

ORIENTAÇÃO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS – ITENS A SEREM CONSIDERADOS.

OBS: NÃO EXISTE MODELO PRONTO PARA O MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, POIS O MESMO DEVE SER ESPECÍFICO PARA O ESTABELECIMENTO, DEVENDO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. ABAIXO ESTÃO DESCRITAS APENAS **SUGESTÕES PARA A ELABORAÇÃO DO MESMO.**

A Segurança Alimentar está relacionada com o padrão de higiene do(s) produto(s) e dos processos operacionais envolvidos em sua produção.

DEFINIÇÕES

Manual de Boas Práticas (MBP): documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na higienização, produção, armazenamento e transporte de alimentos. Este procedimento pode apresentar outras nomenclaturas desde que obedeça a legislação vigente.

NOTA: ressalta-se que o POP é um anexo do MBP (Manual de Boas Práticas) onde o mesmo deverá ser referenciado.

I) IDENTIFICAÇÃO:

Razão Social da Empresa, CNPJ, endereço completo, outras características, se necessário.

II) OBJETIVO:

Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para cada Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), garantindo a qualidade do produto final.

III) COLABORADORES ENVOLVIDOS:

Equipe operacional.

IV) ITENS A SEREM CONSIDERADOS:

1. PESSOAL

- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO (NR 7)
- Higiene pessoal
- Uniformização e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual)
- Treinamento: Microbiologia dos Alimentos
- Visitantes

2. INSTALAÇÕES

- Estrutura e edificação
- Higiene ambiental
- Manejo de resíduos
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- Água: higienização de caixa d'água e laudo de potabilidade
- Manutenção preventiva e controle de equipamentos

3. ÁREAS

a) Recebimento:

- Conferência, Técnicas de Armazenamento, Controle de Matérias Primas e Fornecedores

b) Pré-Preparo e Cocção:

- Higiene dos Alimentos, Técnicas Dietéticas, Critérios de Tempo/ Temperatura e Coleta de Amostras
- Higiene de Equipamentos e Utensílios

c) Distribuição:

- Critérios de Tempo/Temperatura e Procedimentos para Transporte de Alimentos e Veículos;
- Programa para Utilização de Sobras.

ATENÇÃO:

1) Para todas as etapas envolvidas na elaboração do Manual de Boas Práticas, deverão ser descritos detalhadamente todos os procedimentos e rotinas realizados no estabelecimento.

2) O Manual de Boas Práticas é específico para cada local, devendo ser elaborado e atualizado constantemente, considerando as legislações sanitárias vigentes, livros e publicações técnicas.

V) REFERÊNCIAS LEGAIS:

- Resolução RDC N° 275, de 20/10/2002 (legislação federal)
- Resolução RDC N° 216, de 15/09/2004 (legislação federal)
- Portaria CVS-6/99, de 10/03/1999 (legislação estadual - SP)