



ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

O manual de boas práticas é um documento onde estão descritas as atividades e procedimentos dos estabelecimentos que produzem, manipulam, transportam, armazenam e/ou comercializam alimentos. Deve ser a reprodução fiel da realidade do estabelecimento, descrevendo sua rotina de trabalho, conforme disposto na Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA e Resolução RDC nº 275/2002 – ANVISA.

Deve conter no mínimo:

- **IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA** – (razão social, horário de funcionamento, endereço, telefone, CNPJ, responsável técnico do local – nome e CRN);
- **OBJETIVO** – (Estabelecer critérios, procedimentos e práticas específicas para cada Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), garantindo a qualidade do produto final).
- **RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO MANUAL E SUA FUNÇÃO**
- **RECURSOS HUMANOS** – Descrever como é o processo de admissão dos funcionários – (análise de currículo, entrevista, testes escritos, testes práticos, testes psicológicos, dinâmica de grupo), destacando os requisitos desejáveis ao cargo no que diz respeito às Boas Práticas de Fabricação. Caso a empresa adote algum treinamento admissional, este também deverá ser relatado, nome completo e função de cada um);
- **HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES** – Descrever a periodicidade dos exames médicos e laboratoriais e o que acontece quando os funcionários estão doentes ou com feridas/ lesões); Descrever o processo de higiene pessoal dos funcionários; Descrever também o tipo

e quantidade de uniformes / Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) disponibilizados aos funcionários, tipo e números de uniformes / EPI's para cada funcionário);

- **CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL (COZINHA INDUSTRIAL)** – (Descrever o programa de capacitação dos manipuladores em higiene pessoal, dos alimentos e do ambiente, constando a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização);
- **LOCALIZAÇÃO** – (Descrever as condições das áreas circunvizinhas ao estabelecimento como: localização (condições de salubridade e condições urbanas); vias de acesso externo);
- **INSTALAÇÃO** – (Especificar tipo de construção, quais as áreas do estabelecimento (cozinha, estoque, área de vendas, etc.), o material empregado e as características da estrutura (piso, parede, teto, etc.) de cada setor);
- **CONTROLE DE POTABILIDADE DE ÁGUA** – (O tipo de material do reservatório e onde é armazenado; número e estado de conservação dos reservatórios e a capacidade de cada um, a periodicidade de limpeza dos reservatórios e a descrição passo a passo da higienização);
- **MANEJO DE RESIDUOS** – (Descrever o tipo de depósito de lixo nas áreas de produção; frequência na qual o lixo é retirado e onde é armazenado até destinação final e a frequência de higienização das lixeiras);
- **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E DE PRAGAS** – (Descrever quais medidas preventivas empregadas; qual processo e monitoramento do controle e qual a periodicidade de realização do controle).
- **MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS** – (Relacionar os equipamentos; descrever a periodicidade de limpeza e quais produtos são utilizados);



- **HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**
– (Descrever procedimento de higiene e frequência; monitoramento);
- **CONTROLES DA PRODUÇÃO** – (Descrever como é feito a seleção da matéria-prima (alimento), recebimento, armazenamento, a manipulação e a distribuição); O controle de temperatura e conservação dos alimentos.
- **CONTROLES DA PRODUÇÃO (COZINHA INDUSTRIAL)** – (Descrever como é feita a seleção da matéria-prima (alimentos), recebimento (conferência, técnicas de armazenamento, controle de matérias primas e fornecedores), pré-preparo e cocção (higiene dos alimentos, técnicas dietéticas, critérios de tempo/ temperatura e coleta de amostras), distribuição (critérios de tempo/temperatura e procedimentos para transporte de alimentos e veículos, programa para utilização de sobras), armazenamento, manipulação e a distribuição; e conservação dos alimentos).