



**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS  
DE FABRICAÇÃO  
DO CENTRO DE  
GASTRONOMIA UNIVILLE**

JOINVILLE  
Fevereiro/2018

## 1. INTRODUÇÃO

Este manual descreve as operações realizadas na COZINHA PEDAGÓGICA, LABORATÓRIO DE BEBIDAS, LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA E RESTAURANTE ESCOLA do centro de gastronomia da UNIVILLE, instruindo de que forma estas etapas devem ser executadas para que possamos garantir a qualidade de nossas operações.

Os procedimentos que serão apresentados são baseados nas boas práticas de fabricação, que reduz os riscos de contaminação dos alimentos e torna o trabalho mais eficiente e satisfatório. Devemos estar conscientes de nossa responsabilidade enquanto manipuladores de alimentos, e todos devem estar comprometidos com a garantia da qualidade do alimento produzido.

As orientações descritas neste Manual devem, portanto, ser seguidas à risca.

O desacato às orientações será punido com advertências, ou ainda com punições mais severas, dependendo da gravidade do ato, conforme previsto no regimento da instituição.

## 2. Como deve ser o ambiente

### 2.1. Áreas externas

As áreas externas, ao redor da área de manipulação, devem ser mantidas limpas, sem entulho ou resíduos e com gramado (ou jardim) aparado e cuidado para não servirem de abrigo para ratos e outras pragas.

### 2.2. Recebimento de matéria prima

A área de recebimento deve ser limpa, protegida do sol e da chuva, provida de estrados ou pallets para recebimento pois nenhum produto pode entrar em contato direto com o chão. Os pallets devem estar a uma distância mínima de 10 cm da parede.

### 2.3. Área de armazenamento em temperatura ambiente

Deve ter porta de fácil limpeza, com telas de proteção, para proteção contra insetos e roedores.

A matéria prima deve permanecer estocada sobre prateleiras a no mínimo 25 cm do chão. Os ralos devem ser protegidos com telas. Não devem existir no local, tubulação de água ou vapor.

Os produtos de limpeza devem ser estocados em local separado dos alimentos.

### 2.4. Área de preparo

Deve possuir bancadas e pias de aço inoxidável.

O piso deve ser antiderrapante, de fácil higienização, com ralos sifonados.

Devem ser iluminadas adequadamente, com luminárias que tenham proteção contra quebra ou explosão.

As fiações elétricas não devem ficar expostas e todos os terminais elétricos devem ter espelhos bem ajustados para que insetos não se alojem.

O teto deve ser de superfície lisa, lavável e de cor clara; sem vazamentos ou rachaduras.

As janelas devem possuir telas de proteção que devem ser trocadas quando sujas e/ou rasgadas.

As telas de proteção devem permanecer sempre fechadas durante o preparo de alimentos, evitando abri-las inclusive quando não ocorrer produção para que não ocorra entrada de pragas.

As paredes devem ser pintadas com tinta que permita lavagem, sem rachaduras ou quebras.

As portas devem ser lisas e de fácil higienização, com fechamento por mola e altura de no máximo 1 cm do piso.

## 3. Como devem ser os equipamentos e utensílios

Devem ser de material de fácil higienização, excluindo utensílios de madeira.

Na ausência de tabuas coloridas, usar tabuas brancas, com a devida higienização a cada troca de tarefa.

Os panos de copa devem ser descartáveis (tipo perfex).

Os monoblocos e caixas plásticas devem ser limpos, seguindo o procedimento operacional padrão indicado, e devem estar intactos, sem cortes ou quebras.

As lixeiras devem ser de material de fácil higienização e acionadas por pedal, separadas de acordo com o tipo de lixo a ser descartado: orgânico ou reciclável.

A higienização de todos os equipamentos e utensílios deve ser feita de acordo com o procedimento operacional padrão específico.



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 01**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

**Tarefa: Higiene Pessoal**

Executante: Todos (alunos, professores, estagiários, serventes)

Revisão nº: Data Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

- 1.1. Evitar a contaminação dos produtos manipulados.
- 1.2. Manter um ambiente de convívio agradável.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

- 2.1. Produtos utilizados em banho e higiene pessoal diária (Shampoo, sabonete, creme dental e outros);
- 2.2. Desodorante;
- 2.3. Cortador e lixas de unhas;
- 2.4. Uniformes limpos.

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

- 3.1. Chegar à cozinha pedagógica limpo, de banho tomado.
- 3.2. Fazer a lavagem das mãos de acordo com rotina específica.
- 3.3. Vestir o uniforme completo e adequadamente limpo.
- 3.4. Retirar adornos.
- 3.5. Fazer a lavagem das mãos de acordo com rotina específica.
- 3.6. Escovar os dentes após as refeições.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

- 4.1. Tomar banho diariamente;
- 4.2. Utilizar desodorante sem perfume;
- 4.3. Manter unhas aparadas e sem esmalte ou base;
- 4.4. Manter a barba aparada;
- 4.5. Não utilizar maquiagem;
- 4.6. Trazer uniforme completo diariamente, ou seja:  
Alunos e estagiários: dólmã branca (com logotipo da universidade), calça xadrez, avental branco ou preto, toque branco (com logotipo da universidade), sapato antiderrapante preto (croc's BISTRÔ são aceitos), meias.  
Professores: dólmã branca (de preferência com logotipo da universidade), calça preta, avental preto, toque branco descartável com logotipo da universidade, sapato antiderrapante preto (croc's sem furos são aceitos), meias.
- 4.7. Não será permitida a entrada na cozinha pedagógica sem o uniforme completo, nem tampouco com adornos (brincos, correntes, piercings, alianças, pulseiras), esmalte ou base, unhas longas, barba e/ou bigode, relógio de pulso.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

Informar à coordenação se, por qualquer motivo, necessitar apresentar-se com uniforme usado e se verificar o não cumprimento de qualquer procedimento supracitado.

**6. PERIODICIDADE:**

- 6.1. Diária



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 02**

Data da Emissão:  
Fevereiro/2018

Tarefa: **Higiene Pessoal – lavagem de  
mãos**

Executante: Todos (alunos, professores, estagiários,  
serventes)

Revisão

nº: Data

Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

- 1.1. Evitar a contaminação dos produtos manipulados.
- 1.2 Manter um ambiente de convívio agradável.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

- 2.1. EcoSoap Bac (Sabonete bactericida) (anexo especificação);
- 2.2. Papel toalha descartável;

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

- 3.1. Umedecer as mãos e antebraços com água;
- 3.2. aplicar o sabonete bactericida (anexo especificação);
- 3.3. esfregar por no mínimo 45 segundos, as mãos e antebraço, não esquecendo os dedos e unhas;
- 3.4. enxaguar em água corrente;
- 3.5. secar as mãos com papel toalha.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

- 4.1. Não esquecer de retirar anéis e alianças;
- 4.2. Lavar as mãos a cada troca de tarefa;
- 4.3. Utilizar a pia específica para lavagem de mãos para este fim.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

- 5.1. Informar à coordenação se verificar alguma não conformidade neste procedimento

**6. PERIODICIDADE**

- 6.1. Ao entrar na área de manipulação;
- 6.2. Em toda a troca de tarefa;
- 6.3. Ao espirrar, tossir, coçar a cabeça ou o corpo;
- 6.4. sempre que necessário.

## Higiene ambiental

A higiene ambiental compreende as operações de higienização do piso, paredes, teto, luminárias, interruptores e tomadas, todos os equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios, que tem de ser realizadas frequentemente para evitar os riscos de contaminação do alimento.

### Quando higienizar:

- ✓ **No início do trabalho;**
- ✓ Depois do uso do utensílio, equipamento, bancada;
- ✓ Quando for trabalhar com outro tipo de alimento;
- ✓ A intervalos periódicos se os utensílios estiverem em uso constante;
- ✓ Sempre que se notar alguma sujidade ou contaminação;
- ✓ No fim do trabalho.

Cada item a ser higienizado possui uma característica própria (material, necessidade de limpeza), e é por isso que para cada item devemos ter uma tabela com os procedimentos e produtos químicos necessários para sua higienização.

### Cuidados importantes:

- ✓ Nunca varrer a área de produção a seco para evitar a dispersão de pó;
- ✓ Nunca utilizar palha de aço para a lavagem.



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 03**

Data da Emissão:  
Fevereiro/2018

Tarefa: **Higiene de Utensílios (talheres, pratos, facas, fouet, peneiras, chinóis e demais utensílios)**

Executante: Alunos e estagiários

Revisão nº:

Data Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

- 1.1. Remover resíduos alimentares dos utensílios;
- 1.2. Garantir que os utensílios possam ser reutilizados com segurança.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;
- 2.4. álcool 70°.

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

- 3.1. Retirar os excessos de alimentos dos utensílios, colocando no lixo orgânico;
- 3.3. Enxaguar o utensílio em água corrente;
- 3.4. Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- 3.5. Enxaguar em água corrente até retirar todo o resíduo de detergente.
- 3.6. Colocar em recipiente limpo e higienizado;
- 3.7. Borrifar álcool 70° e deixar secar naturalmente;
- 3.8. garantir a secagem completa antes de guardar os utensílios (se necessário utilizar um pano limpo e seco).

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

- 4.1. Evitar a presença de resíduos alimentares nos utensílios higienizados.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

- 5.1. Fazer nova lavagem dos utensílios, se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

**6. PERIODICIDADE**

- 6.1. Após o uso do utensílio;
- 6.2. Nas trocas de tarefas;
- 6.3. Se ocorrer contaminação;
- 6.4. No final da produção.



## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

# Nº 04

Data da Emissão:  
Fevereiro/2018

Tarefa: **Higiene de equipamentos (liquidificador, micro-ondas, batedeira, cutter)**

Executante: alunos e estagiários

Revisão

nº: Data

Revisão:

### 1. RESULTADOS ESPERADOS

- 1.1. Remover resíduos alimentares dos equipamentos utilizados para preparo e aquecimento
- 1.2. Garantir que os equipamentos possam ser reutilizados com segurança.
- 1.3. Evitar a contaminação cruzada.

### 2. MATERIAIS NECESSARIOS

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;
- 2.4. álcool 70°.

### 3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Retirar as partes soltas dos equipamentos para que possam ser higienizadas separadamente;
- 3.2. Enxaguar as partes soltas em água corrente;
- 3.3. Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- 3.4. Enxaguar em água corrente até retirar todo o resíduo de detergente.
- 3.5. Colocar em recipiente limpo e higienizado;
- 3.6. Borrifar álcool 70° e deixar secar naturalmente.
- 3.7. passar um pano úmido em toda a superfície do equipamento para retirar a sujeira, com muito cuidado para não molhar o motor;
- 3.8. esfregar com uma esponja com detergente, mas com pouca água para não molhar o motor;
- 3.9. retirar o excesso de sabão com um pano úmido, até que fique sem resíduos de detergente;
- 3.10. borrifar álcool 70° em toda a superfície e deixar secar naturalmente.
- 3.11. Remontar o equipamento, garantindo a secagem completa antes da remontagem (se necessário utilizar um pano limpo e seco).
- 3.12. Colocar o equipamento na mesa de distribuição de equipamentos e utensílios para que seja armazenado adequadamente pelos estagiários.

### 4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Evitar a presença de resíduos alimentares nos equipamentos utilizados.
- 4.2. Nunca banhar o motor do equipamento diretamente em água corrente, para não fundir o mesmo.

### 5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Fazer nova lavagem dos equipamentos, se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

### 6. PERIODICIDADE

- 6.1. Após o uso do equipamento;
- 6.2. Nas trocas de tarefas;
- 6.3. Se ocorrer contaminação;
- 6.4. No final da produção.





**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 05**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: **Higiene de Bancadas de trabalho, mesas e pias**

Executante: Alunos, estagiários, serventes

Revisão nº: Data

Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

- 1.1. Remover resíduos alimentares das bancadas, mesas e pias da área de manipulação de alimentos;
- 1.2. Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;
- 2.4. álcool 70°.

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

- 3.1. Retirar a sujeira grossa (restos de alimentos) das bancadas, mesas ou pia;
- 3.2. jogar água sobre a bancada, com cuidado para não molhar o chão;
- 3.3. Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- 3.4. Enxaguar com água até retirar todo o resíduo de detergente. Se não houver pia próxima retirar o excesso com o auxílio de um pano úmido limpo;
- 3.5. Borrifar álcool 70 e deixar secar naturalmente antes de todas as manipulações.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos, evitar o contato de alimentos crus/cozidos na bancada.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

- 5.1. Fazer nova lavagem das bancadas, mesas e pias, se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

**6. PERIODICIDADE**

- 6.1. Ao iniciar a produção;
- 6.2. Nas trocas de tarefas;
- 6.3. quando verificar contaminação;
- 6.4. No fim das tarefas.



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 06**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: **Higiene de tabuas de corte e caixas plásticas**

Executante: Alunos, estagiários, serventes

Revisão nº: Data Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

- 1.1. Remover resíduos alimentares das tabuas de corte.
- 1.2 Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;
- 2.4. VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) (anexo especificação)
- 2.5. álcool 70;
- 2.6. pano limpo e seco.

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

- 3.1. Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) da tabua de corte.
- 3.2. enxaguar com água corrente.
- 3.3. Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- 3.4. Enxaguar com bastante água corrente até retirar todo o resíduo de detergente.
- 3.5. Borrifar álcool 70 e deixar secar naturalmente antes de todas as manipulações.
- 3.6. Ao final do trabalho deixar de molho em solução clorada VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5%, por 10 minutos;
- 3.7. Enxaguar com água em abundância e secar com pano limpo e seco.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos, promovendo contato dos alimentos com tabuas e caixas plásticas sujas.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

- 5.1. Fazer nova lavagem das tabuas de corte e caixas plásticas se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

**6. PERIODICIDADE**

- 6.1. Após o uso das tabuas e caixas plásticas;
- 6.2. Nas trocas de tarefas;
- 6.3. Se ocorrer contaminação;
- 6.4. No final da produção.



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 07**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: **Higiene de lixeiras**

Executante: Serventes

Revisão nº: Data Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

- 1.1. Remover sujidades da lixeira, mantendo o ambiente de trabalho seguro.
- 1.2. Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

- 2.1. Água quente;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza específica para a higienização de lixeiras;
- 2.4. VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) (anexo especificação)

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

- 3.1. Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) da lixeira.
- 3.2. Enxaguar com água corrente na área externa do departamento.
- 3.3. Esfregar com uma esponja específica para tal atividade com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- 3.4. Enxaguar com bastante água corrente até retirar todo o resíduo de detergente.
- 3.5. Borrifar solução VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) e deixar agir por 10 minutos;
- 3.6. Enxaguar com água;
- 3.7. Secar com pano de chão limpo antes de recolocar o saco de lixo.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

- 5.1. Fazer nova lavagem das lixeiras se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

**6. PERIODICIDADE**

- 6.1. Diariamente, após o fim das tarefas.



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 08**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: **Higiene piso e ralos**

Executante: Alunos, estagiários, serventes

Revisão nº: Data Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

- 1.1. Remover resíduos de alimentos e outras sujidades do piso.
- 1.2 Garantir que a área de manipulação de alimentos seja segura.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

- 2.1. Água;
- 2.2. VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) (anexo especificação)
- 2.3. Kit Mop ou pano de chão e rodo.

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

- 3.1. Encher o balde do Kit Mop com solução VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) (anexo especificação)
- 3.2 Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) do chão com o auxílio do Mop ou pano de chão e rodo.
- 3.3 Limpar o Mop ou pano no balde com solução clorada;
- 3.4 Passar o Mop ou pano de chão e rodo novamente no chão.
- 3.5 Ao final das atividades despejar 50 ml de VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) dentro dos ralos.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

- 5.1. Fazer nova lavagem do piso sempre que este estiver sujo.
- 5.2. Nunca devemos varrer a área de manipulação para não elevar o pó que pode contaminar o alimento.

**6. PERIODICIDADE**

- 6.1. Sempre que estiver sujo ou molhado, oferecendo riscos aos alunos e professores;
- 6.2. Ao final da produção.



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 09**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: **Higiene de torneiras, saboneteiras e borrifadores**

Revisão nº: Data

Revisão:

Executante: Alunos, estagiários, serventes

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

- 1.1. Remover resíduos alimentares das torneiras, saboneteiras e borrifadores.
- 1.2. Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

- 3.1. Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) das torneiras, saboneteiras e borrifadores;
- 3.2. Enxaguar com água corrente.
- 3.3. Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- 3.4. Enxaguar com água corrente até retirar todo o resíduo de detergente.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

- 5.1. Fazer nova lavagem se as torneiras, saboneteiras e borrifadores estiverem sujos.

**6. PERIODICIDADE**

- 6.1. Sempre que estiver sujo;
- 6.2. Na reposição de produtos;
- 6.3. No final da produção.



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 10**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: **Higiene de paredes, portas e interruptores**

Executante: Serventes

Revisão nº: Data

Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

- 1.1. Remover resíduos alimentares das paredes, portas e interruptores.
- 1.2. Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

- 2.1. Água;
- 2.2. Detergente neutro;
- 2.3. Esponja de limpeza;
- 2.4. álcool 70°;
- 2.5. pano específico para esta atividade.

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

- 3.1. Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) das paredes, portas e interruptores com o auxílio de um pano úmido, específico para esta atividade.
- 3.2. cuidado para não molhar as tomadas e interruptores;
- 3.3. Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- 3.4. Retirar todo o resíduo de detergente com um pano úmido;
- 3.5. borrifar álcool 70° em toda a superfície, cuidadosamente para não umedecer as tomadas internamente e deixar secar naturalmente.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

- 4.1. Evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

- 5.1. Fazer nova lavagem das paredes, portas e interruptores, sempre que os mesmos estiverem sujos.

**6. PERIODICIDADE**

- 6.1. Sempre que estiver sujo;
- 6.2. Semanalmente, de acordo com tabela em anexo.



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 11**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: **Recebimento de mercadorias**

Executante: Estagiários

Revisão nº:

Data Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

1.1. Que os insumos sejam de boa qualidade, de acordo com a especificação necessária e estejam dentro do prazo de validade.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

2.1. Formulário de compras efetuadas.

2.2. Caneta.

2.3. Pano limpo.

2.4. Produtos.

2.5. pallets de recebimento

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

3.1 Estagiário do turno de entrega (normalmente manhã) recebe o fornecedor e busca o respectivo formulário de compras efetuadas, emitido pela coordenação;

3.2. as mercadorias nunca podem ser apoiadas diretamente no chão. Utilizar pallets de recebimento ou bancadas para este fim.

3.3. Estagiário do turno de entrega faz o recebimento, conferindo se as especificações e quantidades estão de acordo com as descritas no formulário de compras efetuadas;

3.4. conferir o estado das embalagens. Estas não devem estar perfuradas, amassadas, com pontos de ferrugem (latas), nem com acúmulo de pó no fundo da embalagem (sinal de contaminação de grãos). Os produtos congelados não devem possuir cristais de gelo na embalagem, indicando descongelamento do produto.

3.5. Conferir a temperatura de recebimento de acordo com a tabela:

	<b>Temperatura de recebimento</b>
<b>Congelados</b>	-12º C; ou conforme as especificações do fabricante
<b>Refrigerados</b>	até 10º C ou conforme especificação do fabricante
<b>Carnes</b>	até 7 º C ou conforme a especificação do fabricante
<b>Pescados</b>	até 3º C ou conforme especificação do fabricante

3.6. se alguma diferença for verificada, deve ser imediatamente informada à coordenação, antes do recebimento da matéria prima;

3.7. retirar o pó das embalagens com um pano limpo;

3.8. A ordem de recebimento deve respeitar a ordem de chegada do fornecedor, somente quando não se tratar de produtos frescos, altamente perecíveis;

3.9. Quando a entrega for de produtos frescos altamente perecíveis que necessitem de refrigeração, deve ser priorizado seu recebimento;

3.10. Entregar a nota fiscal, devidamente conferida à coordenação do departamento.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

4.1. Conferência do material.

4.2. Condição das embalagens

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

5.1. informação à coordenação;

5.2. Troca do material.

**6. PERIODICIDADE**

6.1. A cada entrega recebida



## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

# Nº 12

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: **Estocagem de mercadorias**

Executante: Estagiários

Revisão nº:

Data Revisão:

### 1. RESULTADOS ESPERADOS

1.1. Estocar a matéria prima de forma adequada de modo a garantir a preservação da qualidade do alimento.

### 2. MATERIAIS NECESSARIOS

- 2.1. Produtos (matéria prima);
- 2.2. sacos plásticos;
- 2.3. embalagens plásticas;
- 2.4. etiquetas;
- 2.5. pano limpo;
- 2.6. álcool 70;
- 2.7. estantes;
- 2.8. pallets;
- 2.9. geladeiras;
- 2.10. freezers;
- 2.11. balanças.

### 3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- 3.1. Após o recebimento da mercadoria selecionar àquelas que devem ser estocadas primeiro;
- 3.2. A ordem de estocagem deve seguir a seguinte prioridade:
  - 1º produtos armazenados sob temperatura controlada (refrigerados (0°C a 10°C) ou congelados abaixo de 0°C), sendo:
  - 2º Produtos armazenados sob temperatura ambiente (sempre no máximo 26°C)
- 3.3. Toda mercadoria deve ser retirada da embalagem secundária, como caixas de papelão ou sacos de ~~ppa~~
- 3.4. As embalagens de todos os produtos devem ter identificação. Caso contrário deverão ser colocadas etiquetas com as seguintes informações: nome, data de fabricação, prazo de validade;
- 3.5. Produtos descartáveis também devem ser mantidos separados dos itens citados anteriormente;
- 3.6. O empilhamento no estoque deve ser alinhado e em altura que não prejudique as características do produto. As pilhas devem ser organizadas em forma de cruz para favorecer a circulação de ar entre os produtos e evitar acidentes;
- 3.7. Os alimentos que tiverem suas embalagens abertas ou danificadas devem ser transferidos para recipientes adequados (de plástico), lavados e desinfetados. Além disso, devem ser devidamente etiquetados com o nome do produto, data de abertura e de validade. Após a troca de embalagem ou manipulação, a validade será de 30 dias.
- 3.8. Com validade mais próxima do vencimento devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar.
- 3.9. Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou de higiene.
- 3.10. Não armazenar vidros de "cabeça para baixo", porque favorece o aparecimento de ferrugem nas tampas.

### 4. CUIDADOS ESPECIAIS

- 4.1. Manter o estoque e organizado com as portas sempre fechadas a fim de evitar a entrada de pragas;
- 4.2. As embalagens dos produtos devem estar limpas e integras;

### 5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- 5.1. Comunicar à coordenação caso ocorra alguma inconformidade na estocagem de mercadorias.

### 6. PERIODICIDADE

Diária





**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 13**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: **Manipulação de Hortifrutigranjeiros**

Executante: Estagiários, alunos, professores

Revisão nº:

Data Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

1.1. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus, além de eliminar resíduos químicos da superfície do alimento.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

2.1. Água.

2.2. SUMAVEG (sanitizante de alimentos) (anexo a ficha técnica do produto);

2.3. caixas plásticas higienizadas.

2.4. hortifrutigranjeiros.

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

3.1. Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;

3.2. Lave em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;

3.3. Colocar de molho em solução de SUMAVEG na diluição de 66 g do produto para 10 L de água, por 10 a 15 minutos (ou outro produto adequado para este fim, na diluição indicada na embalagem) (anexo a ficha técnica do produto);

3.4. Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;

3.5. Manter sob refrigeração até a hora de manipular.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

4.1. Conferência do material.

4.2. Condição das embalagens

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

5.1. informação à coordenação;

5.2. Troca da matéria prima.

**6. PERIODICIDADE**

6.1. Ao trabalhar com hortifrutigranjeiros



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL PADRÃO**

**Nº 14**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: **Controle de temperatura das geladeiras e freezer**

Executante: Estagiários

Revisão nº:

Data Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

1.1. Manter constância de temperaturas, assegurando a qualidade dos produtos armazenados.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

2.1. Termômetro

2.2. Planilha de controle diário

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

3.1. Ler temperatura registrada no termômetro.

3.2. Registrar a temperatura marcada na planilha (cópia da planilha em anexo).

3.3. Evitar manter esses equipamentos abertos por muito tempo.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

4.1. Manter constância de leitura (respeitar os horários e o critério de leitura, quando a geladeira permaneceu fechada por mais de uma hora).

4.2. Grandes variações de temperatura deverão ser comunicadas à coordenação.

4.3. Assegurar que os equipamentos não fiquem muito tempo abertos.

4.2. Evitar a abertura constante da porta dos equipamentos para evitar grandes variações de temperatura.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

5.1. Quando a temperatura apresentar variações, solicitar à manutenção aferição do termômetro e checagem da geladeira.

**6. PERIODICIDADE**

6.1. diária



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL PADRÃO**

**Nº 15**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: **Controle de manutenção de equipamentos**

Executante: Estagiário

Revisão nº:

Data Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

1.1. Manter os equipamentos em funcionamento adequado

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

2.1. Planilha de controle de manutenção

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

- 3.1. Registrar em formulário específico (anexo), a ocorrência de falha de funcionamento de qualquer equipamento;
- 3.2. Informar à coordenação a existência de falhas nos equipamentos, solicitar o conserto;
- 3.3. verificar o prazo do conserto e preencher no campo específico da planilha;
- 3.4. verificar se o conserto foi efetuado no prazo estipulado, avaliar se o serviço foi feito adequadamente,
- 3.5. Dar baixa no formulário de manutenção de equipamentos.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

- 4.1. garantir que o formulário seja preenchido corretamente;
- 4.2. Não deixar de informar à coordenação a falha para que o conserto seja rapidamente providenciado;
- 4.3. cobrar o prazo de correção da falha no equipamento;
- 4.4. estar atento no recebimento do produto, se o mesmo funciona perfeitamente.
- 4.5. Conferir se um mesmo produto apresenta falhas frequentes (o conserto está na garantia?)

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

- 5.1. comunicar à coordenação caso ocorra alguma não conformidade.

**6. PERIODICIDADE**

**6.1 Conferencia diária**



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 16**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: coleta seletiva de lixo

Executante: Alunos, professores, estagiários, serventes

Revisão nº:

Data Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

1.1. Descarte de lixo adequado, facilitando a coleta seletiva.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

2.1. lixeiras específicas para lixo orgânico, lixo composteira (cascas de frutas e ovos, folhas cruas, talos, grãos, borra de café, filtro de café e chá) e lixo reciclado com pedal;

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

3.1. Separar o lixo orgânico e o reciclável, dispensando o lixo composteira (cascas de frutas e ovos, folhas cruas, talos, grãos, borra de café, filtro de café e chá) na lixeira específica;

3.2. dispensar cada tipo de lixo no recipiente adequado, observando a etiqueta de identificação

3.3. não encher demais os sacos de lixo para evitar a ruptura do mesmo nas trocas.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

4.1. Assegurar que não sejam dispensados no lixo composteira: casca de limão, laticínios, proteína de origem animal;

4.2. Assegurar que os resíduos sejam descartados separadamente;

4.3. assegurar que os sacos não estejam muito cheios para que não se rasguem na troca.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

5.1. Comunicar à coordenação qualquer problema com o manejo de resíduos.

**6. PERIODICIDADE**

6.1. diária



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 17**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: controle de vetores e pragas urbanas

Executante: Alunos, professores, estagiários, serventes,  
coordenação

Revisão nº: Data

Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

1.1. prevenção à entrada de insetos, e outras pragas que podem contaminar o alimento.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

2.1. Telas nas janelas e portas.

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

3.1. Manter as telas das janelas ou portas sempre fechadas para evitar a entrada de pragas;

3.2. Manter as portas sempre fechadas, para evitar a entrada de pragas;

3.3. Não armazenar lixo, caixas e outros resíduos dentro da cozinha ou almoxarifado, evitando abrigos;

3.4. A área externa deve ser mantida limpa, sem entulho ou resíduos e com gramado (ou jardim) aparado e cuidado para não servirem de abrigo para ratos e outras pragas.

3.5. deve ser efetuado serviço de desinsetização semestralmente, por empresa especializada (relatório anexo)

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

4.1. Assegurar a área de manipulação esteja limpa;

4.2. Assegurar que os resíduos não permaneçam na área de manipulação;

4.3. Assegurar que as portas e janelas permaneçam fechadas ou teladas, para que não ocorra a entrada de insetos.

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

5.1. Comunicar à coordenação se verificar a presença de pragas na área de manipulação.

**6. PERIODICIDADE**

6.1. desinsetização semestral.



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 18**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: limpeza do reservatório de água  
Executante: Equipe patrimônio/serviços gerais  
UNIVILLE

Revisão nº: Data

Revisão:

**1. RESULTADOS ESPERADOS**

1.1. Garantir que a água utilizada na produção de alimentos seja microbiologicamente segura.

**2. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

2.1. VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) (anexo especificação)

**3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

- 3.1. Esvaziar o reservatório abrindo torneiras e chuveiros.
- 3.2. Escovar as paredes e o fundo do reservatório com uma escova específica para tal atividade, removendo os resíduos. Retirar todo material indesejado.
- 3.3 Enxaguar as paredes e o fundo do reservatório.
- 3.4. Borrifar nas paredes, fundo e tampa a solução VIREX detergente Health (solução clorada) na diluição 5% (1 L VIREX para cada 20 L de água) (anexo especificação)
- 3.5. Depois de 10 minutos, enxaguar e abrir as torneiras para esgotar totalmente o reservatório e deixar entrar água limpa.
- 3.6. Repetir esta desinfecção de 6 em 6 meses ou sempre que tiver suspeita de contaminação.
- 3.7. Manter o reservatório sempre tampado.

**4. CUIDADOS ESPECIAIS**

4.1. Manter o reservatório sempre bem tampado;

**5. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

5.1. Comunicar à coordenação se ocorrer alguma não conformidade

**6. PERIODICIDADE**

6.1. limpeza do reservatório de água: Semestral



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 19**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: Higienização de Freezer e geladeira

Executante: serventes e estagiários

Revisão nº: Data

Revisão:

**2. RESULTADOS ESPERADOS**

2.1. Evitar contaminação dos alimentos estocados a frio.

**3. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

3.1 Detergente;

3.2 Esponja específica para esta tarefa;

3.3 álcool 70%;

3.4 pano de limpeza.

**4. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

4.1 Desligue o equipamento da tomada;

4.2 Retire as partes removíveis (grades, gavetas);

4.3 Deixe descongelar;

4.4 Escorrer água do descongelamento;

4.5 Em um balde coloque água e detergente;

4.6 Esfregue com esponja toda superfície retirando toda sujeira. Repita o procedimento com as partes removíveis (grades, gavetas);

4.7 Enxágue com água;

4.8 Seque com pano de limpeza descartável;

4.9 Borrife álcool 70% em toda a superfície repita o procedimento com as partes removíveis (grades, gavetas);

4.10 Deixe secar naturalmente;

4.11 Recolocar as partes removíveis no equipamento;

4.12 Após 20 minutos ligar o equipamento.

**5. CUIDADOS ESPECIAIS**

5.1 Intercalar a limpeza dos equipamentos para que os produtos estocados sejam sempre mantidos na temperatura adequada.

5.2 realizar a transferência de todos os produtos estocados no equipamento que será higienizado para outro equipamento na mesma temperatura, antes de desligar o equipamento que será higienizado.

**6. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

6.1. Comunicar à coordenação se ocorrer alguma não conformidade

**7. PERIODICIDADE**

7.1. Geladeira (interior): Semanal

7.2. Freezer (interior): mensal

7.3. Ambos (parte externa): diária



**PROCEDIMENTO  
OPERACIONAL  
PADRÃO**

**Nº 20**

Data da Emissão: Fevereiro/2018

Tarefa: Higienização de coifas, forno, fogão e  
painéis incrustadas  
Executante: Serventes

Revisão nº: Data  
Revisão:

**3. RESULTADOS ESPERADOS**

3.1. Evitar contaminação cruzada durante a manipulação

**4. MATERIAIS NECESSÁRIOS**

- 4.1 Luvas;
- 4.2 máscaras de proteção;
- 4.3 Esponja fibrosa;
- 4.4 Detergente neutro;
- 4.5 Desincrustante;
- 4.6 Esponja;
- 4.7 Pano de limpeza;
- 4.8 Álcool 70°

**5. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES**

Para limpeza interna e de sujidade grossa:

- 5.1: assegurar que a temperatura do item a ser limpo esteja entre 60 e 80°C;
- 5.2 pulverizar o produto diretamente sobre o item a ser limpo e deixar agir por 5 a 30 minutos;
- 5.3 esfregar o item com fibroso, sempre usando luvas de proteção;
- 5.4 Enxaguar com água e deixar secar naturalmente.

Para limpeza externa:

- 3.1. Retirar as partes soltas dos equipamentos para que possam ser higienizadas separadamente;
- 3.2. Enxaguar as partes soltas em água corrente e umedecer a parte fixa com auxílio de uma esponja;
- 3.3. Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que todas as superfícies estejam limpas;
- 3.4. Retirar o resíduo de detergente da parte fixa com um pano limpo e enxaguar em água corrente as partes soltas.
- 3.5 Borrifar álcool 70° em todas as partes e deixar secar naturalmente.

**6. CUIDADOS ESPECIAIS**

6.1 Ao pulverizar o produto na superfície ainda quente, será desprendido um gás tóxico. Sempre utilize máscaras de proteção e tenha cuidado com os olhos ao manipular o produto.

**7. AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE**

7.1. Comunicar à coordenação se ocorrer alguma não conformidade

**8. PERIODICIDADE**

Partes externas: Diariamente  
Partes internas:  
Coifa: 3x ao ano  
Forno: Semanalmente  
Fogão: mensalmente  
Painéis: sempre que necessário