

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

O objetivo da descrição deste manual é fornecer uma visão geral de seu estabelecimento para qualquer tipo de fiscalização que vier a sofrer.

(MODELO PARA TODOS OS ESTABELECIMENTOS COM PRODUTOS ALIMENTARES)

I – OBJETIVO

Descrever para que servirá seu estabelecimento. Ex. Preparar, vender, distribuir, armazenar, fabricar, etc os seguintes alimentos ou produtos.

II – CAMPO DE APLICAÇÃO:

Este manual se aplicará em quais áreas de empresa. Ex. cozinha, refeitório, área de vendas, etc.

III – DESCRIÇÃO:

3.1 Identificação da empresa

3.1.1 razão social

3.1.2 endereço

3.1.3 responsável técnico (quando necessário) com cópia de documentação e registro

3.1.4 alvará – se já possuir

3.1.5 lista de produtos fabricados

IV – RECURSOS HUMANOS:

4.1 Número de funcionários

4.2 Método para admissão (tipo de procedimento para admitir os funcionários)

4.3 Avaliação médica (se houver, quais os exames que são realizados)

4.4 Uniformização (tipo de uniforme utilizado e quantidade por funcionário)

4.5 Alimentação dos funcionários (horários e local, quando for fornecida alimentação aos mesmos)

4.6 Higiene e comportamento pessoal (indicar os produtos para higiene dos manipuladores disponíveis no local, procedimentos em caso de Primeiros Socorros – machucados e ferimentos)

4.7 Visitantes (fornecer procedimentos para entrada de visitantes em seu estabelecimento)

V – CONDIÇÕES AMBIENTAIS

5.1 Internas (descrever como é: ventilação, iluminação, temperatura freqüente das áreas de trabalho)

5.2 Externas (como é o ambiente externo ao estabelecimento em questão)

5.3 Instalações e edificações (tipo de construção e material empregado em cada em área, descrevendo as características: teto, paredes, piso, ralos, janelas, portas, instalações sanitárias, lavatórios para manipuladores e visitantes, vestiários, áreas específicas de procedimentos, sistemas de exaustão, ventilação, iluminação (tipo em cada área)

5.4 Saneamento (descrever como é o abastecimento de água potável, número de reservatórios de água e sistema de esgoto).

5.5 Lixo (destino biológico e materiais descartáveis, localização dos latões).

VI – POP (PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO)

Rotina de horários dos funcionários e rotina de limpeza e procedimentos das áreas.

VII – EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Tipos de equipamentos disponíveis para produção, venda e armazenamento dos gêneros em cada área do estabelecimento.

VIII – HIGIENIZAÇÃO

Relatar os procedimentos utilizados para higienizar os equipamentos e utensílios (tipos de produtos e freqüência de uso), controle de pragas (durabilidade dos métodos de proteções utilizadas nas áreas).

IX – PRODUÇÃO

Procedimentos utilizados para produção dos gêneros alimentícios, desde (recebimento da matéria-prima, armazenamento, processo na fabricação, venda ou armazenamento para depósito)

X – EMBALAGEM, ROTULAGEM, EXPOSIÇÃO PARA VENDA

Quais critérios utilizados para os produtos quanto a estes itens.

XI – CONTROLE DE QUALIDADE

Descrição de como o estabelecimento procede o controle de qualidade dos gêneros alimentícios.

XII – REGISTROS

Como são armazenados os dados quanto a produção, revenda e saldo dos produtos.

OBS: Quando o estabelecimento não realizar, ou não possuir alguns dos itens anteriores, descrever que não realiza o referido processo.