

SETOR DE FISCALIZAÇÃO

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS - MODELO BÁSICO PARA ORIENTAÇÃO DOS PROFISSIONAIS

I – OBJETIVO DESTE TRABALHO

Em virtude de inúmeras solicitações feitas pelos profissionais relacionadas à elaboração do Manual de Boas Práticas, e por meio de levantamentos em visitas fiscais, o CRN3 apresenta, a seguir, um modelo básico, como uma sugestão, para a elaboração do referido documento, com o objetivo de fornecer diretrizes para o profissional cumprir a legislação sanitária vigente.

II - INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar está relacionada com o padrão de higiene do(s) produto(s) e dos processos operacionais envolvidos em sua produção. Portanto, um trabalho que tem relação direta com a atuação do Nutricionista na área de alimentação e nutrição. Por isso, o Nutricionista Responsável Técnico (RT) ao elaborar o Manual de Boas Práticas deve:

- aprofundar-se na legislação sanitária vigente;
- buscar e aplicar a Segurança e Qualidade Alimentar sob o ponto-de-vista higiênico-sanitário;
- garantir a manutenção da saúde do consumidor;
- descrever, adotar e monitorar, no estabelecimento produtor de alimentos, normas específicas de Boas Práticas de Produção e/ou de Prestação de serviços.

III - DEFINIÇÕES

Manual de Boas Práticas (MBP): documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na higienização, produção, armazenamento e transporte de alimentos. Este procedimento pode apresentar outras nomenclaturas desde que obedeça a legislação vigente.

NOTA: ressalta-se que o POP é um anexo do MBP (Manual de Boas Práticas) onde o mesmo deverá ser referenciado.

MODELO BÁSICO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

I) IDENTIFICAÇÃO:

Razão Social da Empresa, CNPJ, endereço completo, outras características, se necessário.

II) OBJETIVO:

Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para cada Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), garantindo a qualidade do produto final.

III) COLABORADORES ENVOLVIDOS:

O Nutricionista Responsável Técnico (RT), a equipe técnica (demais Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética) e a equipe operacional.

IV) ITENS A SEREM CONSIDERADOS:

1. PESSOAL

- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO (NR 7)
- Higiene pessoal
- Uniformização e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual)
- Treinamento: Microbiologia dos Alimentos
- Visitantes

2. INSTALAÇÕES

- Estrutura e edificação
- Higiene ambiental
- Manejo de resíduos
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- Água: higienização de caixa d'água e laudo de potabilidade
- Manutenção preventiva e controle de equipamentos

3. ÁREAS

a) Recebimento:

- Conferência, Técnicas de Armazenamento, Controle de Matérias Primas e Fornecedores

b) Pré-Preparo e Cocção:

- Higiene dos Alimentos, Técnicas Dietéticas, Critérios de Tempo/ Temperatura e Coleta de Amostras
- Higiene de Equipamentos e Utensílios

c) Distribuição:

- Critérios de Tempo/Temperatura e Procedimentos para Transporte de Alimentos e Veículos;
- Programa para Utilização de Sobras.

ATENÇÃO:

- 1) Para todas as etapas envolvidas na elaboração do Manual de Boas Práticas, o profissional deverá descrever **detalhadamente** todos os procedimentos e rotinas realizadas na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- 2) O Manual de Boas Práticas é específico para cada Unidade de Alimentação e Nutrição, o qual deve ser elaborado e **atualizado constantemente**, considerando as legislações sanitárias vigentes, livros e publicações técnicas.

V) REFERÊNCIAS LEGAIS:

- Resolução RDC N° 275, de 20/10/2002 (legislação federal)
- Resolução RDC N° 216, de 15/09/2004 (legislação federal)
- Portaria CVS-6/99, de 10/03/1999 (legislação estadual - SP)

VI) RECOMENDAÇÕES:

1. Ao elaborar o Manual de Boas Práticas e os respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) o profissional deve considerar, também, a legislação municipal vigente em seu município e que é utilizada pela vigilância sanitária local.
Ex: Município de São Paulo – Portaria 1210/06 SMS.G
2. Este roteiro ora apresentado serve somente como modelo básico, como material de apoio, devendo o profissional responsável pela elaboração do Manual de Boas Práticas e pelos POP's considerar sempre as especificidades locais da UAN onde se desenvolvem as atividades de alimentação e nutrição.
3. O profissional deve sempre acompanhar a legislação, nos âmbitos federal, estadual e municipal, para efetuar as atualizações necessárias nos Manuais e para planejar os respectivos treinamentos junto aos seus colaboradores,

Trabalho elaborado pelos Nutricionistas Fiscais do CRN-3:

- Edson Luis Soares Dias - CRN-3 4733
- Rosemary Duarte Affonso Mazza - CRN-3 2747
- Selma Mazzocchi - CRN-3 2115

Revisão feita em 10/04/2007 por:

- Solange de Oliveira Saavedra - Gerente Técnica - CRN-3 0054
- Lúcia Helena Lista Bertonha - Inspetora Fiscal - CRN-3 2675