desenvolvido crescentes esforços não apenas com a publicação de documentos regulamentadores (exemplo: Regulamento nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios) mas também através de ações de sensibilização e introdução de mecanismos de implementação e controlo. Afinal, é a saúde pública que está em causa...

Longe vão os tempos em que a segurança alimentar se resumia à preparação de refeições, hoje em dia é consensual que toda a cadeia alimentar (produção, distribuição, recepção, preparação, empratamento) é um factor de risco nesta matéria. Se por um lado, os hábitos alimentares e a opção por escolhas saudáveis são cada vez mais uma preocupação, por outro a segurança alimentar é ainda vista como um aspecto secundário e, algumas vezes descurado.

É por isso que se torna necessário preencher lacunas e melhorar comportamentos, objetivo a que nos propomos. Conscientes da dificuldade de no dia-a-dia aplicar alguns fundamentos teóricos acreditamos que a melhoria contínua é um esforço de todos e para todos pelo que apresentamos este documento que esperamos seja um instrumento orientador e um código de conduta de boas práticas.

1. Recepção de Produtos Alimentares

A recepção de produtos alimentares não deve ser descurada e encarada com facilitismos.

Nesta fase, existem determinados aspectos que se revelam essenciais, como sejam:

1.1. Manter o local de recepção em perfeito estado de higiene, a porta de acesso ao exterior fechada e o local de passagem desimpedido.

1.2. Observar a integridade da embalagem de transporte. As embalagens em contacto directo com o produto devem:

- Apresentar-se limpas, sem deformações e secas. A recepção de caixas de madeira só é permitida para transportar frutas e legumes, desde que em condições de higiene aceitáveis. Este tipo de caixas não poderá ser utilizado para armazenar, devendo o produto ser transferido para caixa de material adequado.

1.3. Verificar a rotulagem

- Designação do produto (pescado deve indicar nome científico e local de captura; no caso da carne deve identificar proveniência, local de abate...);
- Identificação do produtor;
- Data limite de consumo ou prazo de validade (excepto: fruta e legumes frescos; sal de cozinha e pão)
- Lista de ingredientes;
- Número de controlo veterinário, obrigatório para produtos de origem animal;
- Produtos congelados (deve constar data de congelação; requisitos de conservação e indicação “após descongelar, não voltar a congelar”, ou equivalente);

(especial atenção às condições especiais de conservação e marca de salubridade, esta última menção obrigatória no caso de produtos de origem animal)

1.4. Avaliar as características organolépticas (cor, cheiro, aspecto, textura...).

1.5. Controlar e registar as temperaturas (registar nas guias de remessa ou documento equivalente). As temperaturas deverão respeitar:

- Produtos refrigerados: < 6°C
- Produtos ultracongelados: < - 18°C

Quando for impossível avaliar a temperatura do produto (exemplo, se para tal for necessário violar a embalagem) deverá considerar a temperatura do veículo de transporte.

1.6. Deverá proceder ao registo de entrada de matéria-prima (através das guias de remessa ou documentos equivalentes que acompanhem os produtos), indispensável para o controlo da mercadoria em economato, nomeadamente em relação a prazos de validade e qualidade dos produtos (ver anexos, tabela 1 e 2).

1.7. Todos os produtos que não se apresentem conformes, de acordo com as especificações de matérias-primas em vigor, deverão ser devolvidos no acto da entrega por parte do fornecedor (ver anexos, tabela 3). É da responsabilidade do(s) funcionário(s) a cargo da recepção de produtos a aceitabilidade ou não dos bens-alimentares.

2. Armazenamento

Tal como as restantes áreas, o economato (local de armazenamento) deverá apresentar-se em perfeito estado de higiene, com boa ventilação e iluminação.

Sempre que possível as embalagens de transporte devem ser rejeitadas (é proibida a sua existência em armazenamento sempre que se encontrem sujas ou deterioradas).

Os produtos deverão estar separados por famílias devendo existir uma clara separação entre bens-alimentares e não alimentares. O rótulo deverá estar voltado para a frente e os produtos mais pesados e líquidos colocados nas prateleiras inferiores.

As embalagens depois de abertas devem ser manuseadas de forma a proteger o seu conteúdo (utilizar película aderente ou molas...) mantendo o rótulo de origem até consumo da totalidade do produto.

Não devem existir em armazenamento latas opadas, amolgadas ou oxidadas. Se abertas e não consumidas na totalidade, colocar o restante conteúdo em recipiente lavável com identificação da data de abertura (dia e mês).

Os ovos devem ser conservados em armário frigorífico (à temperatura de 5°C a 8°C). Em caso de insuficiência de espaço, deverá armazenar os ovos no economato, no local mais fresco da despensa (seco, arejado e ao abrigo da luz) afastado de produtos que possam transmitir cheiro (exemplo: bacalhau, fruta, alho...).

Deverá proceder ao registo de saída de todos os produtos alimentares (e respectivas quantidades) do economato o que permitirá uma melhor gestão e controlo de stocks (ver anexos, tabela 4).

2.1. Produtos Alimentares Refrigerados e Congelados

2.1.1. Não sobrecarregar os equipamentos de frio. Os produtos deverão ser armazenados de forma a permitir boa circulação do ar frio. Evite abrir demasiadas vezes o frigorífico pois alterações de temperatura promovem a deterioração dos alimentos.

2.1.2. Colocar legumes e frutos (e outros produtos crus) nas prateleiras inferiores e os alimentos mais limpos nas prateleiras superiores (exemplo: lacticínios, manteiga). Os alimentos em descongelação deverão ser colocados de forma a evitar risco de contaminação cruzada com outros alimentos.

2.1.3. Deve existir clara separação entre alimentos crus e prontos a consumir.

2.1.4. Armazenar os produtos congelados e ultracongelados por “famílias” (separar pescado, carne, hortícolas...). Os legumes ultracongelados deverão ser colocados no equipamento com menos matéria-prima.

2.1.5. A congelação de pão só é permitida desde que este seja um constituinte das preparações culinárias (exemplo: açorda, ensopados...). Nestas situações é importante registar a data de congelação, assegurar o consumo no prazo máximo de uma semana e uma rápida passagem pelo ponto de congelação evitando, deste modo, a formação de cristais de gelo visíveis.

2.1.6. *Não congelar produtos frescos em arcas de manutenção de congelados.* Estes equipamentos destinam-se apenas a manter produtos já congelados.

2.1.7. A congelação deve ser rápida (imediate à recepção) por forma a impedir que os alimentos se encontrem em intervalos de temperatura e humidade que promovam o desenvolvimento microbiano. Assim, reduz-se também efeitos de desidratação e perdas nutricionais.

2.1.8. Os alimentos congelados não deverão permanecer em armazenamento por tempo prolongado, é importante ajustar os pedidos de alimentação às reais necessidades por forma a evitar excessos e desperdícios.

2.1.9. Identificar em local visível cada um dos equipamentos de frio (exemplo: Frigorífico 1 – hortícolas, fruta; Arca 1...) e proceder ao registo diário de temperaturas (vantagens: permite detectar anomalias e evitar deteriorações decorrentes deste tipo de ocorrências, não deverão existir oscilações de temperaturas) (ver anexos, tabela 5).

Todos os registos efectuados deverão ficar arquivados em pasta própria, disponíveis para consulta, pelas entidades competentes.

2.1.10. Deve prestar atenção a alguns aspectos indicadores de que o alimento poderá não estar conforme para consumo. Assim, os produtos congelados não deverão apresentar:

- Sinais de descongelação;
- Cristais de gelo visíveis;
- Queimaduras pelo gelo;
- Alterações de cor.

2.1.11. Se o equipamento de frio for utilizado para mais de um grupo de alimentos deve-se respeitar a temperatura de conservação mais baixa (exemplo: no mesmo frigorífico, vegetais e laticínios a temperatura deverá variar entre 0°C a 4°C).

2.1.12. Alguns produtos poderão apresentar no rótulo exigências diferentes das acima referidas. Nessas situações, deverá fazer cumprir a indicação de temperatura constante do rótulo.

Sempre que se verificarem situações de valores significativamente acima dos indicados deverá proceder à transferência dos respectivos produtos para outro equipamento de frio disponível (em bom estado de funcionamento). Deverá igualmente alertar de imediato os serviços competentes (exemplo: através do *PLACE msg*) para a necessidade de reparação do equipamento.

Importa respeitar a regra de rotação de stocks em que “o primeiro produto a entrar é o primeiro a sair”.

2.2. Descongelação

2.2.1. Os alimentos deverão ser descongelados no frigorífico a uma temperatura de 0°C a 6°C, colocados nas prateleiras inferiores em recipientes cobertos com plástico transparente ou papel vegetal.

Em situações **excepcionais** (caso se verifique ausência de espaço no frigorífico), a descongelação poderá ser feita à temperatura ambiente. Neste caso, o alimento deverá ser descongelado no local mais fresco da cozinha e o tempo de descongelação não deverá ultrapassar as 20 horas.

2.2.2. Os rótulos dos produtos devem ser mantidos durante a descongelação garantindo-se, deste modo, a identificação do produto.

2.2.3. *É proibido, em qualquer circunstância, que os alimentos que sofreram descongelação (parcial ou total) sejam novamente congelados.*

2.2.4. Em determinados produtos poderá se proceder à confecção sem descongelação prévia devendo ser feita imediatamente após saída da câmara de conservação de congelados (exemplo: macedónia, ervilhas...).

3. Preparação

3.1. É importante manter a zona de preparação dos alimentos em perfeito estado de higiene, esta deverá apresentar áreas distintas e perfeitamente identificáveis para preparação dos diferentes tipos de alimentos (carne, peixe e vegetais).

3.2. A inexistência de zonas distintas de preparação de alimentos implica que a mesma zona de preparação seja utilizada em tempos diferentes por matérias-primas distintas e após desinfecção do local.

3.3. É proibido o contacto entre diferentes “famílias” de produtos (carne, peixe, vegetais) devendo a exposição à temperatura ambiente não ultrapassar o período de uma hora durante o processo de preparação.

3.4. Deverão ser utilizadas tábuas de corte distintas para os diferentes grupos de alimentos (carne, pescado, hortícolas...). A inexistência de placas distintas implica a necessária e imprescindível desinfecção, entre utilizações, para os diferentes tipos de alimentos.

3.5. Os ovos não deverão ser partidos directamente no material a utilizar (primeiro, verificar estado de frescura). As cascas dos ovos deverão ser imediatamente depositadas nos caixotes do lixo evitando a sua acumulação na zona de preparação. Após manipulação de ovos, lavar muito bem as mãos.

3.6. A preparação de hortícolas e fruta deverá ser feita da seguinte forma:

- Lavar muito bem os produtos
- Mergulhar os produtos numa solução de água e lixívia durante 20 minutos
(1 colher de sopa de lixívia para 10 litros de água)
- Passar os alimentos por água corrente (até eliminar cheiro a cloro)

Atenção: A lixívia em utilização deve apenas conter cloro, nunca utilizar lixívia que contenha outros compostos (exemplo: detergentes, branqueadores). Cada garrafa deve ser aberta apenas antes da utilização, o restante deve ser utilizado noutras tarefas.

Em alternativa poderá ser utilizado produto específico para desinfecção deste grupo de alimentos. Neste caso, deverá cumprir as condições de utilização e garantir a adequada lavagem dos hortícolas e fruta.

3.7. A manipulação de alimentos obriga a cuidados especiais sendo expressamente proibido o contacto directo das mãos do manipulador com alimentos confeccionados ou prontos a servir. Sempre que possível a manipulação de alimentos deverá ser feita por meio de utensílios (espátulas, talheres...), quando tal não for viável utilize luvas descartáveis.

A utilização de luvas é obrigatória para:

- Desfiar carne e/ou peixe confeccionados;
- Descascar e empratar fruta;

- Preparar sandes;
- Manipular vegetais para salada e carne picada.

3.8. A carne picada é um produto altamente susceptível a contaminações. Assim, importa assegurar procedimentos que minimizem este risco, tais como:

- Manter a carne no equipamento de frio (0°C a 4°C) até ser picada;
- O tempo entre picar e preparar não deverá exceder 90 minutos;
- Após picar, a carne deve ser mantida refrigerada (0°C a 4°C);
- O tempo entre a preparação e a confecção não deverá exceder 90 minutos;
- A manipulação de carne picada implica a utilização obrigatória de luvas descartáveis.

4. Confecção

4.1. Durante a confecção, os alimentos deverão atingir a temperatura de 70°C no interior (centro térmico) durante pelo menos 2 minutos. Deverá ser dada especial atenção à confecção de ovos (cozer, escalfar) – deverão apresentar gema e clara solidificada, e aves (cocção suficiente).

5. Distribuição

5.1. O tempo entre a confecção e a distribuição de refeições deverá ser mínimo. Os alimentos devem ser mantidos fora das temperaturas de risco (5°C a 65°C) por períodos superiores a 1h30m.

5.2. Para tal, o estabelecimento deve optar pela manutenção a quente (acima de 65°C no interior do alimento) assegurando que a permanência nos equipamentos de manutenção a quente (exemplo: banho maria, marmita...) não ultrapassa 3 horas. Se o estabelecimento não dispor deste tipo de equipamento, deverão ser assegurados todos os procedimentos que permitam a transição imediata entre a confecção e a distribuição de refeições.

5.3. Os alimentos servidos frios (exemplo: iogurte) deverão ser conservados em equipamentos que garantam temperaturas adequadas só devendo ser retirados o mais próximo possível do momento de consumo (produtos acima de 12°C por períodos superiores a 2 horas devem ser eliminados).

5.4. Sempre que o funcionário encarregue da distribuição de refeições tenha de interromper ou mudar de tarefa deverá lavar e desinfetar as mãos.

5.5. O empratamento deverá ser feito utilizando para o efeito utensílios adequados. As mãos não podem, em circunstância alguma, entrar em contacto directo com os alimentos.

5.6. É proibida a reutilização de refeições, deverão ser rejeitados todos os alimentos preparados/confeccionados que não foram consumidos (atenção: evitar excessos).

6. Higiene Pessoal (Manipuladores de Alimentos)

6.1. É importante que todos os funcionários que manipulem alimentos cumpram alguns princípios:

- Manter corpo e vestuário limpo
- Cabelo limpo e coberto por inteiro com a touca
- Manter unhas curtas, limpas e sem verniz
- Durante o serviço, não utilizar perfumes, maquilhagem nem objectos de adorno (relógio, pulseiras, brincos, anéis...)
- Proteger todas as feridas e cortes das mãos e antebraços
- Não fumar em qualquer das zonas de trabalho (recepção, armazenamento, preparação, confecção, distribuição)

6.2. Deverá lavar bem as mãos com água corrente e sabão:

- Antes de iniciar funções (em particular antes de manipular alimentos)
- Sempre que interromper qualquer tarefa
- Em caso de contacto com cabelo, nariz ou boca

- Após comer, beber ou fumar

6.3. O vestuário deve ser adequado (touca, bata, sapatos), limpo e utilizado apenas nas instalações de cozinha e refeitório.

7. Limpeza e Desinfecção

7.1. É de extrema importância que os cuidados referidos para a manipulação de alimentos sejam feitos em ambiente limpo e seguro. Importa, por isso, garantir que antes, durante e após a confecção todos os procedimentos de limpeza estão assegurados.

7.2. Para melhor organização interna e supervisão externa deverão ser efectuados registos diários de higienização (ver anexos, tabela 6).

7.3. Seguem-se alguns exemplos e sugestão de periodicidade de limpeza:

Diária

- Pavimentos
- Cadeiras e mesas

Após cada utilização

- Balança
- Descascadora; picadora; tábua de corte
- Bancadas de apoio; fogão; forno; grelhador; marmita
- Recipientes; talheres

Semanal

- Frigoríficos
- Armários; gavetas

Quinzenal

- Paredes/ azulejos/ prateleiras

Mensal

- Arcas de manutenção de congelados/ exaustor

7.4. Sugere-se separação de lixos, devendo ser feita a sua remoção diária evitando que esta coincida com o horário de recepção da matéria-prima.

7.5. A eliminação de detritos deverá ser feita para recipientes forrados com sacos plásticos pretos que deverão estar sempre tapados entre utilizações.

7.6. O pavimento da área de manipulação de alimentos e do espaço de refeitório não deverá ser varrido a seco.

7.7. É importante efectuar controlo de pragas devendo, para o efeito, registar as intervenções efectuadas em documento apropriado para o efeito (ver anexos, tabela 7).

8. Controlo de Qualidade

8.1. Para garantir informação completa sobre as refeições fornecidas e, em particular para salvaguarda de eventuais situações de intoxicação alimentar e necessidade de avaliar a qualidade das refeições fornecidas, deverá o estabelecimento guardar uma amostra dos produtos utilizados (sopa (se incluir carne ou peixe) e prato incluindo todos os constituintes) até 72 horas após consumo. Deverá registar a data de consumo e refeição correspondente.

8.2. A amostra deverá ser retirada previamente ao empratamento na quantidade aproximada de 120 a 150g. Manter a amostra no frigorífico (0-4°C) ou em congelação (até - 18°C).

8.3. Deverão ser efectuados registos relativos à recolha de amostras (ver anexos, tabela 8).

ANEXOS

Tabela 2. Recepção de produtos alimentares

Data: ____ / ____ / ____

Categoria: Mercearias

 Congelados

 Frescos

Preencha assinalando com uma cruz (x)	Sim	Não
1. O veículo de transporte é adequado?		
2. O pessoal que efectua a entrega está devidamente apresentado (higiene pessoal, vestuário)?		
3. O(s) produto(s) apresenta(m)-se:		
3.1. Em embalagem conforme?		
3.2. Devidamente rotulado(s)?		
3.3. Características organolépticas aceitáveis (cor; cheiro...)?		
4. Produto(s) alimentar(es) refrigerado(s) ou congelado(s)?		

Se respondeu sim à questão 4, indique a temperatura do produto ou do veículo de transporte (indique a opção a preencher): _____ °C

O Responsável

Tabela 3. Registo de Produto Não Conforme

Data: ____ / ____ / ____

Designação do Produto: _____

Quantidade: _____

Fornecedor: _____

Data de Entrega: _____

Motivo:

O Responsável

Tabela 4. Requisição à Despensa

Data: ____ / ____ / ____

Número de Refeições: _____

Descrição		Descrição		Descrição	
Pescado	Qtd (kg/unid)	Carne	Qtd (kg/unid)	Mercearias	Qtd (kg/unid)
Hortícolas	Qtd (kg/unid)	Fruta	Qtd (kg/unid)	Lacticínios	Qtd (kg/unid)

O Responsável

Tabela 5. Controlo de Temperaturas

Ano letivo/ Mês: _____

Equipamento: _____

Data	1ª Leitura		2ª Leitura		3ª Leitura	
	Temp./ Hora	Responsável	Temp./ Hora	Responsável	Temp./ Hora	Responsável
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Nota: Preencher este documento diariamente, no mínimo, duas vezes/dia (à entrada e saída dos funcionários). A segunda leitura é aconselhável a meio do serviço.

Tabela 6. Registo de Higienezação

Ano letivo: _____

Mês: _____

Data	Cozinha		Despensa	
	Hora	Responsável	Hora	Responsável
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Tabela 8. Registro de Recolha de Amostras

Ano letivo: _____

Mês: _____

Data	Amostra	Responsável
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

Tabela 9. Temperaturas de Referência

<i>Etapa</i>	<i>Produtos</i>	<i>Temperaturas</i>
Recepção	Legumes Refrigerados	0°C a 7°C
	Legumes Congelados	≤ -18°C (máx. -10°C)
	Peixe Refrigerado	0°C a 2°C (gelo fundente)
	Peixe Congelado	≤ -18°C (máx. -15°C)
	Leite, Iogurte, Queijo, Manteiga	0°C a 6°C
	Aves e Coelho	0°C a 4°C
Descongelação	Todos os produtos	0°C a 6°C
Armazenamento	Pescado Refrigerado	0°C a 2°C (gelo fundente)
	Lacticínios	0°C a 6°C
	Produtos Congelados	-18°C
	Ovos em Natureza	5°C a 8°C
	Vegetais Refrigerados	4°C a 8°C
	Carnes de Mamíferos e Aves	0°C a 4°C

Recepção:

1. Sempre que possível o controlo de temperaturas à recepção deverá efectuar-se com os produtos ainda no interior da viatura de transporte; se tal não for possível verificar na zona de recepção. No caso de aves refrigeradas não são admissíveis temperaturas inferiores a -2 °C.
2. Ter sempre em consideração as características físicas de um produto congelado ou ultracongelado, verificar se apresenta sinais de re-congelação ou descongelação, cristais de gelo em quantidade excessiva.
3. As temperaturas indicadas nos rótulos pelo fornecedor prevalecem SEMPRE desde que o intervalo seja mais restrito.

Tabela 10. Temperaturas de Conservação e Tempo Máximo de consumo

Nota: Considera-se o **momento zero** da matéria-prima a **data de abertura da embalagem, data de confecção, data de fatiamento ou de produção ou data de saída das condições de frio – congelamento, refrigeração**. As temperaturas de conservação indicadas na rotulagem do produto devem ser respeitadas. * É admissível uma variação de 3°C durante o período de fornecimento da unidade, devido à eventual abertura dos dispositivos de frio implicados.

Género Alimentício	Temperatura de Armazenamento (°C)	Tempo Máximo de Consumo
Especiarias	Ambiente	6 meses
Hortofrutícolas	<12°C	5 dias
Hortofrutícolas congelados	*Sem limite mínimo a -18°C	Utilização imediata
Gelatina	0°C a 7°C	3 dias
<u>Pescado</u>		
Refrigerado	Gelo fundente	2 dias
Congelado/Ultracongelado	*Sem limite mínimo a -18°C	3 dias
<u>Ovos</u>		
Ovos em natureza	0°C a 18°C	De acordo com validade
<u>Lacticínios</u>		
Manteiga	0°C a 6°C	15 dias
logurte	0°C a 6°C	De acordo com validade
Leite UHT	0°C a 6°C	2 dias
Queijo (fatiado)	0°C a 6°C	1 dia
<u>Carne</u>		
Carne aves / coelho refrigerada	0°C a 4°C	3 dias
Congelados / Ultracongelados	*Sem limite mínimo a -18°C	3 dias

SUPLEMENTO

IDENTIFICAÇÃO DE ÁREAS E PROCEDIMENTOS

**OBJETIVO: AFIXAR OS DOCUMENTOS QUE SE SEGUEM NAS ÁREAS
CORRESPONDENTES**

RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS

VERIFICAR:

- IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS
- PRAZO DE VALIDADE
- INTEGRIDADE DA EMBALAGEM
- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, AROMA, ASPECTO...)
- TEMPERATURA (PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS)



OS PRODUTOS ALIMENTARES QUE NECESSITEM DE FRIO DEVEM SER IMEDIATAMENTE ARMAZENADOS NOS RESPECTIVOS EQUIPAMENTOS DE FRIO.

SEMPRE QUE O PRODUTO ALIMENTAR NÃO SE APRESENTE CONFORME (CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS ADEQUADAS) DEVERÁ SER DEVOLVIDO NO ACTO DA RECEPÇÃO.

**É OBRIGATÓRIO A RECOLHA DIÁRIA DE AMOSTRAS
DA REFEIÇÃO CONFECCIONADA.**

- AS AMOSTRAS DEVEM SER DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS E IDENTIFICADAS (DIA E DESIGNAÇÃO DA REFEIÇÃO).
- CONSERVAR À TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO (ATÉ 4°C) OU CONGELAÇÃO (ATÉ -18°C) DURANTE 72 HORAS.

SALADA, VEGETAIS E FRUTA NÃO DESCASCADA PARA CONSUMO EM CRÚ

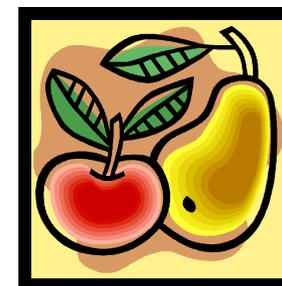
COLOCAR UMA PASTILHA DESINFECTANTE EM 10 LITROS DE ÁGUA



MERGULHAR DURANTE 15 MINUTOS



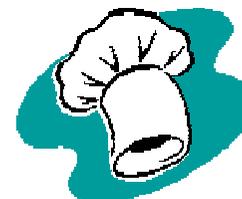
PASSAR POR ÁGUA CORRENTE



ATITUDES E PROCEDIMENTOS



NÃO FUMAR



UTILIZAÇÃO OBRIGATÓRIA DE TOUCA



NÃO UTILIZAR ADORNOS



HIGIENIZAR E DESINFECTAR TODOS OS UTENSÍLIOS

IDENTIFICAÇÃO DE TÁBUAS E FACAS DE CORTE



PRODUTO	COR
CARNE	VERMELHO
PESCADO	AZUL
FRUTA E LEGUMES	VERDE
LACTICÍNIOS	BRANCO
ALIMENTOS COZINHADOS	AMARELO

ATENÇÃO

QUANDO LAVAR AS MÃOS?

- ANTES DE INICIAR O SERVIÇO
- AO MUDAR DE TAREFA
- APÓS MANIPULAÇÃO DE EQUIPAMENTOS SUJOS (EXEMPLO: CAIXOTES DO LIXO)
- APÓS ASSOAR, TOSSIR OU ESPIRRAR
- APÓS UTILIZAÇÃO DOS SANITÁRIOS



ETIQUETAS



- **DEVERÁ CONSERVAR OS RÓTULOS DE TODOS OS PRODUTOS ALIMENTARES ATÉ 72 HORAS APÓS CONSUMO.**
- **OS RÓTULOS DOS PRODUTOS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS.**

Área de Preparação de Carne / Peixe





Área de Preparação de Hortícolas / Fruta





Área de Desinfecção (legumes, salada e fruta)



Área de Lavagem

- **Loiça grossa**
- **Loiça fina**



Área de Recepção de Matérias-Primas



REFRIGERAÇÃO



CONSERVAÇÃO DE CONGELADOS

