

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

**Massas congeladas para
preparo de pães e salgados**



O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS?

São as práticas de higiene que devem ser observadas pelos manipuladores de alimentos, desde a escolha e aquisição das matérias primas ou produtos utilizados no preparo, até a venda ao consumidor final.

O objetivo das Boas Práticas é garantir a segurança alimentar no processo de manipulação, evitando a ocorrência de contaminação dos alimentos.

O MANIPULADOR DE ALIMENTOS

O manipulador de alimentos deve usar uniforme completo de uso específico e restrito a sua atividade, observando o uso de cabelos presos e cobertos por touca.

Apresentar asseio pessoal e retirar adornos como brincos, relógios, pulseiras, anéis, entre outros, para a manipulação de alimentos.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

A garantia da qualidade na manipulação e preparo de alimentos começa com a correta higienização das mãos.

Conforme a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação: “os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários, e sempre que se fizer necessário.”

Em anexo os procedimentos corretos de higienização das mãos.



O LOCAL DE TRABALHO

A área de preparo (abertura de embalagens / disposição das massas congeladas de pães / salgados em assadeira, etc...) deve ser limpa, organizada, bem iluminada e ventilada.

As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas, mesas, assadeiras e formas devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas ou outros defeitos.

Diariamente deve ser verificada a condição de higiene do ambiente de preparo, dos equipamentos (armários, câmaras de fermentação, freezer, fornos, etc...) assim como dos utensílios (facas, colheres, formas, potes, etc...).

O procedimento básico de higienização compreende os seguintes passos:

- Desligar os equipamentos para a realização da higienização, evitando assim acidentes;
- Remover todas as sujidades incrustadas;
- Enxaguar com água;
- Esfregar as superfícies com esponja e solução detergente;
- Enxaguar novamente com água;
- Esterilizar as superfícies utilizando álcool 70% e um pano limpo.

CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS

- Manter os produtos em freezer ou câmara de congelados em temperatura igual ou inferior a -15°C , observando a capacidade máxima de armazenamento dos mesmos;
- Respeitar o PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai) dos produtos no local de armazenamento e sempre conferir a data de validade na preparação;
- Após a abertura da embalagem, o produto congelado permanece com o mesmo prazo de validade, desde que acondicionado na embalagem fechada e mantida a temperatura de conservação indicada (-15°C);
- Após o descongelamento dos produtos, não retornar a congelar.

MODO DE PREPARO DOS PRODUTOS

Seguir os procedimentos de preparação, descongelamento, fermentação, forno descritas nas embalagens e manual correspondente de cada produto, disponibilizado pelo fornecedor.



ROTULAGEM DOS PRODUTOS PRONTOS PARA CONSUMO

Conforme a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados, é aplicada a rotulagem em todo alimento comercializado, qualquer que seja sua origem, se embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

Ou seja, deve-se observar atentamente o modo de comercialização:

☛ Para a venda em balcão de atendimento (com atendente servindo) sendo os pães embalados ou pesados na presença do consumidor final, não é necessário rotulagem com as informações nutricionais ou data de validade;

☛ Para os pães previamente embalados e expostos em gôndolas de autoatendimento: é de responsabilidade de quem preparou/embalou o produto, pronto para consumo, rotular o mesmo com as informações completas, na forma que lhe for melhor conveniente (embalagens padronizadas, etiquetas de balança ou rótulos prontos com as informações abaixo).

☛ As rotulagem dos alimentos deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto
- ✓ Lista de ingredientes (incluindo alergênicos)
- ✓ Informações Nutricionais/ Rótulo Nacional
- ✓ Peso Líquido
- ✓ Identificação do CNPJ produtor
- ✓ Identificação do CNPJ embalador
- ✓ Identificação do lote e prazo de validade

Disponibilizamos em nossas embalagens de massas de pães congelados/salgados congelados, as informações dos ingredientes, o rótulo nutricional, os alergênicos de cada produto/massa base, assim como todas as nossas informações de fabricante.

Em caso de aplicação de recheios ou coberturas diferenciadas em nossas massas bases, se faz necessário recalcular o rótulo nutricional, inserir os ingredientes da cobertura/recheio, bem como eventual alergênico.

Em caso de dúvida, ligar para o nosso atendimento (51) 3067.1490



REFERÊNCIAS

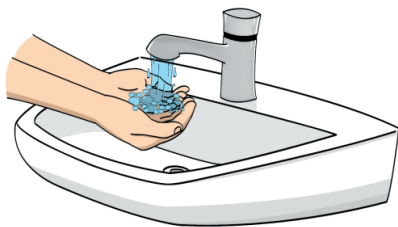
BRASIL: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Resolução RDC 259, de 20 de setembro de 2002 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC no 216/ANVISA, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, de 16 de setembro de 2004 (Regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação).

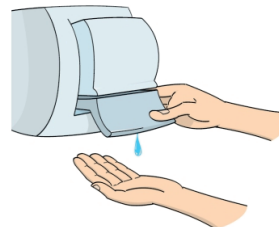


HIGIENIZE AS MÃOS: SALVE VIDAS

Higienização Simples das Mãos



- 1.** Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar-se à pia.



- 2.** Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabão líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).



- 3.** Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



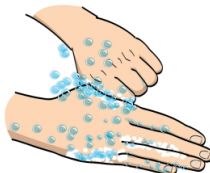
- 4.** Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda, (e vice-versa) entrelaçando os dedos.



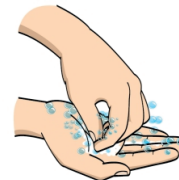
- 5.** Entrelaça os dedos e friccionar os espaços interdigitais.



- 6.** Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, (e vice-versa) segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem.



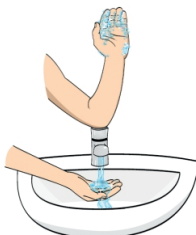
- 7.** Esfregue o polegar direito com o auxílio da palma da mão esquerda, (e vice-versa) utilizando movimento circular.



- 8.** Friccione as polpas digitais e as unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, (e vice-versa) fazendo movimento circular.



- 9.** Esfregue o punho esquerdo com o auxílio da palma da mão direita, (e vice-versa) utilizando movimento circular.



- 10.** Enxágue as mãos, retirando os resíduos de sabão. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



- 11.** Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

Para a técnica de higienização antisséptica das mãos, seguir os mesmos passos e substituir o sabão líquido comum por um associado a antisséptico.