

A thick red vertical bar runs along the left edge of the page.

Boas práticas de fabricação de alimentos

Gustavo Miguel da Silva Veloso

Legislação e alimentos

Sumário

1. Introdução
2. Ambiente de manipulação
3. Manipulador de alimentos
4. Higienização
5. Armazenamento de alimentos
6. Alimentos quentes

Introdução

Alimentação é uma necessidade básica pra qualquer indivíduo se manter vivo e saudável. Além de nutritivo nos parâmetros nutricionais o alimento precisa apresentar boa aparência, cheiro e sabor adequado.

Para um alimento ser considerado seguro ele deve apresentar **padrões microbiológicos adequados**, e não possuir nenhum risco físico/químico.

Portanto o manipulador de alimentos tem **responsabilidade com o alimento** que prepara e com a saúde do consumidor.

Ambiente de manipulação

Todo ambiente de manipulação (piso, parede, janela, teto, portas e equipamentos) deve apresentar **bom estado de conservação** (sem bolores, rachaduras, trincas ou descascamentos) sem acúmulo de sujeiras e microrganismo. Sempre avise o proprietário caso encontre qualquer problema nas instalações.

Para evitar a **contaminação cruzada**, a cozinha deve ser dividida em setores, por exemplo: a área de preparo de carnes deve ser separada de área de preparo de legumes, frutas e verduras. Evitando que os microrganismos presentes no alimento cru contaminem um alimento que talvez não passe por nenhum processo de cocção, impedindo a contaminação cruzada.

Manipulador de alimentos

São considerados manipuladores de alimentos todos aqueles que entram em contato direto ou indireto com o alimento. Ou seja quem prepara, recebe, serve e até mesmo o responsável pela limpeza do local de trabalho é considerado um manipulador.

O funcionário deve apresentar **ótima higiene pessoal** e utilizar durante o expediente uniformes limpos de cor clara e tocas para o cabelo, exclusivos para a área de manipulação. É proibido falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos.

Não é permitido no ambiente de manipulação o uso de barba, esmaltes, brincos, anéis, adornos, chaves, pulseiras, relógio pois pode ser foco de contaminação para os alimentos

Curiosidade: 1mm de cabelo pode conter até 50 mil microrganismos.

Higienização

Restos de alimentos e sujidades presentes na área de alimentação são atrativos para pragas e focos de contaminação microbiana, por isso a higienização das instalações e equipamentos são tão importantes e devem ser realizadas corretamente ao final de cada expediente.

Higienização correta é composta de 2 etapas: a limpeza e desinfecção. A primeira etapa, limpeza, constitui a retirar as sujeiras visíveis com esponjas, espátulas e detergente. Já desinfecção consiste em eliminar os microrganismos que não enxergamos, aplicando produtos químicos seguindo as recomendações do fabricantes. Porém só é eficaz se a primeira etapa for bem realizada.

Este procedimento deve ser feito por um profissional treinado, utilizando uniforme diferente dos demais.

Armazenamento de alimentos

O correto armazenamento de produtos conserva a matéria prima e garante a qualidade final do alimento.

Além de aferida no recebimento, a temperatura deve ser monitorada durante o seu período de armazenamento.

- **Estoque seco** : temperatura ambiente;
- **Refrigeração**: 0° a 5°;
- **Congelamento** : inferior a -18°.

Alimentos quentes

O **tratamento térmico** consiste em cozinhar o alimento a **70°** ou mais, em todas as suas partes. Assim destruindo todos os microrganismos. Porém mesmo após o cozimento é preciso manter o alimento em temperaturas adequadas ao decorrer da produção.

Após o tratamento térmico o alimento deve ser resfriado/congelado ou conservado a temperatura de **60° por até 6h**. Caso não exista a possibilidade de conservar esse alimento quente, ele deve ser consumido em no **máximo até 2h após seu preparo**.

Na conservação a frio, devemos manter a temperatura abaixo de 5°, por tempo que garanta a qualidade do alimento (vide validade).

Referências

- REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO .

Instrução Normativa nº 16, de 23 de maio de 2017.

Brasília, DF;

- Anvisa (org.). Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação. 2018. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/>. Acesso em: 25 maio 2020.

gustavoveloso@sempreceub.com

