



Boas Práticas nos Serviços de Alimentação



SUMÁRIO

Introdução	3
Organização do conteúdo	4
Tópico 1 – Contaminação Cruzada	5
Tópico 2 – Higienização de Utensílios	7
Tópico 3 – Critérios de Qualidade	9
Tópico 4 – Referenciais para as Instalações da Cozinha	11
Tópico 5 – Controle Integrado de Pragas Urbanas	15
Tópico 6 – Abastecimento de Água	18
Tópico 7 – Manejo dos Resíduos	21
Tópico 8 – Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	23
Tópico 9 – Cuidados com a Higienização	25
Tópico 10 – Higienização Mecânica	29
Tópico 11 – Soluções Sanitizantes	31
Tópico 12 – Conservação e Manutenção de Equipamentos	36
Tópico 13 – Importância da Capacitação	39
Resumo	41
Conclusão	45

Introdução

Bem-vindo(a) ao **Módulo 3 – Ambientes Seguros!**

Neste módulo, conheceremos a importância da adequação das instalações para que seu estabelecimento sirva alimentos seguros. Além disso, vamos aprender o que diz a RDC nº 216/04 sobre edificação, instalações, móveis, equipamentos e utensílios em relação aos serviços de alimentação. Outros assuntos importantes, que influenciam no preparo de alimentos seguros, são o abastecimento de água, manejo de resíduos e controle de pragas. Eles também serão abordados neste módulo.

Você se lembra de como foi escolhido o local onde foi aberto o restaurante Alimento Sadio?

Para a escolha do ambiente, foi importante que o local estivesse localizado em áreas que não representassem perigo à saúde, não tivessem acúmulo de lixo e presença de pragas e que o acesso não fosse comum a outros usos. Seguindo essas mesmas orientações, você não encontrará dificuldades para implantar as boas práticas em seu estabelecimento. Para o bom funcionamento de um serviço de alimentação, deve-se ter cuidado com o perigo de contaminações cruzadas. O trabalho deve obedecer um fluxo de operação. Este é o assunto deste módulo!

Bons estudos!

Organização do conteúdo

Este módulo foi dividido em tópicos para facilitar seus estudos. São eles:

- Tópico 1 – Contaminação Cruzada
- Tópico 2 – Higienização de Utensílios
- Tópico 3 – Critérios de Qualidade
- Tópico 4 – Referenciais para as Instalações da Cozinha
- Tópico 5 – Controle Integrado de Pragas Urbanas
- Tópico 6 – Abastecimento de Água
- Tópico 7 – Manejo dos Resíduos
- Tópico 8 – Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios
- Tópico 9 – Cuidados com a Higienização
- Tópico 10 – Higienização Mecânica
- Tópico 11 – Soluções Sanitizantes
- Tópico 12 – Conservação e Manutenção de Equipamentos
- Tópico 13 – Importância da Capacitação

Tópico 1 – Contaminação Cruzada

Você sabe o que é contaminação cruzada?

Contaminação cruzada é contaminação de um alimento por substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que se considerem nocivas ou não para a saúde humana, através do contato direto do alimento com algo que esteja contaminado, pode ser através dos manipuladores, utensílios, equipamentos ou qualquer outra superfície de contato.



Você se preocupa com a contaminação cruzada?

É importante se preocupar, pois seguir um fluxo em que o alimento sai do armazenamento, passa pelas áreas de higienização, pré-preparo, preparo e distribuição. O espaço físico de nossa cozinha possibilita que eu aplique esse conhecimento no dia a dia, evitando contaminação, mas eu sinto falta de ter uma divisão física para a higienização dos utensílios.

A RDC nº 216/04 diz que a edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

Além disso, o dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

Além dos cuidados com a contaminação cruzada, temos que nos preocupar com as operações de limpeza, manutenção e desinfecção. Na hora da manipulação de alimentos, deve-se prestar bastante atenção para que os alimentos já higienizados ou prontos não passem por setores onde são manipulados alimentos crus e não higienizados.

O fluxo de operação que temos que adotar parte do pressuposto que devemos iniciar com as áreas “sujas” e terminar com as áreas “limpas”.

Tópico 2 – Higienização de Utensílios

Veja agora como proceder em relação aos processos de higienização dos utensílios utilizados na produção, oferta, recebimento e estocagem de alimentos. Para isso, acompanhe o diálogo entre Denise e Fábio.



Denise: – Quando pesquisei sobre os restaurantes e fiz a cozinha, minha preocupação foi ter um lugar amplo, já que iríamos servir uma grande quantidade de refeições por dia.

Fábio: – Como temos uma cozinha ampla, não ocorrem problemas quanto ao fluxo. Mas acho que deveríamos ter uma divisão para a higienização dos utensílios utilizados para servir os clientes, como: pratos, talheres, copos, etc. Já que estamos implantando as boas práticas, podemos melhorar essa divisão! Outra área que podemos melhorar é a do recebimento de alimentos. Essa área deve possuir abrigo contra chuva, balança, bancadas, pallets para apoio e caixa monobloco. É importante ter, também, um container para o lixo. Na empresa em que eu trabalhava, não havia uma área definida para recebimento, o que prejudicava o fluxo entre as **áreas sujas** e as

áreas limpas, causando o risco de contaminações cruzadas.

Denise: – Então precisamos melhorar nossa área de recebimento. Temos que fazer uma lista do que é necessário para isso. Inicialmente, nosso fluxo está correto, pois logo após a área de **recebimento** está a de **estocagem**. Veremos a seguir os cuidados que precisamos ter com o armazenamento de alimentos.

Tópico 3 – Critérios de Qualidade

Você sabia que os responsáveis pelo armazenamento de produtos devem ser orientados quanto a determinados critérios de qualidade? Observe os critérios abaixo.

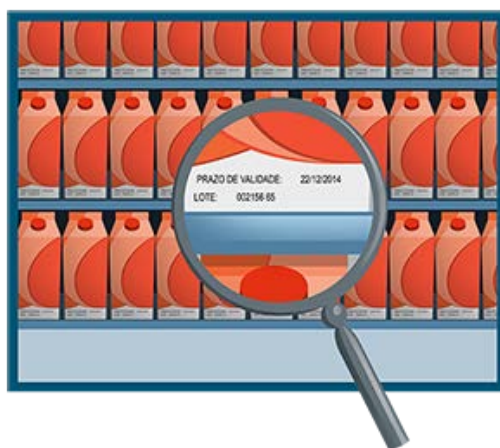
- Dispor os alimentos em pallets, manter afastados das paredes, com boa circulação de ar e separar: enlatados, farináceos, grãos, garrafas descartáveis, etc.
- Deve ser efetuado um controle das validade dos produtos. Não utilizar produtos vencidos, desprezando-os sempre.
- Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos sobre estrados ou prateleiras, nunca diretamente sobre o piso e, as sacarias devem ser conservadas alinhadas e com o empilhamento, em altura que não prejudique o produto.
- Manusear as caixas com cuidado, evitando peso excessivo e não arrastar, pelo piso, monoblocos, caixas plásticas, etc. Não manter caixas de madeira na área de estoque nem permitir sucatas no local.
- Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados em temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os de limpeza devem ser separados dos produtos alimentícios.

Há ainda outros critérios de qualidade a serem seguidos no armazenamento de alimentos.

Cumprir os sistemas:

- Sistema PEPS – o primeiro que entra deve ser o primeiro a sair.
- Sistema PVPS – o primeiro que vence deve ser o primeiro a sair.

- As embalagens devem ser mantidas limpas.



- Todos os alimentos armazenados devem estar identificados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas que contenham, no mínimo, o nome do produto, a data de fabricação e o prazo de validade.



Além desses critérios que foram apresentados, é recomendável armazenar diferentes gêneros de alimentos em um mesmo refrigerador, da seguinte forma: alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores; alimentos semiprontos para o consumo nas prateleiras intermediárias/central e alimentos crus, não higienizados ou outros (ovos, por exemplo) nas prateleiras inferiores.

Não devem ser mantidas caixas de papelão nos armazenamentos, pois podem abrigar pragas e fungos. Se não houver possibilidade de retirá-las, transferindo os produtos para caixas plásticas, uma alternativa é protegê-las com filme PVC. Pode-se armazenar diferentes tipos de alimentos em freezers ou similares, desde que, devidamente embalados e separados.

Tópico 4 – Referenciais para as Instalações da Cozinha

Que tal aprender a transformar seu estabelecimento em um ambiente seguro? Por meio deste tópico, você conhecerá os referenciais para a adequação das instalações da cozinha. Observe os referenciais abaixo.

Piso

Deve possuir revestimento liso, impermeável, lavável, resistente, antiderrapante, de cor clara, de fácil higienização, mantido em bom estado de conservação e livre de rachaduras. Deve possuir inclinação adequada para os ralos para que a água não fique empocada. Quando houver ralos, devem ser sifonados e as grelhas devem possuir sistema de fechamento, que devem ser mantidas fechadas e serem abertas somente no momento da limpeza.

Iluminação

A iluminação deve proporcionar a visualização de forma que seja garantida a limpeza do local e suas instalações, para realizar a inspeção dos alimentos, tanto na recepção como na produção, para proporcionar aos manipuladores conforto físico e mental, para evitar acidentes, e não devem comprometer as características sensoriais (odor, sabor, textura e aspecto) dos alimentos, etc. As lâmpadas devem ser mantidas limpas e possuir proteção antiqueda e antiexplosão. As lâmpadas com sistema antiqueda possuem uma proteção que impede que ela caia, caso se solte do bocal.

A proteção antiexplosão é um tipo de proteção que recobre a lâmpada que, caso ocorra algum problema e a lâmpada exploda, não sejam lançados cacos de vidro no ambiente. Existem lâmpadas apenas com proteção antiqueda (e, neste caso, não protegem de cacos, caso explodam).

A legislação exige que nas áreas de armazenamento e produção de alimentos, as lâmpadas possuam proteção antiqueda e antiexplosão. Pode-se instalar sistema que adapte as luminárias existentes para que a lei seja cumprida. Instala-se ganchos, tipo braçadeiras, e um aparador de

acrílico. Deste modo, as luminárias terão proteção antiqueda e antiexplosão.

Ventilação/Exaustão

A coifa (para exaustão) deve ser de material liso, resistente, de fácil limpeza e deve-se cuidar para que não haja gotejamento de gordura, pois pode haver risco de incêndio e também não devem ser instaladas tomadas elétricas na trajetória e nas proximidades do fluxo de ar com gordura, gases e óleos.

A instalação e manutenção do sistema de exaustão de cozinhas de restaurantes devem ser realizadas por empresas que garantam a eficiência e a segurança do sistema de exaustão.

Deve-se garantir ventilação adequada de modo que o ambiente fique isento de fungos, gases, fumaça, poeira, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade do alimento preparado. Não deve haver incidência de fluxo de ar diretamente sobre os alimentos e não devem ser utilizados ventiladores voltados diretamente para as áreas de produção de alimentos.

Tanto os equipamentos de climatização como os filtros devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação. A manutenção e limpeza destes equipamentos e acessórios devem ser realizados periodicamente e devem ser registrados (anotados) em planilha ou em caderno específico.

Bancadas

Devem ser de material liso, lavável, resistente, impermeável e em número suficiente.

Portas e Janelas

A superfície das portas deve ser de cor clara, lisa, de forma que facilite a higienização e não deve ser de material poroso (que absorve). As portas devem ser fixadas junto aos batentes e possuir molas ou outro sistema que permita o fechamento automático. A parte inferior deve ser vedada com borracha a fim de evitar a entrada de pragas, assim como os acessos

às câmaras, que também devem possuir barreiras contra o acesso de pragas urbanas.

Todas as aberturas para as áreas externas das áreas de produção e armazenamento de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem possuir telas milimétricas (2 mm), para impedir o acesso de pragas, e devem ser removíveis, para que seja realizada limpeza periódica. As janelas precisam estar em bom estado de conservação, ser ajustadas aos batentes e ter proteção para que os raios solares não incidam nos alimentos e equipamentos.

Forros e tetos

Assim como piso e parede, devem ser lisos, impermeáveis, laváveis, de cores claras. Não devem apresentar goteiras, fungos, trincas, rachaduras ou descascamento. Caso haja aberturas para ventilação, devem possuir tela com espaçamento de 2mm e serem removíveis para limpeza. Devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Instalações Sanitárias

Devem ter separação por sexo, estarem em bom estado de higiene e serem suficientes para o número de funcionários, que deve ser no mínimo 1 para cada 20 funcionários. Não podem ter acesso direto às áreas de preparação, armazenamento ou refeitórios. As instalações sanitárias devem ser mantidas limpas, organizadas e bem conservadas.

As instalações sanitárias devem possuir portas externas com fechamento automático, lavatórios e serem dotadas das seguintes facilidades:

- Papel higiênico;
- Sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico para as mãos;
- Toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos;

- Lixeiras com tampa de acionamento de pedal.

Lavatórios de Mãos (de uso exclusivo)

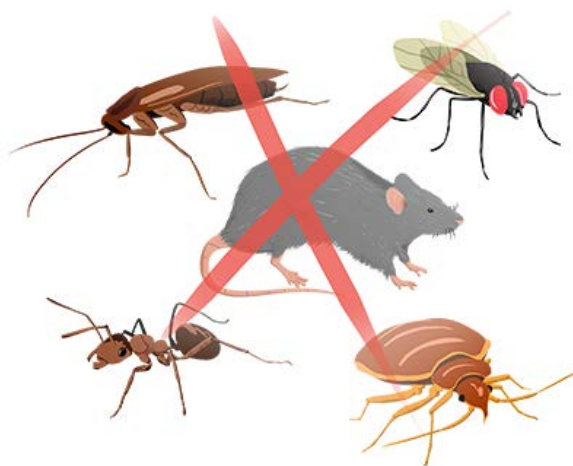
Em todas as áreas de produção deve haver pias exclusivas para lavar as mãos. Estas pias devem estar em local de fácil acesso. Embora a legislação não determine um número específico de lavatórios nos estabelecimentos, este deve ser suficiente para atender a todos os manipuladores nos diferentes setores.

Caso tenha um setor distante, é necessário instalar outra pia para que os funcionários não precisem se deslocar muito para realizar a antissepsia das mãos.

Os lavatórios devem ser dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado (papel reciclado tem mais risco de estar contaminado e, assim, contaminar as mãos) ou outro sistema higiênico e seguro para secar as mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Tópico 5 – Controle Integrado de Pragas Urbanas

A presença de pragas em serviços de alimentação é indesejável e pode trazer diversos danos, tais como: transmissão de bactérias e consequentemente doenças, prejuízos pela necessidade de descarte de produtos, reclamação e perda de clientes, entre outros. Para que o seu restaurante possa servir alimentos seguros, é indispensável realizar o controle integrado de pragas urbanas.



Você sabe como realizar o controle de pragas em seu estabelecimento?

Para que esse controle seja feito de forma eficaz, é necessário: garantir que não haja acesso destas pragas às instalações; garantir que não haja abrigos/esconderijos para as pragas e garantir que não haja disponibilidade de alimentos e água para as pragas. Esse tipo de controle é chamado de **3A** e significa: **acesso, abrigo e alimentos**. Cada um deles possui suas próprias medidas para evitar a infestação por pragas.

Os estabelecimentos devem verificar quais medidas poderão ser adotadas para evitar a infestação por pragas em suas instalações, dentre estas medidas de controle, pode-se citar:

- Manter todas as instalações bem limpas;

- Manter restos de comida ou embalagens sempre fechadas;
- Manter o lixo bem fechado, os recipientes limpos e o armazenamento do lixo bem afastado e protegido;
- Instalar telas milimétricas em todas as aberturas (janelas, grelhas, exaustores e aberturas de ventilação);
- Colocar tampos nos ralos e mantê-los fechados. Os ralos devem ser sifonados para maior garantia;
- Colocar molas nas portas e ajustá-las aos batentes, colocando barreira na parte inferior das portas de acesso às áreas externas;
- Não guardar equipamentos ou utensílios fora de uso, entulhos e madeiras;
- Vedar as frestas, buracos, partes quebradas do piso ou azulejos ou qualquer outro local que possa abrigar pragas;
- Não armazenar caixas de papelão ou caixotes de madeira;
- Limpar com frequência as caixas de gordura e garantir uma boa vedação.

Após a aplicação dessas medidas, você deve pensar no controle **químico** ou **físico**. Esse tipo de controle deve ser feito por uma empresa especializada que deverá obedecer aos seguintes critérios:

- Estar devidamente registrada;
- Ter profissionais técnicos credenciados;
- Apresentar documentação que comprove a realização do serviço (ordem de serviço);
- A ordem de serviço deve conter os nomes dos produtos ou armadilhas

utilizadas, as formas de aplicação, as medidas a serem tomadas antes, durante e após a aplicação dos produtos químicos de forma a proteger os alimentos, os utensílios, os equipamentos e até as pessoas que ali trabalham;

- Apresentar certificado de garantia do serviço com prazo de validade ou cronograma dos serviços.

Estes documentos devem estar em dia e podem ser incluídos em um quadro de avisos, no Manual de Boas Práticas e no Procedimento Operacional Padronizado – POP – relativo ao controle de pragas. Futuramente, no módulo 5, conheceremos sobre a documentação das boas práticas.

Tópico 6 – Abastecimento de Água

Além de fazer o controle integrado de pragas, não podemos esquecer do abastecimento de água. Veja, abaixo, as normas da RDC nº 216 sobre esse assunto:

- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos;
- Se adotada solução alternativa de abastecimento, atestar a potabilidade semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo nas exigências previstas em legislação específica;
- O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
- O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação;
- O reservatório de água deve ser edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, de vazamentos, de infiltrações e de descascamentos, dentre outros defeitos, em adequado estado de higiene e de conservação e deve estar devidamente tampado;
- O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

A Vigilância Sanitária recomenda que sejam seguidos os seguintes passos para higienização dos reservatórios de água:

1. Amarrar a boia ou fechar o registro de entrada;

2. Esvaziar o reservatório, mantendo aproximadamente 20 cm de água para usar durante a limpeza;
3. Esfregar as paredes e o fundo da caixa com escova de fibra vegetal ou de fio plástico macio para soltar os resíduos, utilizando somente água (não usar qualquer tipo de sabão);
4. Retirar a água suja com balde e a sujeira com pá de plástico. Usar um pano seco e limpo para secar o fundo, evitando passá-lo nas paredes;
5. Desamarrar a boia (se houver), ainda com a saída fechada, ou abrir o registro e deixar entrar um palmo de água (aproximadamente 20 cm);
6. Colocar 200 mL (1 copo americano) de água sanitária para cada 20 litros de água e deixar agir durante duas horas. Amarrar a boia novamente (se houver) ou fechar o registro;
7. Com uma borracha, balde ou caneca plástica, molhar as paredes internas da caixa com esta mistura de água sanitária. Não usar esta mistura para mais nada;
8. A cada 30 minutos verificar se as paredes internas da caixa estão secas. Se estiverem secas, molhá-las novamente;
9. Passadas as 2 horas, ainda com a boia amarrada ou o registro fechado, esvaziar a caixa, abrindo todas as torneiras e descargas. Com isso, os canos também serão desinfetados;
10. Abrir a entrada de água e enxaguar com água limpa todo o reservatório, abrindo todas as torneiras e descargas para que os canos também sejam enxaguados;
11. Desamarrar a boia ou abrir o registro. Tampar bem o reservatório para que não entrem pequenos animais ou sujeira. Isso evita a contaminação e a transmissão de doenças.



As empresas deverão descrever nos seus **Manuais de Boas Práticas**, os procedimentos referentes ao uso e ao armazenamento de água, incluindo o gelo e o vapor.

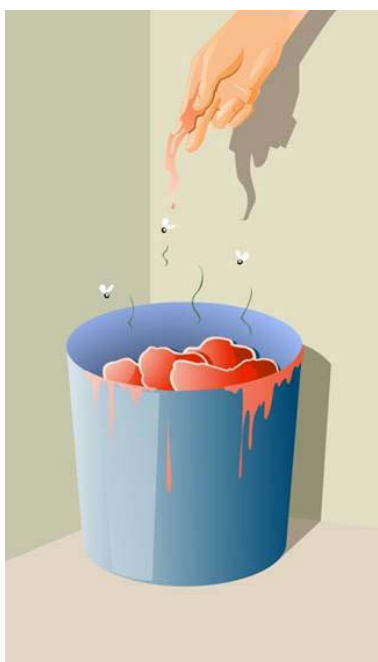
Tópico 7 – Manejo de Resíduos

O manejo de resíduos é de grande importância na implantação das boas práticas em um restaurante, pois a exposição de resíduos pode contaminar o alimento.

O lixo gerado pelos setores deve ser retirado com frequência necessária para que as lixeiras não fiquem cheias demais e não causem mau cheiro no local. A frequência exata depende do volume de lixo gerado por cada local.

Caso a lixeira não fique cheia, deve ser feito o recolhimento no final do dia, pelo menos, para evitar baratas, moscas e odor desagradável no ambiente. O lixo deve ser mantido em local fechado e isolado das áreas de produção e armazenamento, a fim de não atrair pragas ou causar mau cheiro.

Imagine que na cozinha de um restaurante, há uma lixeira sem tampa. Dentro dela, um funcionário deposita as aparas, sebos e descartes de um corte de carne.



Você consegue perceber as consequências da utilização da lixeira dessa maneira?

Faça observações sobre como o funcionário poderia corrigir o que está sendo feito e compartilhe suas impressões com os outros participantes do curso.

As lixeiras devem ser de fácil higienização e transporte, com tampas acionadas sem contato manual para as áreas de preparação e armazenamento, devem ser identificadas e mantidas íntegras e forradas com sacos resistentes e bem ajustados.

O número de coletores de lixo deve ser suficiente para conter os resíduos.

O recolhimento de lixo pelas empresas do ramo deve ser realizado com frequência.

A higienização das lixeiras e do local de armazenamento do lixo deve ser efetuada da seguinte maneira:

- Esfregar com água e detergente e auxílio de vassoura ou escovão (no caso das lixeiras, esfregar interna e externamente);
- Enxaguar;
- Borrifar ou banhar com solução clorada para realizar a desinfecção;
- Deixar secar naturalmente.

Os responsáveis pelo manejo do lixo devem utilizar uniforme protetor (luvas, avental) e diferenciado dos manipuladores de alimentos, cuidando para lavar bem as mãos após o manuseio do lixo.

Os resíduos líquidos (óleo queimado) devem ser recolhidos por empresa que garanta não contaminar o ambiente. O acondicionamento do óleo até a retirada deve ser efetuado em recipiente com tampa e identificado.

Você aprendeu como devemos tratar os resíduos que podem contaminar os alimentos. Agora anote sobre as possíveis mudanças em seu estabelecimento para fazer o manuseio de resíduos corretamente, evitando a contaminação dos alimentos. Você concorda com os procedimentos apresentados, tem alguma sugestão?



Tópico 8 – Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

A higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios do restaurante também faz parte da implantação das boas práticas, mas como deve ser feita essa higienização?

Acompanhe o diálogo entre Denise, Fábio e Paula para saber o que foi feito no restaurante Alimento Sadio.

Denise: – Aqui no Alimento Sadio, nós costumamos lavar os utensílios da cozinha após o fim do almoço. Depois lavamos os ambientes e limpamos os móveis com um pano, mas não sei se isso é suficiente e se está certo. Acho que é melhor eu ligar para os vigilantes sanitários para podermos esclarecer essas dúvidas.

Fábio: – Ótima ideia, Denise! Também não sei se nosso procedimento de higienização das instalações está correto.



Denise: – Oi, Paula! Aqui é Denise do restaurante Alimento Sadio. Estou com algumas dúvidas sobre como deve ser feita a higienização dos equipamentos, utensílios e móveis do restaurante. Você pode me ajudar?

Paula: – Oi, Denise! Posso lhe ajudar sim, mas acho melhor ir até o seu restaurante para lhe explicar de forma mais detalhada, pois esse é um assunto que não está bem esclarecido na RDC nº 216/04.

Denise: – Ótimo! Fico lhe aguardando aqui então, obrigada!

A higienização manual é feita por etapas, como pode ser visto abaixo:

1. Descartar os resíduos ou colocar de molho o material, caso tenha resíduos aderidos;
2. Lavar com água e detergente, colocando-o sobre a esponja;
3. Enxaguar com água corrente até a remoção total do detergente;
4. Desinfetar com álcool 70% ou solução clorada a 200 ppm;
5. Enxaguar as superfícies que entrem em contato direto com os alimentos;
6. Secar naturalmente;
7. Não utilizar panos.

Tópico 9 – Cuidados com a Higienização

No restaurante Alimento Sadio, os utensílios da cozinha são lavados, os móveis são limpos com um pano e os ambientes do restaurante são lavados com produtos de limpeza.

Você acha que esse tipo de higienização está correta?

Mas antes de responder, você precisa entender que existem três tipos de superfícies. São elas:

- As estruturas físicas;
- Os equipamentos;
- Os utensílios.

A higienização é um processo com duas etapas: a limpeza e a sanitização. Pelo que vimos, o restaurante Alimento Sadio só tem realizado a primeira etapa, não é mesmo? Existem alguns termos que você precisa conhecer e sanitização é um deles. Que tal conhecê-los agora?

- Sanitização;
- Sanitizante ou sanificante;
- Esterilização;
- Antissepsia.

A frequência de higienização de cada uma das superfícies de contato com os alimentos, deve ser a seguinte:

- Depois de cada uso;

- Quando trocar de alimento;
- Após uma interrupção;
- A cada 4 horas, se for uma superfície de utilização constante para um mesmo produto, como cortador de frios ou afiador de facas.

Além disso, existem alguns procedimentos e cuidados fundamentais que devem ser tomados na higienização, como por exemplo, a escolha dos produtos de limpeza. São eles:

- Não usar escovas de metal, lã, palha de aço, madeira e amianto, por oferecerem risco de contaminação física, química e biológica;
- Os materiais de limpeza, principalmente detergentes e desinfetantes, devem ser mantidos longe de alimentos, facilmente identificáveis;
- Manter os produtos de limpeza nas embalagens originais e não reaproveitá-las;
- Quando utilizar borrifadores para as soluções desinfetantes, os recipientes devem estar devidamente identificados;
- Limpar os borrifadores com solução desinfetante quando utilizados, sempre que houver necessidade de preenchê-los com produto;
- Colocar o detergente diretamente na esponja. As esponjas de limpeza não devem imergir em recipiente com detergente (não usar “baldinhos”);
- Não misturar produtos de limpeza, como por exemplo, detergentes com desinfetantes;
- Não varrer a seco;
- A limpeza deve começar pelos lugares mais altos e por último o piso;

- Não colocar utensílios e equipamentos diretamente no piso;
- Os equipamentos devem ser desligados da tomada e retiradas as partes móveis para proceder a limpeza adequada;
- Utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não podem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos;
- Conservar recipientes de lixo com saco plástico e permanentemente tampados;
- As mangueiras de limpeza devem ser dotadas de fechamento automático e, quando não estão em uso, devem ser enroladas e guardadas penduradas para que não entrem em contato com o piso;
- Não deixar panos destinados para limpeza espalhados pelo ambiente.
- Mantê-los em local apropriado, ou seja, em local separado dos alimentos, junto aos demais produtos e utensílios de limpeza;
- Não utilizar panos de chão, nem papelão como "tapete";
- Os panos de cozinha ou de mão devem ser descartáveis, por se constituir em focos de contaminação;
- Não secar os panos sobre equipamentos, como por exemplo, nas grades de circulação das geladeiras;
- Os utensílios devem ser guardados em local limpo, seco, exclusivo e protegido contra poeira e insetos;
- Todos os utensílios de limpeza devem ser mantidos suspensos em local próprio.

A higienização é um tema tão importante que a legislação exige que o estabelecimento elabore a descrição do procedimento em forma de plano

de limpeza. Citando o tipo de superfície a ser higienizada, a periodicidade, a forma como será feita esta higienização, incluindo o produto químico usado, a diluição do sanitizante e o tempo de contato da superfície com o produto, e quem será o responsável por cada processo.

Tópico 10 – Higienização Mecânica

A pré-lavagem, assim como a lavagem e o enxágue feitos durante a higienização mecânica, é um importante procedimento a ser feito para remover as sujidades dos utensílios. Acompanhe o diálogo para saber mais a respeito.



Denise: – Paula, agora que sabemos que nossos cuidados realmente não eram suficientes, fiquei na dúvida... Podemos utilizar equipamentos para ajudar na limpeza?

Paula: – Claro! Pode sim. Esse tipo de higienização é chamada de higienização mecânica. Nela, é importante que seja realizada a pré-lavagem, retirando as partículas de sujeira, o que pode ser feito por jateamento ou enxágue em tanque, ou ainda, colocando de molho em solução com detergente. Na pré-lavagem, é necessário retirar o detergente antes de dispor os utensílios na máquina, assim, não há excesso de sabão, já que na máquina é disponibilizado o mesmo para o processo de lavagem.

Após lavados, devemos retirar os utensílios e aguardar a secagem na própria gaveta de lavagem da máquina ou, se houver espaço disponível no estabelecimento, podem ser secos em outro local que deve estar limpo e sem riscos de contaminação. Caso a secagem não ocorra naturalmente, usar de preferência panos descartáveis ou panos limpos.

Não é necessário realizar desinfecção química, desde que a temperatura da água de enxágue esteja entre 80 °C e 90 °C. Caso a água esteja nessa temperatura, as superfícies deverão ser sanitizadas. Conheceremos, no próximo tópico, algumas soluções sanitizantes.

Tópico 11 – Soluções Sanitizantes

A sanitização é um conjunto de medidas adotadas na indústria alimentícia para fabricação de produtos dentro das condições higiênicas indispensáveis.

Os sanitizantes mais comuns utilizados nas cozinhas são:

- Solução clorada;
- Quaternário de amônio;
- Álcool 70%.

Solução clorada

É obtida por produtos como hipoclorito de sódio ou água sanitária, mas existem também produtos formulados disponíveis no mercado a serem preparados segundo orientação do fornecedor. A água sanitária possui normalmente entre 2 e 2,5% de teor de cloro ativo. Verifique, no rótulo, qual a concentração para proceder à diluição adequada. Normalmente, para preparar a solução clorada, basta colocar 8 ml (1 colher de sopa) da água sanitária para cada 1 litro de água.

A solução clorada deve ser utilizada na concentração de 200 a 250 mg/l, valor adequado para que a sanitização atinja um nível satisfatório, nem fraca demais (não eliminando os microrganismos) e nem forte demais (deixando resíduos que possam contaminar os alimentos). O tempo de contato recomendado é de 15 minutos. Após utilizá-lo, se for necessário novamente o uso do utensílio onde foi feita a sanitização antes de 15 minutos, efetue o enxágue. Se ultrapassar 15 minutos, o enxágue torna-se desnecessário uma vez que o cloro evapora e não deixa resíduos. A validade recomendada para a solução clorada é de 6 horas, ou seja, é o tempo em que sua ação será eficaz.



Vantagens:

- Mais comumente utilizada por ser mais barata;
- Mata inúmeros microrganismos, inclusive esporos;
- Não deixa película nas superfícies.

Desvantagens:

- Só podem ser utilizadas em superfícies bem limpas, pois resíduos de sujeira fazem perder a ação do cloro, ou seja, se tiver matéria orgânica, ela vai se ligar ao cloro e não restará cloro livre para atuar contra os microrganismos;
- Corrosiva com alguns metais (ferro e alumínio) e irritantes para a pele;
- Instável ao armazenamento – perde ação por evaporação do cloro com o tempo, calor (acima de 46°C) e luz – essas variantes dependem de vários fatores como: tipo de embalagem que o produto está armazenado, vedação da embalagem, incidência de luz, etc. A determinação correta só pode ser feita avaliando-se as condições do local e do produto juntamente com análise química deste.

Quaternário de amônio

Este produto sanitizante só existe misturado a detergentes, por isso tem ação de limpeza também. É muito utilizado para higienizar câmaras frigoríficas, geladeiras e freezers, áreas de carnes e áreas de lixo, além dos vasilhames de lixo. Não é corrosivo, mas também não tem ação contra esporos. A concentração recomendada é de 200 ppm (partes por milhão).

O fornecedor indica na embalagem a proporção correta de água e do produto para obter essa concentração (a proporção de diluição faz parte das informações obrigatórias de rotulagem). O tempo de contato recomendado é de 10 a 15 minutos para que o produto atue contra os microrganismos. Após ser enxaguado, continua atuando por deixar uma "película" e, com isto, ajuda a eliminar mau cheiro.

Quando utilizar quaternário de amônio, proceder ao enxágue, salvo quando houver orientação diferente do fornecedor.

Vantagens:

- Não são desativados tão rapidamente pela sujeira como o cloro, ou seja, mesmo que as superfícies não estejam tão bem lavadas, o produto vai agir;
- Permanecem ativos por curto período de tempo depois de seco;
- Não corrosivo e não irritante para a pele;
- Funciona em várias temperaturas.

Desvantagens:

- Deixa película nas superfícies;
- Não elimina certos tipos de microrganismos e nem esporos.

Álcool 70%

O álcool comercial é um produto que tem água em sua constituição, porém tem um poder de evaporação muito rápido e por isso não permanece o tempo necessário para agir contra as bactérias. O poder bactericida do álcool pode ser melhorado se for aumentado o tempo de contato com as superfícies em situações que envolvam sanitização ou antissepsia (mãos).

Para isso, adiciona-se uma quantidade determinada de água para que o álcool demore um pouco mais para evaporar e tenha tempo suficiente para agir contra as bactérias.

Essa quantidade de água a ser adicionada foi determinada através de estudos científicos que comprovaram que o álcool a 70% é o mais eficaz. Quando utilizar álcool 70% não há necessidade de enxágue final.

A validade recomendada para o álcool 70% preparado é de 24 horas, ou seja, é o tempo em que sua ação permanece eficiente. Embora o álcool seja um produto de fácil utilização, não necessite de enxágue posterior e não deixe resíduos. Ele não elimina certos tipos de microrganismos e esporos. E para que haja garantia de sua ação, o álcool 70% deve ser preparado utilizando-se água destilada ou filtrada.



Vantagem:

- Age e evapora rapidamente sem deixar resíduos.

Desvantagens:

- Não elimina certos tipos de microrganismos;
- Não elimina esporos.

Tópico 12 – Conservação e Manutenção de Equipamentos

O dimensionamento dos equipamentos deve ser compatível com o volume e tipo de alimentos preparados. Todos os equipamentos, assim como os móveis e os utensílios que entram em contato com os alimentos, devem ser de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos e devem estar em bom estado de conservação.

Eles devem possuir superfície lisa, serem de fácil limpeza e higienização, resistentes à corrosão e aos produtos de limpeza e desinfecção, mantidos em adequado estado de conservação e com manutenção constante.

Todos os equipamentos da cozinha requerem manutenção preventiva e corretiva. Essa manutenção faz com que, periodicamente, sejam avaliados e mantidos em boas condições, a fim de prevenir que sofram danos e não possam ser utilizados em um momento de necessidade, causando prejuízo no serviço ou no andamento das tarefas.

Deve-se efetuar um contrato com empresa terceirizada ou contar com profissionais que tenham conhecimento técnico em eletricidade, hidráulica, eletrônica, refrigeração, entre outros.

A manutenção corretiva ocorre quando algum equipamento apresenta defeito. Para resolução desse problema, você poderá acionar empresas do ramo, o próprio fabricante ou contar com profissionais especializados.

No Manual de Boas Práticas (a explicação do que é e como deve ser elaborado um Manual de Boas Práticas será visto no Módulo 5) deve constar como é realizada a manutenção, quem a faz (com dados para contato), anexar contratos (se houver), quando e para quais equipamentos. Para aumentar a organização e a garantia do bom funcionamento dos equipamentos, pode-se elaborar um cronograma anual para a manutenção e colocar fichas ou etiquetas afixadas nos equipamentos com as datas das manutenções, com assinatura, para comprovar o serviço e manter vigilância nos prazos.

A calibração de equipamentos nos estabelecimentos de alimentos é realizada normalmente para os seguintes equipamentos: **balanças** e **termômetros**.



Com relação à manutenção das balanças, deve-se garantir que elas estejam calibradas para que a pesagem seja eficaz. A calibração é realizada por empresas credenciadas pelo Inmetro. Existem diversos laboratórios da Rede Brasileira de Calibração. Estas empresas colocam etiquetas nas balanças ou entregam documentação que comprovam a realização do serviço de calibração e sua validade, que normalmente é de 1 ano. Às vezes o próprio

fabricante oferece este serviço complementar. O procedimento seguido deve constar no Manual de Boas Práticas do estabelecimento.

A respeito dos termômetros, o Manual de Elementos de Apoio para o Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) traz informações sobre o uso de termômetros: "Os termômetros devem ser periodicamente calibrados, através de equipamentos próprios ou por empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso." (SENAC/DN, 2001).

Sendo assim, deve-se realizar calibração periódica dos termômetros. Ao serem utilizados, devem ser limpos e higienizados, a fim de não se tornarem fontes de contaminação para os alimentos.



Os termômetros de alimentos (haste metálica) podem ser ajustados por empresas especializadas ou seguindo o ajuste pelo ponto de congelamento, recomendado pela NRA (Fundação Educacional da Associação Norte-americana de Restaurantes – Programa ServSafe). Este método consiste nos seguintes passos:

1. Encher um copo grande com gelo picado. Acrescentar água limpa da torneira até encher o copo. Mexer bem a mistura;
2. Colocar a haste do termômetro na água gelada de forma que a área sensor esteja completamente submersa, sem permitir que a mesma toque o fundo ou as laterais do copo. Esperar 30 segundos;
3. Conferir se o termômetro está marcando 0 °C, caso contrário, deve-se proceder à calibração ou à marcação da diferença apontada, descontando nas medições efetuadas.

Tópico 13 – Importância da Capacitação

Preparar a sua equipe de limpeza é essencial para que ocorram os procedimentos operacionais corretos. Para isso, você deverá investir em um bom programa de qualificação com aulas práticas. Observe o diálogo a seguir.



Paula: – Denise, você precisa capacitar a sua equipe de limpeza para que possam colocar em prática os procedimentos corretos de lavagem, sanitização, secagem, arrumação e os cuidados com os materiais e produtos de limpeza.

Denise: – Concordo, Paula! Mas qual seria a melhor forma de capacitar a minha equipe?

Paula: – Uma forma de capacitar a equipe é a realização prática, na qual alguém faz a limpeza correta e os outros assistem. Pede-se então para que eles repitam a operação, a fim de que possam corrigir as possíveis falhas. Deste modo, fica mais fácil entender. Afinal, aprende-se mais facilmente quando se pratica.

Denise: – Paula, poderíamos aproveitar sua presença para trabalhar melhor a capacitação dos profissionais de meu restaurante. Você poderia nos ajudar com esse assunto?

Paula: – Sim, mas falaremos mais sobre esse assunto no próximo módulo! Agora chegou a sua vez de revisar os conteúdos que vimos até aqui e aplicar os conhecimentos nos exercícios. Vamos lá?

Resumo

Neste módulo, você estudou a respeito dos seguintes itens.

Localização do estabelecimento: o estabelecimento deve estar localizado em áreas que não representem perigo à saúde, não possuam acúmulo de lixo e presença de pragas. O acesso não deve ser comum a outros usos, como habitação.

Desenho ou fluxo de operação: a cozinha deve possuir um tamanho adequado para o desenvolvimento das atividades e cumprimento de um fluxo linear sem haver contaminação cruzada.

Piso: deve possuir revestimento liso, impermeável, lavável, resistente, antiderrapante, de cor clara, de fácil higienização e livre de rachaduras.

Parede: deve ser lisa, impermeável, lavável, de cor clara, livre de rachaduras, infiltrações, descascamentos e fungos, mantida em bom estado de conservação e limpeza.

Forros e tetos: devem ser lisos, impermeáveis, laváveis e de cores claras. Não devem apresentar goteiras, fungos, trincas, rachaduras ou descascamento.

Bancadas: lisas, laváveis, impermeáveis, resistentes e em número suficiente.

Portas e janelas: as portas devem ser de cores claras, lisas, de fácil higienização, possuir um sistema de fechamento automático. As janelas devem estar em bom estado de conservação, serem ajustadas aos batentes e ter proteção contra os raios solares.

Instalações sanitárias: devem ter separação por sexo, estar em bom estado de conservação e ser no mínimo 1 para cada 20 funcionários. Não podem ter acesso direto às áreas de preparação, armazenamento ou refeitórios.

Instalações elétricas: devem ser embutidas ou protegidas em tubulações

de forma a favorecer a higienização do ambiente e garantir a segurança dos funcionários.

Iluminação: deve proporcionar conforto físico e mental aos manipuladores para evitar acidentes. As lâmpadas devem ser mantidas limpas e devem possuir proteção antiqueda e antiexplosão.

Ventilação/exaustão: a coifa para exaustão deve ser de material liso, resistente, de fácil limpeza e deve-se cuidar para que não haja gotejamento de gordura. Deve-se garantir a ventilação adequada, de modo que o ambiente fique isento de fungos, gases, fumaça, poeira, partículas em suspensão, condensação de vapores e não pode haver incidência de fluxo de ar diretamente sobre os alimentos.

Vestiários: “Deve ser separado para cada sexo, possuir armários individuais e chuveiros para cada 20 funcionários, com paredes e pisos de cores claras, material liso, resistente e impermeável, portas com molas, ventilação adequada e janelas com telas.” (SENAC/DN,2001).

Esgoto sanitário/caixas de gordura: devem estar ligados à rede de esgoto e possuir dimensão compatível ao volume de resíduos e escoamento adequado. Devem ser limpos periodicamente.

Lavatórios de mãos (de uso exclusivo): todas as áreas de produção devem haver pias exclusivas para lavagem de mãos. Devem ser dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não reciclado.

Abastecimento de água: “As instalações devem dispor de água corrente fria e quente, e deve-se utilizar apenas água potável na manipulação dos alimentos”. O reservatório de água deve ser construído e mantido de modo que não comprometa a qualidade da água.

Controle integrado de pragas: para que um estabelecimento garanta um bom controle de vetores e pragas urbanas, deve-se focar três aspectos.

- Garantir que não haja acesso destas pragas às instalações;

- Garantir que não tenha abrigos, esconderijos para as pragas;
- Garantir que não haja disponibilidade de alimentos e água para as pragas.

O controle químico ou físico deve ser feito por uma empresa especializada devidamente registrada e com profissionais técnicos credenciados.

Manejo de resíduos: o lixo gerado pelos setores deve ser retirado com frequência necessária para que as lixeiras não fiquem cheias demais e não causem mau cheiro no local. Caso a lixeira não fique cheia, deve ser feito o recolhimento no final do dia. O lixo deve ser mantido em local fechado e isolado das áreas de produção e armazenamento.

Manutenção de equipamentos: todos os equipamentos da cozinha requerem manutenção preventiva e corretiva. Manutenção preventiva faz com que os equipamentos sejam avaliados e mantidos, periodicamente, em boas condições, a fim de prevenir que sofram danos. A manutenção corretiva ocorre quando algum equipamento apresenta defeito.

Higienização de instalações, equipamentos e móveis: a higienização visa tornar as superfícies dos estabelecimentos, que tenham contato ou não com os alimentos, livres de perigos. É um processo que inclui limpeza e sanitização. A higienização pode ocorrer de duas formas, manual e mecanicamente.

Procedimentos de conservação dos equipamentos: todos os equipamentos que entram em contato com os alimentos devem ser de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos, e devem estar em bom estado de conservação;

Calibração de equipamentos:

Balanças – deve-se garantir que as balanças estejam calibradas para que a pesagem seja eficaz. O processo de calibração deve ser realizado por empresas credenciadas pelo Inmetro;

Termômetros – deve-se realizar a calibração periódica dos termômetros. Podem ser ajustados por empresas especializadas ou seguindo o ajuste pelo ponto de congelamento.

Capacitação da equipe em higienização: os serviços de alimentação precisam capacitar a equipe responsável pela limpeza para que possam colocar em prática os procedimentos corretos de lavagem, sanitização, secagem, arrumação e cuidados com os materiais e produtos de limpeza.

Conclusão

Parabéns! Você concluiu mais um módulo!

No próximo módulo, você estudará a respeito da capacitação dos profissionais.

Até mais!

