

## PROCEDIMENTOS ADOTADOS NO SETOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA CONTROLE DE QUALIDADE DAS REFEIÇÕES SERVIDAS

- Acompanhamento das atividades pela Nutricionista, conforme Manual de Boas Práticas na Fabricação (BPF);
- Controle de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS) ;
- Vistoria Anual da Vigilância Sanitária, com emissão de Alvará Sanitário;
- Capacitação de funcionários periodicamente, com registro da mesma;
- Check list de higiene pessoal e EPIS utilizados pelos funcionários;
- Controle de validade de matéria-prima recebida e armazenada no refeitório e almoxarifado;
- Controle de PVPS (primeiro que vence primeiro que sai) do almoxarifado e refeitório;
- Controle de validade de produtos já abertos, adotando procedimentos de etiquetas manuais;
- Controle de temperatura de matéria-prima no recebimento e armazenamento de matéria-prima;
- Controle de temperatura interna do alimento durante a preparação ou reaquecimento: 74°C;
- Controle de temperatura com planilhas descritas de todos os alimentos servidos no café, almoço, lanche e janta, seguindo os seguintes critérios: Temperatura de alimentos quentes > 60°C / Temperatura de alimentos frios < 4°C;
- Controle diário de temperatura de recebimento de alimentos (carnes, leite, queijo), através de registro em planilhas;
- Controle diário de temperatura de equipamentos (todos) com registro em planilhas;
- Controle de sobras (tempo de armazenamento e temperatura);
- Sanitização de hortifrutigranjeiros, de acordo com os seguintes procedimentos:
  - Seleção;
  - Lavar folhas uma a uma em água corrente;
  - Imersão em solução sanitizante por 15 minutos;
  - Enxaguar em água corrente;
  - Cortar;
  - Montar nas cubas;
  - Temperar (se necessário)
- Escala de higienização de equipamentos e de instalações com check list diário;
- Xícaras e bandejas, limpeza geral, higienizando manualmente 1x/semana uma a uma, nos outros dias higienização em máquina de lavar louças;
- Sanitização de bancadas e mesas antes, durante e após iniciar atividades realizadas;
- Produtos armazenados por categorias em Freezers e câmara fria;
- Tempo de exposição de alimentos a temperatura ambiente: sempre inferior a 30 minutos;
- Arroz: Lava-se 3 vezes, leva-se à cocção;
- Leguminosas: Lava-se 3 vezes as leguminosas já escolhidas, deixando de molho, após cocção;
- Carnes: Controle de tempo e temperatura em todos os processos: recebimento, descongelamento em câmara fria, tempero e cocção;
- Enlatados: Lava-se latas antes de abrir e em caso de sobras, transfere-se para potes plásticos com identificação de etiquetas manuais de validade;
- Ovos: sanitização e enxágue antes de utilizá-los;
- Leite: Sempre ferve-se antes de utilizar, tanto puro quanto para outras preparações;
- Pães, bolos, bolachas e cucas: Controle do tempo de armazenamento e validade;

Sofia Schultz

Nutricionista e Coordenadora do Setor de Alimentação e Nutrição