

# **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS**

## Índice

1	Áreas externas do estabelecimento .....	1
2	Estrutura física do estabelecimento .....	1
	2.1 Piso .....	1
	2.2 Ralos .....	1
	2.3 Paredes e divisórias .....	1
	2.4 Tetos e forros .....	1
	2.5 Janelas .....	2
	2.6 Portas .....	2
	2.7 Estruturas antipragas .....	2
3	Rede Hidráulica .....	2
4	Rede de Iluminação.....	2
5	Rede de ventilação .....	3
6	Descrição das áreas e instalações .....	3
	6.1 Área de estocagem de produtos à temperatura ambiente .....	3
	6.2 Área de estocagem de produtos sob temperatura controlada .....	3
	6.3 Instalações para pré-preparo de hortifrutis .....	3
	6.4 Instalações para cocção .....	3
	6.5 Área para guarda de botijões de gás .....	4
7	Área de consumo – refeitório .....	4
8	Higienização .....	4
	8.1 Cozinha .....	4
	8.2 Estoque .....	5
	8.3 Fogão .....	5
	8.4 Refrigerador .....	5
	8.5 Freezer .....	5
	8.6 Liquidificador .....	6
	8.7 Batedeira .....	6
	8.8 Forno .....	6
	8.9 Talheres, canecas e cumbucas .....	6
	8.10 Pratos .....	6
	8.11 Formas e panelas .....	6
	8.12 Tábuas de corte .....	6
	8.13 Lixeiras .....	7
	8.14 Rotina de limpeza da cozinha e do estoque .....	7

9	Utensílios de higienização	7
	9.1 Vassoura .....	7
	9.2 Panos .....	7
	9.3 Baldes .....	8
	9.4 Rodos .....	8
10	Programa de sanitização .....	8
	10.1 Limpeza da caixa d'água .....	8
	10.2 Troca de filtros .....	8
	10.3 Desratização .....	8
	10.4 Desinsetização .....	9
	10.5 Limpeza das caixas de gordura .....	9
11	Higiene dos manipuladores.....	9
	11.1 Higiene pessoal .....	9
	11.2 Higiene das mãos .....	9
	11.3 Uniformização .....	10
	11.4 Guarda de objetos .....	11
	11.5 Hábito de fumar .....	11
	11.6 Luvas térmicas .....	11
12	Visitantes das áreas de manipulação de alimentos .....	11
13	Manejo de resíduos .....	12
14	Armazenamento, manuseio e uso de produtos químicos .....	12
15	Prevenção da contaminação cruzada .....	12
16	Recebimento .....	12
	16.1 Ações na ocorrência de produto não-conforme .....	13
17	Armazenamento .....	13
	17.1 Armazenamento à temperatura ambiente .....	13
	17.2 Armazenamento sob temperatura controlada .....	14
18	Descongelamento .....	14
19	Pré-preparo .....	15
	19.1 Higienização dos produtos enlatados .....	15
	19.2 Higienização dos hortifrutis .....	16
20	Preparo de alimentos .....	17
21	Orientações para utilização do balcão térmico .....	17
22	Bibliografia .....	19

## **Manual de Boas Práticas**

Documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde os manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia do alimento preparado.

Este documento deve permanecer na escola juntamente com os certificados do Programa de Sanitização, à disposição de todos e uma cópia deve permanecer na cozinha para consulta dos manipuladores.