

Manual Básico para a Segurança dos Alimentos

**AS 5 CHAVES PARA UMA ALIMENTAÇÃO
MAIS SEGURA**

PREZADO COMERCIANTE,

Atualmente, a população tem se preocupado cada vez mais em consumir alimentos saudáveis. No entanto, muitas pessoas se esquecem de que alimentação saudável não é apenas aquela que promove saúde, mas também aquela que não causa doenças. E nesse quesito, você, comerciante de alimentos, exerce um papel fundamental. A saúde das pessoas que consomem seus alimentos depende de como você os manipula.

Para auxiliá-lo, então, na importante tarefa de fornecer uma alimentação segura, os técnicos da Vigilância Sanitária em Alimentos, da Prefeitura Municipal de Campinas, estão disponibilizando este documento, que contém os princípios básicos e imprescindíveis para que o estabelecimento forneça alimentos de boa qualidade sanitária. Seguindo este manual, a chance de que seu estabelecimento esteja envolvido num surto alimentar diminui consideravelmente.

Esperamos que você aproveite as informações deste manual!

Equipe de Vigilância Sanitária em Alimentos

**Departamento de Vigilância em Saúde
Secretaria Municipal de Campinas**

© 2014. Secretaria Municipal da Saúde. Campinas/SP
É permitida a reprodução parcial ou total desta obra,
desde que citada a fonte e não seja para venda ou
qualquer fim comercial.

REALIZAÇÃO

Secretaria Municipal de Saúde
Departamento de Vigilância em Saúde
Grupo de Trabalho da Vigilância Sanitária em Alimentos
Av. Anchieta, 200 – 11º andar
Telefone: 2116-0233/ 2116-0187
E-mail: devisa@campinas.sp.gov.br

ORGANIZAÇÃO

Patricia Rossi Moriconi – Médica Veterinária

COLABORADORES

Aldrey Cintia S. Lacerda – Técnico de Vigilância em Saúde
Célia R. Correa de Souza Campos – Técnico de Vigilância em Saúde
Elisângela M. S. Rodrigues – Técnico de Vigilância em Saúde
Erika Alessandra de Souza – Técnico de Vigilância em Saúde
Ivanilda Mendes – Coordenadora da Vigilância em Saúde Ambiental
Lia Prado Cabrini – Técnico de Vigilância em Saúde
Maria Helena C. R. Passos – Coordenadora área de alimentos
Maurício Alberto de Assumpção – Técnico de Vigilância em Saúde
Paulo César Simel – Técnico de Vigilância em Saúde

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO

Adriane Pianowski – Comunicação do Departamento de Vigilância em Saúde

SUMÁRIO

AS 5 CHAVES PARA UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SEGURA	4
• O que é doença transmitida por alimentos?	4
• E o que é segurança dos alimentos?	5
CHAVE 1 – MANTENHA A LIMPEZA	6
• Quando lavar as mãos?	7
• Como lavar as mãos?	8
• Luvas descartáveis	8
• A higiene na cozinha	9
CHAVE 2 – SEPRE OS CRUS DOS COZIDOS	11
• Para evitar a contaminação cruzada	12
CHAVE 3 – COZINHE BEM OS ALIMENTOS	14
CHAVE 4 – MANTENHA OS ALIMENTOS EM TEMPERATURAS SEGURAS	16
CHAVE 5 – USE ÁGUA E MATÉRIAS-PRIMAS SEGURAS	18
• Água	18
• Gelo ou vapor	19
• Como lavar os alimentos	20
• Para garantir a segurança de seus clientes	21
CUIDADOS COM OS FUNCIONÁRIOS	24
TEMPERATURAS RECOMENDADAS PARA CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS	24
SURTO DE DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS	26
• Como proceder em caso de surto?	26
• Guarda de Amostras	26
QUALQUER DÚVIDA, ENTRE EM CONTATO COM A VIGILÂNCIA SANITÁRIA DA SUA ÁREA DE ABRANGÊNCIA	27
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	28

AS 5 CHAVES PARA UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SEGURA

Em 2006, a Organização Mundial da Saúde (OMS, em português; WHO, em inglês) lançou um manual denominado “Cinco chaves para uma alimentação mais segura”. Esse manual contém as principais diretrizes para que os alimentos não representem risco à saúde de seus consumidores. É com base nele que organizaremos nosso trabalho. Tudo o que está preconizado nesse manual está previsto nas normas sanitárias para alimentos e tem força legal para ser exigido. Seguindo o que esse manual preconiza, estaremos diminuindo expressivamente o risco de doenças transmitidas por alimentos. Mas calma. O que seria isso? E segurança dos alimentos, o que é?

O QUE É DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS?

De modo geral, doença transmitida por alimentos é qualquer quadro clínico (doença) que acontece devido à ingestão de alimentos contendo perigos, ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas. Os perigos, por sua vez, podem ser de natureza química, física ou biológica, sendo esse último o mais frequente.

Exemplos de perigos biológicos são os microrganismos (bactérias, suas toxinas, fungos, vírus, parasitas, etc.). Esses perigos podem causar doenças nas pessoas que consomem os alimentos que os contêm.

Os estudiosos separam essas doenças em classes, de acordo com o quadro clínico apresentado pelo consumidor. Para nosso entendimento, basta saber que a maioria dessas doenças cursa com quadros de diarreia, vômito e dores abdominais, podendo se manifestar logo após a ingestão ou em até 50 dias após, como no caso de algumas infecções virais. Algumas, no entanto, podem causar dores pelo corpo e sinais nervosos.

Engana-se quem pensa que essas doenças são um simples mal-estar. A maioria é, no entanto, algumas podem causar agravamento do estado de saúde e levar o indivíduo à falência renal e anemia e até mesmo à morte. Idosos, crianças, gestantes e pessoas imunocomprometidas são os mais suscetíveis a esses quadros mais graves.

A OMS estima que, anualmente, cerca de 1,8 milhão de pessoas morrem devido a doenças transmitidas por alimentos ou água contaminados. Atualmente, mais de 200 doenças de transmissão alimentar são conhecidas no mundo e, para preveni-las deve-se adotar determinadas regras que vão garantir um alimento inócuo. Essas regras são as 5 chaves as quais veremos a seguir.

E O QUE É SEGURANÇA DOS ALIMENTOS?

É um conjunto de regras de produção, transporte e armazenamento de alimentos para que se atinja um determinado padrão, principalmente microbiológico, segundo o qual estudos mostram que os alimentos são adequados ao consumo. Resumindo: são regras que garantem a produção de um alimento seguro, ou seja, que não causará uma doença em quem os consome.

Muito bem! Agora que sabemos o básico, vamos discriminar quais são essas chaves que garantem a segurança dos alimentos e o que mais podemos fazer para servir um produto seguro.



MANTENHA A LIMPEZA

As principais regras sobre a limpeza do estabelecimento e a higiene dos manipuladores são:

- Lave as mãos antes de iniciar a preparação dos alimentos e, frequentemente, durante todo o processo.
- Lave as mãos depois de ir ao banheiro.
- Higienize todos os equipamentos, superfícies e utensílios utilizados na preparação dos alimentos, logo após o uso.
- Proteja as áreas de preparação e os alimentos de insetos, pragas e outros animais.

Por quê?

- As mãos transportam frequentemente microrganismos de um local para outro. Microrganismos perigosos podem ser veiculados pelas mãos, passando para roupas e utensílios, sobretudo para as tábuas de corte, de onde facilmente podem ser transferidos para o alimento e vir a provocar doenças de origem alimentar. Por isso, é importante LAVAR AS MÃOS.
- As superfícies, embora muitas vezes pareçam estar limpas, podem conter microrganismos.
- Algumas doenças alimentares são causadas por uma pequena quantidade de microrganismos não sendo visível nas mãos ou superfícies.



Quando lavar as mãos?

- Antes de tocar nos alimentos e várias vezes durante a sua preparação;
- Antes de comer;
- Depois de ir ao banheiro;
- Depois de manipular carne crua (ou outros alimentos crus);
- Depois de se assoar o nariz, espirrar, tossir;
- Depois de mexer no lixo;
- Depois de mexer em produtos químicos;
- Depois de fumar;
- Depois de tocar no sapato, garrafas e sacarias;
- Antes de chegar ao trabalho;
- Antes de manipular alimentos já prontos para consumo ou que não serão higienizados.

Como lavar as mãos?



1. Molhar as mãos com água corrente;
2. Esfregar as mãos uma na outra, com sabonete líquido, inodoro, neutro e com ação antisséptica por, pelo menos, 3 minutos. Atentar para áreas como as pontas dos dedos, unhas, polegares, pulsos, dedos e espaço entre os dedos;
3. Enxaguar as mãos com água corrente;
4. Secar as mãos com papel toalha descartável (não pode ser reciclável).

Obs.: Não se engane! Para lavar as mãos é necessário o uso de sabão líquido. Não adianta lavar a mão apenas com água, nem passar apenas álcool. Veja neste link o cartaz produzido pela Anvisa com ilustrações passo a passo da lavagem das mãos:

www.anvisa.gov.br/servicos/saude/controlado/higienizacao_simplesmao.pdf

Luvas descartáveis nem sempre são garantia de segurança e higiene!



- Luvas descartáveis devem ser utilizados alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como na manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas.
- É preferível que o funcionário lave as mãos com frequência ao invés de utilizar esse tipo de proteção.
- O funcionário que estiver calçando luvas não deve pegar em dinheiro, em telefone, ou em qualquer outro objeto que não seja o alimento.
- As luvas devem ser trocadas com frequência.
- Se houver lesões nas mãos o funcionário deve protegê-las por curativos vedando-os completamente e, em seguida, protegê-los com luva.

A higiene na cozinha deve ser mantida com base nos seguintes procedimentos

- Lave louças, utensílios e superfícies imediatamente após o uso. A demora propicia a incrustação da sujeira, dificultando a remoção posterior e possibilitando a multiplicação de microrganismos.
- Após a lavagem e enxague dos objetos, realize a desinfecção e deixe secar ou seque com pano descartável.
- O desinfetante utilizado no processo deve ser aprovado na Anvisa, e o mesmo deve ser usado conforme instruções do fabricante.
- Dê atenção especial às superfícies/louças/utensílios que tiveram contato com produtos crus, visto que a carga microbiana nesses alimentos é maior.



Recomenda-se que as esponjas de limpeza sejam higienizadas diariamente e trocadas com frequência.

Apesar de não estar previsto na legislação sanitária, estudos científicos comprovaram a eficiência da desinfecção de esponjas pela ação de água fervente.



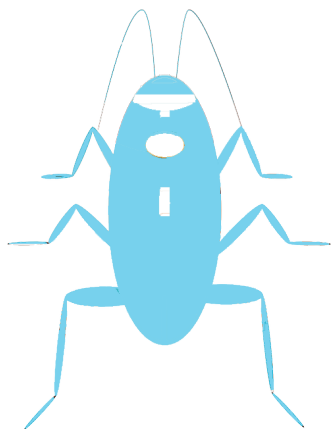
Após lavar a esponja, é indicado desinfetá-la através de fervura em água por 5 minutos², diariamente.

Em seguida, remova o excesso de água e guarde-a em local limpo e seco (não deixe a esponja mergulhada na água com sabão).

A higiene das esponjas é importante visto que retém líquidos e restos de alimentos o que propicia a multiplicação microbiana.

Verifique como anda seu controle de pragas.

Animais de companhia ou pragas (roedores, insetos, baratas, etc.) não podem entrar em contato com os alimentos, nem com utensílios e superfícies pois transportam em suas patas microrganismos para os alimentos.





chave 2

SEPARE OS CRUS DOS COZIDOS

A contaminação pode ocorrer em qualquer fase da preparação dos alimentos, desde sua recepção até seu consumo.

Todo tipo de alimento cru, especialmente carnes de todos os tipos, pode conter microrganismos perigosos que podem ser transferidos para outros alimentos durante a preparação/armazenamento.

Quando a transferência de microrganismos se dá de um local para o outro ou de um alimento cru para outro alimento, ocorre a contaminação cruzada.

O problema é ainda maior quando os microrganismos desses alimentos atingem alimentos que já estão prontos para o consumo, ou seja, que não sofrerão nenhum processamento posterior (alimentos já assados, cozidos, fritos etc). Isso porque os microrganismos que atingiram esse alimento já pronto não serão destruídos e após essa transferência, eles encontrarão um meio propício para se multiplicar em quantidades que causam doenças.

Para evitar a contaminação cruzada podemos adotar as seguintes medidas:



Manipular os diferentes alimentos em superfícies diferentes
exemplo: manipular as carnes numa bancada e os vegetais em outra.

Se isso não for possível, podemos manipular primeiro um tipo de alimento e após o término fazer uma criteriosa higienização (limpeza e desinfecção com cloro ou outro produto aprovado) na superfície e antisepsia das mãos (lavagem e desinfecção com álcool 70%)

Utilizar utensílios diferentes para manipular produtos diferentes

exemplo: separar os talheres, recipientes e pratos que estão em contato com produtos que serão consumidos crus, ou seja, frutas, vegetais, folhas, daqueles que estão em contato com produtos que serão processados, isto é, carnes cruas, ovos crus, etc..

As tábuas podem ser de coloração diferente para os diferentes tipos de produtos.

Se o termômetro utilizado para aferir a temperatura dos alimentos for de espeto, ele também precisa ser lavado e desinfetado após o uso.
por exemplo com cloro.

Armazenar corretamente os alimentos.

Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, alimentos que já estão prontos para o consumo (bolos, tortas, doces etc.) devem permanecer nas prateleiras superiores.

Os alimentos pré-preparados devem estar dispostos nas prateleiras do meio e os produtos crus devem ser mantidos nas gavetas ou prateleiras inferiores.

Manter as carnes e produtos que drenam líquidos em vasilhames fechados e com tampa.

A legislação exige que os produtos crus que liberam líquidos sejam armazenados em equipamento separado do que armazena produto pronto. Isso evita que os líquidos liberados contaminem os alimentos que já estão prontos para o consumo.

Manter os alimentos prontos para consumo **longe dos crus EM TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO.**

É importante armazená-los separadamente na câmara fria e prepará-los em locais/tempo diferentes etc.

Tomar cuidado com outros produtos crus.

exemplo: o líquido utilizado para marinar a carne ainda crua não deve ser readicionado à carne que já está pronta para o consumo.

Evite realizar a lavagem de carcaças de frango: essa é uma atitude que aumenta consideravelmente o risco de contaminação cruzada.

Pense: a carcaça passará por um processamento térmico que matará os microrganismos e por isso, não é necessária a lavagem.

Se os utensílios e superfícies que estiveram em contato com ela não forem bem higienizados, a chance de contaminação é alta.



chave 3

COZINHE BEM OS ALIMENTOS

Cozinhar os alimentos acima de 74 °C garante um alimento mais seguro.

Considere que muitos dos microrganismos que causam doenças estão em qualquer lugar (no ar, na água, no solo, no trato gastrointestinal de animais, etc.).

Alguns produtos saem da industrialização com baixo risco de causar doenças (por exemplo: leite pasteurizado, leite UHT). No entanto, outros como os ovos e carne crua, não. Desse modo, em algum momento da produção do alimento, ele deverá atingir altas temperaturas para que seja seguro, seja na indústria, como o leite, seja antes de ser servido, como os ovos e a carne.

O cozimento adequado consegue matar quase todos os microrganismos perigosos.

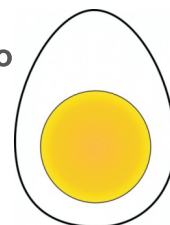
Ovos

NUNCA preparar maionese com ovo cru ou servir ovo com gema mole ou semi-endurecida. Isso é proibido pela legislação vigente (Portaria CVS 5/13).

Quando cozido, o ovo precisa ferver por 7 minutos, e quando frito, a gema deve estar totalmente endurecida.

Preparações sem cocção (maioneses, cremes, mousses, petit gâteau, etc.) devem utilizar ovos pasteurizados ou em pó.

Antes do consumo, deve-se armazenar os ovos na geladeira e sua caixa não deve ser reaproveitada para nada.



- Todos os alimentos devem ser cozidos/fritos/assados até atingirem uma temperatura de, no mínimo, 74° C. Essa temperatura deve ser atingida no centro geométrico do produto e deve ser aferida com termômetro.
- A cor dos produtos é um parâmetro indicativo do grau de cozimento, mas não é possível comprovar que a temperatura segura foi atingida utilizando esse critério. Carnes cujo centro apresenta-se vermelho ainda não foram bem cozidas e podem não ser seguras.
- Cuidado com alimentos que forem colocados ainda congelados em fritura quente. Após o preparo, algumas regiões podem permanecer cruas e nelas os microrganismos perigosos podem sobreviver. Assegure-se de que o produto sofreu processamento térmico de modo uniforme, em toda sua extensão. O mesmo vale para o cozimento no forno micro-ondas.
- Alguns plásticos liberam compostos químicos tóxicos durante o aquecimento no micro-ondas. Utilize, preferencialmente, vidro.
- Recomenda-se que os temperos (salsa, alecrim, manjericão, louro) sejam adicionados aos produtos durante o preparo de modo que passem por processamento térmico para evitar a recontaminação. Isso porque podem conter microrganismos que, ao entrarem em contato com alimento, encontrarão as condições ideais para multiplicação.

chave 4

MANTENHA OS ALIMENTOS EM TEMPERATURAS SEGURAS

EVITE AO MÁXIMO DEIXAR ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO EM TEMPERATURA AMBIENTE.

O ideal é que fiquem o menor tempo possível nessa temperatura. Isso porque os microrganismos que eventualmente tenham permanecido após o processamento podem se multiplicar muito depressa em temperatura ambiente.

Mantendo a temperatura abaixo dos 5 °C ou acima dos 60 °C a sua multiplicação é retardada ou mesmo evitada. Isso impede que o microrganismo atinja a dose infectante que pode causar uma doença.

A zona de perigo situa-se entre os 5 °C e os 60 °C.

Entre estas temperaturas os microrganismos multiplicam-se muito depressa.

O congelamento/resfriamento não matam os microrganismos, apenas retardam sua velocidade de crescimento e, por isso, os alimentos armazenados sob cadeia de frio devem ser reaquecidos a temperaturas seguras.

Por esse motivo, a Portaria CVS 5/13 lançou os critérios máximos de tempo/temperatura para exposição de alimentos prontos.

Alimentos que serão servidos, no caso de buffets self-service, ou alimentos que aguardam serem distribuídos (no caso de pratos prontos, preparados com alguma antecedência) devem respeitar essa relação. No caso do balcão térmico, é importante que a água esteja a cerca de 90° C para que o alimento atinja os 60° C.



Esses critérios são:

	Temperatura em °C (no centro geométrico)	Tempo de exposição em horas
Alimentos quentes	mínima de 60	máximo 6
	abaixo de 60	máximo 1
Alimentos frios	Até 10	máximo 4
	entre 10 e 21	máximo 2

Fonte: Portaria CVS 5/13.

Importante

Descongelar os alimentos em temperaturas seguras. Isso significa não descongelar os alimentos à temperatura ambiente.

O descongelamento deve ser feito em geladeira, retirando-se o alimento com antecedência do congelador. Esse processo é mais seguro, pois evita a multiplicação microbiana, gera menos líquido e reduz a perda do valor nutritivo do produto.

Fornos micro-ondas podem ser usados para descongelar alimentos, mas existe o risco de subsistirem zonas quentes nas quais os microrganismos podem se proliferar. Os alimentos descongelados no micro-ondas devem ser cozidos de imediato.

Após aquecimento, o alimento deve ser resfriado até 10°C em, no máximo, 2 horas, mantendo-o sob refrigeração até o momento da sua utilização.

Matérias-primas perecíveis devem ser armazenadas sob refrigeração/congelamento assim que chegarem. Verifique no rótulo as recomendações do fabricante quanto à temperatura de armazenamento.

O equipamento de refrigeração deve ser ajustado para o produto que exigir a menor temperatura.

Prepare os alimentos em pequenas quantidades de modo que se evitem sobras ao máximo.



chave 5

USE ÁGUA E MATÉRIAS-PRIMAS SEGURAS

ÁGUA



A água é de extrema importância na produção e segurança dos alimentos, podendo ser um meio de contaminação, caso não atenda aos padrões de potabilidade. Muitas doenças humanas são de veiculação hídrica, como o caso da cólera e hepatite A. Além dos riscos de contaminação por bactérias, a água pode oferecer riscos químicos, caso não seja tratada adequadamente.

Para produção de um alimento seguro recomenda-se:

Utilizar água potável durante o preparo dos alimentos.

A Vigilância em Saúde realiza análises mensais de monitoramento em amostras da água disponibilizada pela rede pública do município (SANASA).

O monitoramento tem indicado que a água dessa empresa atende aos padrões de potabilidade conforme previsto na Portaria MS 2914/2011, podendo ser utilizada com segurança na produção de alimentos.

Utilize água potável também para adicionar aos alimentos, preparar bebidas, lavar utensílios e lavar as mãos.



A água deve ser armazenada de forma adequada.

Verifique a periodicidade da limpeza de sua caixa d'água e se está tampada adequadamente. Caso haja abertura, animais domésticos e silvestres poderão defecar na água, contaminando-a.

Realize a higienização a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

Fonte alternativa (carro pipa ou poço profundo)

Se for utilizar uma fonte alternativa (carro pipa ou poço profundo) é necessário verificar se ela possui regularização no órgão competente e se a água atende aos padrões de potabilidade previstos em norma.

Em caso de dúvidas, entre em contato com a vigilância de sua região.

Gelo ou vapor

O gelo ou vapor utilizado na produção precisa atender aos padrões de qualidade, pois entrarão em contato com os alimentos, sendo incorporados a eles durante a produção e, portanto, consumidos também.

Produza gelo utilizando água potável (Sistema Público/ Fonte Alternativa devidamente regularizada na vigilância) ou adquira de indústrias regularizadas junto à vigilância.

É importante conhecer a procedência do gelo e as análises de controle realizadas no produto.

Mantenha o gelo separado de produtos crus, para evitar a contaminação cruz



Como lavar os alimentos



💧 Lave as frutas e os vegetais com água potável, especialmente se forem consumidos crus.

💧 É importante realizar uma boa lavagem, retirando as sujidades e partes deterioradas sob água corrente potável. A lavagem deve envolver o uso das mãos para que uma limpeza mecânica seja realizada.

💧 Após a lavagem, realize a desinfecção. Para isso, utilize produtos clorados regularizados na ANVISA para uso em alimentos (verifique no rótulo se o produto está registrado na Anvisa). Siga as instruções do fabricante (quantidade do produto e tempo de imersão).

★ No caso de utilizar água sanitária, verifique as instruções da Portaria CVS 5/13, artigo 39, encontrada no site do Centro de Vigilância Sanitária (www.cvs.saude.sp.gov.br).



Para garantir a segurança de seus clientes

- **Escolha vegetais/frutas frescos;**
- **Não adquira/sirva alimentos que já estejam estragados;**
- **Retire as partes dos frutos e legumes que se apresentem estragadas ou com cores escuras (as bactérias podem atingir números elevados nessas zonas);**
- **Escolha sempre alimentos que foram processados de forma segura, por exemplo leite pasteurizado ou UHT. Não utilize, de forma nenhuma, leite cru;**
- **Descarte latas amassadas e enferrujadas e caixas de suco/leite amassadas. Microfuros na embalagem podem causar contaminação do alimento;**
- **Mantenha o alimento retirado da lata em frascos tampados e com a solução na qual ele veio da indústria;**
- **Ao retirar os alimentos da embalagem original, eles devem ser identificados, com transcrição dos dados da rotulagem, respeitando-se o tempo de uso após aberto e modo de conservação;**
- **Não armazenar matérias-primas em contato direto com o chão. Mantê-las sobre estrado;**

- Observar a temperatura de chegada das matérias-primas no estabelecimento. Não aceite produtos se chegarem fora das temperaturas especificadas na tabela abaixo;

	Congelados	-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
	Pescados	de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
Refrigerados	Carnes	de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos	de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

Fonte: Portaria CVS 5/13

- Todas matérias-primas utilizadas, quando embaladas na ausência dos consumidores, devem apresentar no rótulo: o nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante, identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto e número de registro na Anvisa ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), quando for o caso. Também deve apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente.

Fique de olho



➤ **Produtos de origem animal (todos os tipos de carne, leite, mel, ovos, pescado, etc.) devem ter passado por inspeção do órgão competente.**

Na cidade de Campinas, esses produtos devem ter sido inspecionados pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou pelo SISP (Sistema de Inspeção do Estado de São Paulo). Produtos inspecionados por órgãos municipais não podem circular na cidade. Para saber se a matéria-prima é inspecionada em um desses órgãos, verifique no rótulo se existe algum dos carimbos abaixo e, junto, se existe a seguinte informação REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA sob nº x/número do SIF da empresa.

Produtos registrados no SISP também devem conter informação similar.



No caso de ovos, é possível que sejam adquiridos de granjas relacionadas no Ministério da Agricultura e isso virá escrito na forma: estabelecimento relacionado no Mapa.

Atualmente, o palmito não precisa ter registro no Ministério da Saúde. No entanto, precisa ter registro no Ibama. Confira se essa informação aparece no rótulo do produto.

É obrigatório o uso de litografia para a identificação do fabricante do produto, de forma visível, na parte lateral e superior da tampa metálica das embalagens de vidro ou na tampa ou fundo das embalagens metálicas. Essa identificação deve conter, no mínimo, as seguintes informações: nome (razão social) do fabricante, endereço e o Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

Cuidados com os funcionários

- Funcionários doentes (com infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas, micoses nas unhas) não devem manipular alimentos.
- Funcionários não devem usar adornos, esmalte, maquiagem. Barba e bigodes devem ser raspados.

Temperaturas recomendadas para conservação dos alimentos

- As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.
- Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

I - produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

Fonte: Portaria CVS 5/13

II - produtos resfriados:

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

Fonte: Portaria CVS 5/13

Surto de Doença Transmitida por Alimentos

Considera-se surto o episódio em que duas ou mais pessoas apresentam a mesma doença após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem. Para doenças raras, apenas um caso já é considerado como surto.

COMO PROCEDER EM CASO DE SURTO?

Na ocorrência de um surto alimentar deve ser suspenso imediatamente o consumo dos alimentos suspeitos e a Vigilância em Saúde deve ser notificada imediatamente.

Os alimentos não devem ser jogados fora ou servidos aos animais.

Guarda de Amostras

- O estabelecimento deve, conforme previsto na Portaria CVS 5/13, guardar amostras dos pratos prontos elaborados, para auxiliar na elucidação de surtos, se vierem a ocorrer.
- Colher uma amostra na 2ª hora do tempo de distribuição, com os utensílios empregados na distribuição, identificar as amostras com o nome do produto, data, horário.
- A coleta deve ser feita com as mãos previamente higienizadas.
- O saco não deve ser tocado internamente e nem assooprado.
- Devem ser armazenados no mínimo 100 gramas de cada amostra. Alimentos líquidos ou distribuídos sob refrigeração devem ser armazenados na temperatura máxima de 4 °C, por 72 horas. Alimentos distribuídos quentes, devem ficar sob congelamento (-18 °C) por 72 horas.

Qualquer dúvida, entre em contato com a Vigilância Sanitária da sua área de abrangência!

- **Estabelecimentos localizados na área de abrangência da Vigilância em Saúde NORTE**

Endereço: R. José Pinto de Moura, 191, Jd Novo Botafogo

Telefone: (19) 3242-5870 / 3242-1452

E-mail: saude.visanorte@campinas.sp.gov.br

Atendimento ao público: segunda à sexta-feira, das 12h às 16h.

- **Estabelecimentos localizados na área de abrangência da Vigilância em Saúde LESTE**

Endereço: Rua Carolina Florence, 836 - Vila Nova,

Telefone: (19) 3212-2755 / 3213-4936

E-mail: saude.visaleste@campinas.sp.gov.br

Atendimento ao público: segunda à sexta-feira, das 12h às 16h.

- **Estabelecimentos localizados na área de abrangência da Vigilância em Saúde SUL**

Endereço: Rua Pastor Cícero C. de Lima, 401 - Parque Itália,

Telefone: (19) 3273-5055 / 3273-2600

E-mail: saude.visasul@campinas.sp.gov.br

Atendimento ao público: segunda à sexta-feira, das 08h às 12h.

- **Estabelecimentos localizados na área de abrangência da Vigilância em Saúde NOROESTE**

Endereço: Rua José Rosolém, nº 751 - Jardim Londres,

Telefone: (19) 3268-6244 / 3268-6255 / 3267-1553

E-mail: saude.visanoroeste@campinas.sp.gov.br

Atendimento ao público: segunda à sexta-feira, das 08h às 12h.

- **Estabelecimentos localizados na área de abrangência da Vigilância em Saúde SUDOESTE**

Endereço: Av Marechal Juarez Tavora, 74

Telefone: (19) 3227-0606 / 3227-8148 / 3267-5192

E-mail: saude.visasudoeste@campinas.sp.gov.br

Atendimento ao público: segunda à sexta-feira, das 08h às 12h.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

¹ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. *Cinco chaves para uma alimentação mais segura*. 2006. 29 p. Disponível em: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/manual_keys_portuguese.pdf>. Acesso em: 01 abr. 2014.

² ROSSI, E. M. *Avaliação da contaminação microbiológica e de procedimentos de desinfecção de esponjas utilizadas em serviços de alimentação*. 81 p. Dissertação de Mestrado – Instituto de Ciências Básicas da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Rio Grande do Sul, 2010,

DEVISA Departamento
de Vigilância
em Saúde

SUS  Secretaria
Municipal de Saúde
de Campinas



**Prefeitura
Municipal de
Campinas**