

Como as Boas Práticas se aplicam aos supermercados?

Como as Boas Práticas se aplicam aos supermercados?

As Boas Práticas de Fabricação se aplicam à todo o estabelecimento nos critérios de recebimento, armazenamento, limpeza, higienização e controle de validade dos produtos nas gôndolas, mas especialmente às áreas de maior manipulação de alimentos, como a panificadora, confeitaria, o açougue e a salsicharia.

- Panificadora / Confeitaria – envolve descrição da lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados, acondicionamento e identificação de todos os alimentos, controle de validade, uso da temperatura dos fornos e geladeiras, uso de óleos.
- Açougue / Salsicharia - envolve descrição da lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos, controle de temperatura das salas de preparo, câmaras e antecâmaras, embalagens de produtos fracionados e fatiados, temperatura e controle de armazenamento.

De forma geral, os itens explorados na implementação das Boas Práticas em supermercados são:

- Sistema de abastecimento de água;
- Controle de Pragas;
- Manejo de resíduos/ lixo;
- Higiene e Saúde dos Manipuladores;
- Seleção de fornecedores;
- Condições de armazenamento;
- Condições de recebimento;
- Armazenamento e transporte;
- Exposição dos alimentos ao consumidor final.

Qual a legislação aplicável para supermercados?

RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, do Ministério da Saúde, federal - 15 de setembro de 2004 – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que se aplica aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

PORTARIA CVS-6/99, do Ministério da Saúde, estadual de São Paulo - 10 de março de 1999 - Regulamento Técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

Por que a Vigilância Sanitária exige Manual de Boas Práticas?

A Vigilância Sanitária exige Manual de Boas Práticas porque é uma forma de sistematizar e documentar todos os procedimentos da empresa, ou seja, é a descrição de toda estrutura física e organizacional da empresa e contém todos os procedimentos relacionados às atividades exigidas por legislação.

Algumas destas atividades são Controle de Pragas, Limpeza e Sanitização, Treinamento e Saúde dos Colaboradores, Manutenção Preventiva dos Equipamentos, Potabilidade de água, Controle de Tempo e Temperatura.

Além dos procedimentos, há também os registros, os quais servem como evidências de que as atividades mais importantes foram realmente realizadas e efetivas. É uma forma dos gestores monitorarem as atividades dos manipuladores e supervisores das áreas de alimentos.

O manual de BPF pode ser composto da seguinte forma:

- 1- Descrição do escopo da empresa, estrutura física e organizacional e principais atividades;
- 2- Procedimentos Operacionais Padronizados ou POP – descrição em linguagem clara e precisa das atividades exigidas na Resolução RDC 216 e outras atividades importantes para organização;
- 3- Instruções de Trabalho – instruções rápidas e de fácil entendimento para os manipuladores sobre atividades rotineiras, como desmonte e limpeza de alguma máquina, funcionamento e uso de determinado equipamento;
- 4- Registros - formulários a serem preenchidos pelos manipuladores ou supervisores da área de alimentos que evidenciam que o trabalho foi realizado.



Av. C-7, Qd. 80, Lote: Área Nº 3144, Setor Sudoeste, CEP 74.305-080, Goiânia - GO
(62) 3215-2528 | (62) 3254-8350
secretaria@agos.com.br

www.agos.com.br