



Manual de Boas Práticas
FOOD TRUCKS

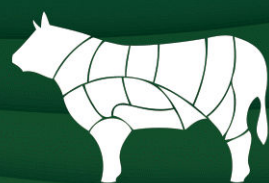




Manual de Boas Práticas RESTAURANTES



Manual de Boas Práticas SORVETERIAS





Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação

Data da elaboração:
Revisão:
Data da revisão:
Elaborado por: NOME
CPF PREENCHER
Aprovado por: NOME
CPF PREENCHER

NOME DO RESTAURANTE – CNPJ
ENDEREÇO COMPLETO
NOME FANTASIA

SUMÁRIO

	Página
1.INTRODUÇÃO	03
2.OBJETIVO	03
3.DEFINIÇÕES	03
4.IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	05
5.RESPONSÁVEL	06
6.RECURSOS HUMANOS	06
7.CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS	09
8.CONTROLE DE ÁGUA	10
9.PROCEDIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS – HIG.E CONDUTA PESSOAL	12
10.ESTRUTURA E CARACTERÍSTICAS DAS INSTALAÇÕES	16
11.EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	20
12.HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIP., MÓVEIS E UTENSÍLIOS	22
13.MANEJO DE RESÍDUOS (Plano de Gerenciamento de Resíduos)	28
14.BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	29
15.COLETA DA AMOSTRAS	48
16.DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	49
17.BIBLIOGRAFIA CONSULTADA	50
18.ANEXO POP'S e PLANILHAS	51
19.REGISTRO DAS REVISÕES	52



Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação

Data da elaboração:
Revisão:
Data da revisão:
Elaborado por: NOME
CPF PREENCHER
Aprovado por: NOME
CPF PREENCHER

NOME DO RESTAURANTE – CNPJ
ENDEREÇO COMPLETO
NOME FANTASIA

O gelo utilizado em bebidas e para resfriar alimentos é fabricado a partir de água potável, adquirido de empresa idônea especializada. Ele é mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável e não representa fonte de contaminação.

9. PROCEDIMENTOS DE BOAS PRÁTICAS – HIGIENE E CONDUTA PESSOAL

9.1. CONTROLE DE SAÚDE PARA GARANTIA DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Para garantir a segurança dos alimentos, não devem manipular alimentos os funcionários que apresentam feridas, lesões ou cortes nas mãos e braços.

Caso o funcionário se corte durante a realização do trabalho, se o corte for superficial, o funcionário deve tratar o local, colocar um curativo, protegendo-o de forma que não solte. Assim, ele poderá continuar trabalhando em outra função que não envolva manipulação de alimentos.

É de total responsabilidade do funcionário comunicar ao gerente quando estiver com algum problema de saúde.

Se algum funcionário apresentar diarreias ou vômitos, infecções pulmonares ou faringites ou outros quadros infecciosos, ele deve ser afastado do estabelecimento até a sua recuperação ou ser remanejado para outra atividade que não ofereça risco de contaminação de alimentos pelo manuseio.

As orientações sobre este item encontram-se no **POP 04 - Higiene, Conduta Pessoal e Uso do Uniforme**.

9.2. HIGIENE PESSOAL

Todos os manipuladores de alimentos são orientados e supervisionados quanto à manutenção de boa higiene pessoal e prática de hábitos seguros visando a proteção dos alimentos contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas.



Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação

Data da elaboração:
Revisão:
Data da revisão:
Elaborado por: NOME
CPF PREENCHER
Aprovado por: NOME
CPF PREENCHER

NOME DO RESTAURANTE – CNPJ
ENDEREÇO COMPLETO
NOME FANTASIA

O caixa é separado e atendido por profissional exclusivo para esta atividade, evitando o manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos.

A área para clientes dispõe de equipamentos de ar condicionado que passam por manutenção periódica. A limpeza, troca de filtros e manutenção periódica do ar condicionado está descrita no **POP 07 - Limpeza e Manutenção do Ar Condicionado**. A operação é registrada em **Planilha POP 7.1 – Registro de controle de manutenção do ar condicionado** e **Planilha POP 7.2 – Registro de limpeza do filtro do ar condicionado**.

11. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios que entram em contato com os alimentos são de materiais atóxicos que não transmitem odores nem sabores aos mesmos.

São de material liso, lavável e impermeável e estão em adequado estado de limpeza e conservação. São resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Não é utilizado tábuas de madeira ou outro utensílio em material poroso de difícil higienização que possa facilitar o crescimento microbiano. Caixas térmicas de isopor não permitem higienização adequada, por isso não são indicadas.

Os equipamentos utilizados estão em bom estado de conservação e passam por manutenção periódica. Registro na **Planilha POP 10.3 - Manutenção das instalações e equipamentos**.

Os móveis são isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições.

A empresa possui termômetros para monitorar as temperaturas dos alimentos, que são calibrados mantendo registro da operação conforme **POP 08 – Utilização e Calibração do Termômetro** e registro na **Planilha POP 8.1 – Registro da calibração do termômetro**.

A empresa possui balança que passa por manutenção periódica e é calibrada mantendo registro da operação conforme **POP 09 - Calibração da Balança**. O registro é pela **Planilha POP 9.1 – Registro de calibração da balança**.



Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação

Data da elaboração:
Revisão:
Data da revisão:
Elaborado por: NOME
CPF PREENCHER
Aprovado por: NOME
CPF PREENCHER

NOME DO RESTAURANTE – CNPJ
ENDEREÇO COMPLETO
NOME FANTASIA

100L	1L
------	----

Hipoclorito de Sódio com concentração 10 a 12%	
Volume de Água (Litro)	Volume de hipoclorito
1L	2ml
5L	10ml (1 colher de sopa)
10L	20ml (2 colheres de sopa)
100L	200ml (20 colheres de sopa)

Como higienizar

A higienização manual é realizada conforme sequência abaixo:

- Retirar o excesso de sujidade e/ou recolher os resíduos.
- Lavar com água e detergente neutro.
- Enxaguar bem com água corrente.
- Desinfetar com produtos químicos ou calor.
- Enxaguar bem com água corrente no caso de utilização de produtos químicos, exceto o álcool 70%.
- Secar naturalmente, sem a utilização de panos.

Quando higienizar

De maneira geral, os procedimentos de higienização da empresa são realizados:

- No início do trabalho.
- Depois de cada uso.
- Quando começar a trabalhar com outro tipo de alimento.
- A cada mudança de lote.
- A intervalos periódicos se os utensílios estiverem em uso constante (no máximo a cada 2 horas).

Para facilitar a realização dos procedimentos de forma correta, a empresa mantém em local de fácil acesso um **cronograma** para higienização da área de manipulação. O

NOME DO RESTAURANTE – CNPJ
ENDEREÇO COMPLETO
NOME FANTASIA

- A data de validade deve estar dentro do prazo e de acordo com a utilização e o tempo de estocagem médio do produto. NÃO aceitar produtos com o prazo de validade vencido.
- As embalagens devem estar limpas, em condições íntegras e seguir as particularidades de cada tipo de alimento. Não aceitar embalagens que estejam quebradas, vazadas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou furadas.
- Os alimentos não podem estar em contato com embalagem não adequadas como papel ou plástico reciclado, jornais, revistas e papelão.
- As latas não podem estar amassadas, estufadas e/ou enferrujadas.
- Os ovos não devem ser recebidos caso estejam com a casca rachada.
- Nos rótulos devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção (quando aplicável), número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).
- Checar a presença do Selo de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal nos produtos de origem animal (este selo é a garantia de que esses produtos foram inspecionados em sua origem, quanto à sua procedência e qualidade sanitária).



- Alimentos congelados não podem ter cristais de gelo ou líquido dentro da embalagem e devem apresentar-se duros como pedra.
- Receber e guardar os alimentos o mais rápido possível. Dar preferência primeiro aos alimentos refrigerados, depois aos congelados e só então aos produtos secos.
- Os produtos devem apresentar aparência, odor e consistência característicos. A avaliação sensorial é feita de acordo com cada tipo de alimento, com base

NOME DO RESTAURANTE – CNPJ
ENDEREÇO COMPLETO
NOME FANTASIA

18 ANEXO POP'S e PLANILHAS (16 Procedimentos Operacionais Padronizados)

- POP 01 - Exames Médicos
 - Planilha POP 1.1 - Ficha de encaminhamento para exames médicos
 - Planilha POP 1.2 - Controle de entrega de exames médicos
- POP 02 - Controle de Pragas
 - Planilha POP 2.1 - Registro de desinsetização
 - Planilha POP 2.2 - Registro de ocorrência de pragas
- POP 03 - Potabilidade da Água
 - Planilha POP 3.1 - Registro de higienização da caixa d'água
 - Planilha POP 3.2 - Controle da análise da água
- POP 04 - Higiene, Conduta Pessoal e Uso do Uniforme
 - Planilha POP 4.1 - Registro de entrega de uniforme
 - Planilha POP 4.2 - Plano anual de treinamentos
- POP 05 - Higienização das Mãos
 - Planilha POP 5.1 - Controle de higiene e apresentação pessoal
- POP 06 – Treinamentos
 - Planilha POP 6.1 - Registro de treinamento de boas práticas
 - Planilha POP 6.2 - Registro de treinamentos
- POP 07 - Limpeza e Manutenção do Ar Condicionado (PMOC – Plano de Manutenção, Operação e Controle)
 - Planilha POP 7.1 - Registro de controle de manutenção do ar condicionado
 - Planilha POP 7.2 - Registro de limpeza do filtro do ar condicionado
- POP 08 - Utilização e Calibração do Termômetro
 - Planilha POP 8.1 - Registro da calibração do termômetro
 - Planilha POP 8.2 - Registro de controle de temperatura de equipamentos
 - Planilha POP 8.3 - Registro de temperatura de resfriamento dos alimentos
 - Planilha POP 8.4 - Registro de temperatura dos alimentos
- POP 09 - Calibração da Balança
 - Planilha POP 9.1 - Registro de calibração da balança
- POP 10 - Limpeza das Instalações e Equipamentos
 - Planilha POP 10.1 - Registro de limpeza diária



Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação

Data da elaboração:
Revisão:
Data da revisão:
Elaborado por: NOME
CPF PREENCHER
Aprovado por: NOME
CPF PREENCHER

NOME DO RESTAURANTE – CNPJ
ENDEREÇO COMPLETO
NOME FANTASIA

- Planilha POP 10.2 - Registro de limpeza semanal e mensal
- Planilha POP 10.3 Manutenção das instalações e equipamentos
- POP 11 - Qualificação de Fornecedores
 - Planilha POP 11.1 - Qualificação de fornecedores
- POP 12 - Controle no Recebimento
 - Planilha POP 12.1 - Registro de devolução para o fornecedor
 - Planilha POP 12.2 - Registro de inspeção no recebimento
- POP 13 - Transporte de Refeições Prontas
 - Planilha POP 13.1 - Registro das condições de higiene do veículo de transporte
 - Planilha POP 13.2 - Registro de limpeza do veículo de transporte
 - Planilha POP 13.3 - Registro de tempo e temperatura de montagem de refeições para entrega
 - Planilha POP 13.4 - Registro de tempo e temperatura transporte e distribuição
- POP 14 – Higienização de Frutas, Verduras e Legumes
- POP 15 – Coleta de Amostras e Controle de Desperdício de Alimentos
 - Planilha POP 15.1 - Registro de coleta de amostras
 - Planilha POP 15.2 - Registro de controle de desperdício de alimentos
- POP 16 – Boas Práticas para Prevenção De COVID-19

Elaborado por	Aprovado por

Maceió/Al, de de 2022

19 REGISTROS DAS REVISÕES

REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO