UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DOS LABORATÓRIOS DO COMPLEXO GASTRONÔMICO

JOÃO PESSOA
2020

CAPÍTULO I: DOS LABORATÓRIOS E SUA APLICAÇÃO

Art. 1 Os Laboratórios do Complexo Gastronômico estão vinculados ao Departamento de Gastronomia/CTDR/UFPB.

Art. 2 Este manual se aplica aos Laboratórios da Cozinha Experimental, Cozinhas Quente I e II e ao Laboratório de Confeitaria, Panificação e Bebidas do DG/CTDR/UFPB, e segue o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC 216/2004), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que descreve os procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Art. 3 Os Laboratórios do Complexo Gastronômico servem como um espaço de sistematização e avaliação dos procedimentos aos quais os alimentos são submetidos, desde o preparo até o consumo, para o reconhecimento de: alterações das propriedades físico-químicas e/ ou sensoriais; diferentes formas de cocção para melhor preservação do valor nutricional; aperfeiçoamento de técnicas de conservação de alimentos e a elaboração de novos produtos alimentícios.

Art. 4 As atividades e estudos realizados nos Laboratórios visam ainda a prática dos métodos de segurança, para evitar riscos de acidentes químicos, físicos, microbiológicos, além dos ambientais para a preservação do ecossistema local e melhor qualidade de vida.

Art. 5 Os termos desse Manual se aplicam exclusivamente ao uso dos Laboratórios do Complexo Gastronômico pela comunidade do CTDR (servidores, alunos de graduação, alunos de pós-graduação, monitores, alunos de iniciação científica, extensionistas, estagiários e pesquisadores) e também por outros sujeitos, que tenham acesso ou permanência autorizada pelo coordenador da unidade laboratorial.

Parágrafo Único: Seguindo as orientações que constam no **Artigo 8, do Capítulo II, das Normas de Funcionamento dos Laboratórios do Complexo Gastronômico**, após cadastro de suas informações e dos trabalhos a serem desenvolvidos nos Laboratórios do Complexo Gastronômico, o usuário será informado sobre o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e de possíveis condições específicas de uso para o desenvolvimento seguro de suas atividades, dependendo do Laboratório a ser utilizado.

CAPÍTULO II: DAS EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art. 6 A edificação e as instalações dos Laboratórios foram organizadas para possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos nas etapas da preparação de alimentos, para evitar a contaminação cruzada.

Art. 7 As instalações físicas (piso, parede e teto) são de cor branca, com revestimento liso lavável e pouco permeável. São conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.

Art. 8 As portas e janelas são ajustadas aos batentes, mas não possuem sistema de fechamento automático e emborrachado na parte inferior (portas) e não possuem telas milimetradas (janelas) para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.

Art. 9 Os Laboratórios são abastecidos de água corrente e potável, mas somente a Cozinha Experimental dispõem de conexão com a rede de esgoto. Para os Laboratórios localizados no LIEP já foi aprovado e autorizado o orçamento e a construção da fossa séptica, compatível ao volume de resíduos e localizada em área externa a de produção.

Art. 10 Todos os Laboratórios, com exceção da Cozinha Experimental, possuem ralos, não sifonados, mas protegidos por telas para evitar o acesso de vetores e pragas.

Art. 11 As áreas interna e externa são mantidas limpas, livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, sem presença de animais.

Art. 12 As instalações elétricas são embutidas ou protegidas em tubulações de forma a permitir fácil higienização do ambiente. A iluminação é adequada e o estado de conservação das luminárias é satisfatório, no entanto não possuem proteção contra queda acidental ou explosão.

Art. 13 A ventilação não garante renovação total do ar, devido a presença de um sistema de climatização, cujo fluxo não incide diretamente sobre os alimentos manipulados. Os equipamentos de climatização estão conservados, sendo realizada a manutenção e a troca de filtros quando necessário, não sendo periódico, mas realizado registro.

Art. 14 As instalações sanitárias não possuem comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos. Possuem bom estado de conservação (piso, paredes, vasos sanitários, pias), sendo abastecidas de papel higiênico e sabão líquido. As lixeiras não possuem tampa e nem acionamento por pedal.

Art. 15 Os Laboratórios não possuem lavatório exclusivo, na área de manipulação, para a higiene das mãos, providos de sabonete líquido inodoro anti-séptico para higiene das mãos, bem como de toalhas de papel não reciclado e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Art. 16 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos, na preparação, armazenamento e apresentação possuem superfícies lisas, impermeáveis, laváveis, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, sendo isentos de imperfeições que possam transmitir odores, sabores ou outros contaminantes que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. A manutenção dos equipamentos e utensílios é realizada quando necessário, sendo realizado o registro da ação.

CAPÍTULO III: DA HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art. 17 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios, de todos os Laboratórios, são frequentemente higienizados após o término de cada atividade realizada

(aula, pesquisa, atividade de extensão), minimizando o risco de contaminação dos alimentos.

Art. 18 Os produtos de limpeza (saneantes e desinfetantes) utilizados na higienização dos Laboratórios são regularizados pelo Ministério da Saúde, sendo guardados em local reservado. Os responsáveis pela higienização das instalações são funcionários de empresa terceirizada, que possuem uniformes apropriados e que usam utensílios distintos daqueles usados por alunos e servidores (docentes e/ou técnicos) para higienização de equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

Art. 19 A higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios ocorre nesta sequência:
1.LIMPEZA – remoção de toda substância visível a olho nu (terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades);
2.SANITIZAÇÃO – procedimento de redução de microrganismos aderidos às instalações, equipamentos e utensílios, utilizando água potável e sabão ou detergente;
3.DESINFECÇÃO – etapa de eliminação de microrganismos patogênicos à saúde, com aplicação de álcool 70%, hipoclorito de sódio ou solução clorada.

CAPÍTULO IV: DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Art. 20 Os Laboratórios do Complexo Gastronômico utilizam água potável para produção e manipulação de alimentos, fornecida pela Companhia de Água e Esgotos da Paraíba (CAGEPA), empresa de abastecimento público.

Art. 21 Somente os Laboratórios do LIEP (Cozinha Quente I e II e Laboratório de Confeitaria, Panificação e Bebidas) possuem reservatório de água compatível para atender as suas necessidades, permanecendo tampado e em bom estado de conservação.

Art. 22 A higienização do reservatório de água é realizada dentro da frequência exigida (a cada seis meses ou quando ocorrer algum acidente que possa contaminar a água), sendo realizado registro da operação.

CAPÍTULO V: DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Art. 23 Os Laboratórios do Complexo Gastronômico são semestralmente dedetizados, por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde, sendo realizada a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

CAPÍTULO VI: DO CONTROLE DE RESÍDUOS

Art. 24 Cada Laboratório do Complexo Gastronômico possui um recipiente íntegro, com tampa acionada pelo sistema de pedal, de fácil higienização e transporte, com capacidade

suficiente para conter os resíduos, que são coletados após o término de cada atividade, para evitar seu acúmulo, focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

Art. 25 Quanto aos óleos e gorduras utilizadas em frituras, após seu uso e resfriamento, os mesmos não são descartados na rede de esgoto ou lixo comum, mas acondicionados e armazenados em vasilhames plásticos bem fechados (garrafas do tipo PET), que são destinados para os alunos do curso de Gastronomia, que utilizam este material para a produção de sabão.

CAPÍTULO VII: DA HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Art. 26 Segundo a RDC 216/ 2004 (ANVISA), Manipulador de Alimentos é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento. Todos os alunos e servidores (técnico administrativo e/ou docente) que adentrarem aos Laboratórios do Complexo Gastronômico são considerados manipuladores. Por esta razão, devem ter asseio pessoal e levar em consideração as seguintes recomendações:

Parágrafo 1º - Das Vestimentas: Os manipuladores devem comparecer ao laboratório de calças compridas, blusas leves, avental e dólmã ou jaleco branco com botões protegidos, sem bolsos, com comprimento até o joelho, de mangas longas e confeccionados em tecidos 100% algodão.

Parágrafo 2º - Dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's): São equipamentos que se destinam a proteger a saúde e a integridade física do trabalhador. Os EPI's não evitam acidentes, mas, protegem o usuário de lesões quando da ocorrência destes. Os manipuladores devem sempre utilizar:

- Máscara: Devem ser usadas ao executar as operações, para evitar a contaminação dos alimentos por microrganismos naturalmente presentes nas cavidades oral e nasal.

- Touca: O cabelo além de amarrado deve estar protegido pela touca, evitando contaminação física do alimento, além de evitar acidentes devido ao contato desse com fontes de calor.

- Luvas: São usadas para evitar contaminação dos alimentos manipulados, além de proteger o manipulador e diminuir e/ou evitar a ocorrência de acidentes como cortes, perfurações, queimaduras, dentre outros.

O uso de luvas não substitui a necessidade da lavagem frequente das mãos, devido à existência de pequenos orifícios, capazes de permitir a passagem de microrganismos, contaminando, consequentemente, as mãos e os alimentos.

- Sapatos fechados: O uso de sapato fechado evita a contaminação do manipulador e previne acidentes com materiais quentes ou tóxicos.

Parágrafo 3º - Da Conduta Pessoal: Os alunos e professores devem possuir asseio pessoal, apresentando-se nos Laboratórios com vestimentas adequadas e limpas. A dólmã e/ ou jaleco e EPIs devem ser utilizados **EXCLUSIVAMENTE** nas dependências do Laboratório;

- Os cabelos devem ser presos e protegidos por redes ou toucas;

- Deve ser evitado o uso de adornos como: brincos, colares, pulseiras, fitas, relógios, anéis e outros adornos que possam causar algum tipo de risco ao consumidor.

- Os homens devem estar sem barba e bigode, e todos devem apresentar-se com as unhas curtas, limpas e sem esmalte e sem maquiagem;

- Não é permitido conversar, assobiar, cantar, tossir, espirrar, comer os alimentos antes da hora, colocar utensílios de preparo na boca e manipular dinheiro.

- Não poderá participar do preparo de alimentos alunos com ferimentos nas mãos e com doenças respiratórias que causem espirros e coriza, para não comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

- As mãos devem ser higienizadas de maneira correta e com frequência. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos:

- **Ao chegar ao laboratório;**
- **Antes e após manipular alimentos;**
- **Ao trocar de atividades, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido;**
- **Antes de usar luvas e após tirá-las;**
- **Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar;**
- **Após comer ou fumar;**
- **Após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário;**
- **Após qualquer interrupção do serviço.**

- A técnica correta para a higienização das mãos consiste na sequência abaixo:
  - **Umedecer as mãos e antebraços com água;**
  - **Lavar com sabonete líquido;**
  - **Massagear bem as mãos (palmas, dorso, extremidades e espaço entre os dedos) e antebraços;**
  - **Enxaguar bem as mãos e antebraços;**
  - **Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado;**
  - **Descartar o papel dentro da lixeira;**
  - **Utilizar álcool a 70%.**

CAPÍTULO VIII: DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Art. 27 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens nos Laboratórios é realizada em horário diferente das atividades de manipulação dos alimentos, para que não haja contaminação do alimento preparado.

Art. 28 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção na recepção e posterior aprovação, quanto a integridade e temperatura. Se reprovados, são identificados e armazenados separadamente para posterior devolução ao fornecedor ou descarte adequado.

Art. 29 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em ambiente organizado e limpo, respeitando a ordem de entrada ou validade. Os insumos não perecíveis são armazenados em prateleiras, nos armários de aço, ou em caixas organizadoras de plástico, que nem sempre garantem adequada ventilação, mas permitem adequada limpeza por serem de material liso, resistente e lavável. Os insumos perecíveis são armazenados em refrigeradores e freezer, que encontram-se em bom estado de conservação, higiene e funcionamento.

CAPÍTULO IX: PREPARO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

Art. 30 Durante a preparação dos alimentos, em todos os Laboratórios são adotadas medidas para minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. Após manuseio de alimentos crus, os manipuladores devem sempre realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

Art. 31 Antes do início da preparação dos alimentos é necessário realizar a adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

Art. 32 Durante a preparação dos alimentos, as matérias-primas e os ingredientes perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (até 30 minutos), a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Art. 33 Quando as matérias-primas e os ingredientes não são utilizados em sua totalidade, estes são armazenados em recipientes fechados ou vedados com plástico filme e identificados uniformemente (designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original) para respeitar o prazo de uso e/ou validade.

Art. 34 Ao empregar o tratamento térmico, os manipuladores devem garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70 ºC (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores também podem ser utilizadas desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Art. 35 Para atestar a eficácia do tratamento térmico, nas condições acima, a verificação da temperatura pode ser realizada por termômetro digital ou de espeto (de uso pessoal) e pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

Art. 36 Para alimentos submetidos à fritura, além do controle térmico, é realizado o cuidado para que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação

química do alimento preparado, não sendo aquecidos acima de 180 °C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos sempre que houver alterações físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

Art. 37 Para o preparo de alimentos congelados, excetuando-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que os mesmos sejam submetidos ao tratamento térmico ainda congelados, é realizado o descongelamento lento sob refrigeração, com temperatura inferior a 5 °C ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção, evitando condições favoráveis à multiplicação microbiana. **Alimentos descongelados não devem ser recongelados**.

Art. 38 Os alimentos preparados após a cocção permanecem a temperatura ambiente ou passam por um processo de resfriamento, no qual a temperatura do alimento é reduzida de 60 °C a 10 °C, em no máximo duas horas. Esse processo de resfriamento é realizado previamente a refrigeração (temperatura inferior a 5 °C) ou congelamento (temperatura igual ou inferior a -18 °C) dos alimentos.

Art. 39 O prazo máximo de consumo dos alimentos preparados e conservados sob refrigeração é de temperatura igual ou inferior a 5 °C (cinco graus Celsius), por 5 (cinco) dias. Para os alimentos congelados, a temperatura de conservação é igual ou superior a -18° C (dezoito graus Celsius negativos), por 3 (três) meses. No entanto, essa temperatura de armazenamento não é regularmente monitorada e registrada nos Laboratórios.

Art. 40 Para o armazenamento do alimento preparado sob refrigeração ou congelamento, o invólucro do alimento deve conter: o nome e data do preparo e o prazo de validade.

Art. 41 Os alimentos a serem consumidos crus ou com casca, como frutas, verduras e legumes, são submetidos ao processo de higienização para eliminação de microrganismos, com hipoclorito de sódio, autorizado pelo Ministério da Saúde e aplicado na diluição correta para evitar a presença de resíduos químicos no alimento preparado.

Parágrafo Único: A higienização desses alimentos crus é realizada na sequência abaixo:

1. LIMPEZA – etapa de remoção de toda sujidade na superfície, geralmente visível a olho nu;
2. DESINFECÇÃO – etapa de eliminação de microrganismos patogênicos à saúde. Os alimentos são submersos, por 15 minutos, em solução pronta de hipoclorito de sódio ou em solução clorada, utilizando 1 colher de sopa de água sanitária (2,5% de cloro) para 1 litro de água. Em seguida, enxaguar bem e retirar o excesso de água.

CAPÍTULO X: DA APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS PREPARADOS

Art. 42 Nas aulas práticas, os alimentos são organizados e apresentados para que haja a visualização, identificação e explicação dos diferentes métodos de corte, cocção e de possíveis alterações das propriedades físico-químicas e/ ou sensoriais, com posterior degustação dos pratos montados.

Art. 43 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, são de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

Art. 44 Após o término das atividades práticas, os alunos ficam responsáveis pela higienização adequada dos equipamentos, móveis e utensílios, utilizados no preparo e na apresentação dos alimentos.

CAPÍTULO XI: DOS PROCEDIMENTOS DE SEGURANÇA

Art. 45 Os usuários dos Laboratórios do Complexo Gastronômico estão sujeitos a Riscos Físicos, Químicos, Ergonômicos e de Acidentes, conforme NR-09, do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE).

Parágrafo 1º - Risco Físico: são considerados riscos de natureza física, diversas formas de energia a que possam estar expostos os trabalhadores, tais como: ruído, vibrações, pressões anormais, temperaturas extremas, radiações ionizantes, radiações não ionizantes, bem como o infrassom e o ultrassom.

Risco Químico: fazem parte dessa classificação as substâncias, compostos ou produtos que possam penetrar no organismo pela via respiratória, nas formas de poeiras, fumos, névoas, neblinas, gases ou vapores, ou que, pela natureza da atividade de exposição, possam ter contato ou ser absorvidos pelo organismo através da pele ou por ingestão.

Risco Ergonômico: são os fatores capazes de interferir nas características psicofisiológicas do trabalhador, causando desconforto ou afetando sua saúde. São exemplos de risco ergonômico: o levantamento de peso, ritmo excessivo de trabalho, monotonia, repetitividade, postura inadequada de trabalho, etc.

Risco Acidentes: qualquer fator que coloque o trabalhador em situação vulnerável e possa afetar sua integridade, e seu bem-estar físico e psíquico. São exemplos de risco de acidente: as máquinas e equipamentos sem proteção, probabilidade de incêndio e explosão, arranjo físico inadequado, armazenamento inadequado.

Art. 46 O uso de todos os equipamentos deve ser feito respeitando as normas de segurança e seguindo os Procedimentos Operacionais Padronizados elaborados pelos técnicos responsáveis e aprovados pelos coordenadores dos respectivos Laboratórios.

Art. 47 Os laboratórios são equipados de chuveiro e lava-olhos de emergência, extintores e caixa de primeiros socorros para os casos de acidentes (OBSERVAR SE NO LIPEP FICARÃO EM CADA LABORATÓRIO OU NOS CORREDORES).

Art. 48 Os treinamentos de segurança, primeiros socorros e combate a incêndio serão realizados uma vez ao ano.

Art. 49 Todos os usuários são orientados acerca das regras de segurança, normas e procedimentos corretos para utilização de equipamentos, utensílios e substâncias.

Art. 50 Todos os trabalhadores do setor, sem exceção, devem saber manipular correta e adequadamente os diversos aparelhos de controle e contenção de fogo (extintores específicos) em casos de acidente de causa química ou elétrica.

Art. 51 Qualquer acidente deve ser comunicado imediatamente ao (s) responsáveis para que sejam adotadas as medidas cabíveis.

Art. 52 Em todos os casos que houver necessidade de atendimento médico ou de emergência a vítimas, avaliar a situação e proceder da seguinte forma: Em casos graves, chamar imediatamente: SAMU no telefone 192; Corpo de Bombeiros no telefone 193; Polícia Militar no telefone 190. Forneça o endereço correto do CTDR/ Campus I : Rua dos Escoteiros, s/nº, Mangabeira VII, Distrito Industrial de Mangabeira (Quadramares). Telefone: 83-3216-7947 (Secretaria do CTDR). Em casos menos graves, se a vítima estiver consciente e puder ser movida, proceda com seu deslocamento até o Pronto Socorro do Hospital de Emergência mais próximo (Hospital de Trauma – 3216-5736 ou Hospital Universitário – 3216-7042).

CAPÍTULO XII: DOS DOCUMENTOS E REGISTROS

Art. 53 Os Laboratórios deverão expor o Manual de Boas Práticas de forma acessível aos seus usuários e disponível às autoridades sanitárias.

Art. 54 Este documento é revisto e atualizado periodicamente, de acordo com novas ações e mudanças realizadas.

Art. 55 Este Manual é complementado por 3 Procedimentos Operacionais Padronizados, também chamados POP's (ANEXO), os quais descrevem de maneira objetiva a realização das operações relacionadas a:

- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Higienização de instalações;
- Higienização de equipamentos, móveis e utensílios;

De acordo com a necessidade, haverá o acréscimo de mais POP's ao ANEXO.

CAPÍTULO XIII: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 56 Estas normas foram aprovadas pelo Colegiado do Departamento de Gastronomia na Reunião Ordinária XX/2020 de XX de XXX de 2020.