MARYLAND MIGUEL

**PONTOS CRÍTICOS EM PREPARAÇÕES
À BASE DE CARNE DE FRANGO,
NAS LANCHONETES DO "CAMPUS" DE UMA UNIVERSIDADE**

**Tese apresentada à Faculdade de Saúde Pública
da Universidade de São Paulo, Departamento de
Nutrição, para obtenção do Título de Doutor em
Saúde Pública.**

ORIENTADOR: Prof. Dr. Donald Wilson

SÃO PAULO

- 1995 -

DEDICATÓRIA

Aos meus pais:

Antonio e Elisa

AGRADECIMENTOS

- À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - FAPESP - que possibilitou, mediante "Auxílio" a realização deste trabalho.
- Ao Prof.Dr. Donald Wilson, pela orientação, estímulo e dedicação ao longo da minha vida estudantil e profissional.
- Ao Dr. Êneo Alves da Silva Jr., pela assessoria e estímulo constantes.
- Às Nutricionistas Alessandra Bonavigo, Mitie Massuda e Takako Wakamatsu pela colaboração na colheita e tabulação dos dados.
- À Regina Rodrigues pela colaboração na elaboração dos formulários e fluxogramas.
- À Bibliotecária Angela Maria Belloni Cuenca, pela revisão das referências bibliográficas.
- À Adolpho Levy de Oliveira, pela colaboração na elaboração dos fluxogramas.
- Às Profas. Ignez Salas Martins e Maria José Roncada, pelo apoio e incentivo.
- Aos Colegas, Técnicos e Funcionários Administrativos do Departamento de Nutrição pelo apoio e incentivo.
- À todos os que direta ou indiretamente contribuíram para realização deste trabalho.

ÍNDICE

RESUMO	i
SUMMARY	iii
1. INTRODUÇÃO	1
2. OBJETIVOS	13
2.1. GERAL	13
2.2. ESPECÍFICOS	13
3. MATERIAL E MÉTODOS	14
3.1. AMOSTRA	14
3.2. DEFINIÇÃO DOS TERMOS E COMPONENTES DO SISTEMA DE ANÁLISE DOS PERIGOS EM PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE ...	15
3.2.1. SISTEMA DE ANÁLISE DOS PERIGOS EM PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE	15
3.2.2. PERIGO	16
3.2.3. GRAVIDADE	17
3.2.4. RISCO	20
3.2.5. PONTOS CRÍTICOS	20
3.2.6. PONTO CRÍTICO DE CONTROLE (PCC)	25
3.2.6.1. ESCOLHA DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (PCC)	27
3.2.6.2. CRITÉRIOS	29
3.2.6.3. MONITORAMENTO	45
3.2.6.3.1. CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA O MONITORAMENTO	46
3.3. PROCEDIMENTOS	49
3.3.1. 1ª ETAPA - LEVANTAMENTO DAS CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES	49

3.3.2. 2ª ETAPA - ACOMPANHAMENTO DE TRÊS PREPARAÇÕES À BASE DE CARNE DE FRANGO EM CADA UMA DAS LANCHONETES/RESTAURANTES E ELABORAÇÃO DOS RESPECTIVOS FLUXOGRAMAS PARA IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS	50
4. RESULTADOS	52
4.1. LEVANTAMENTO DAS CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES NAS 23 LANCHONETES/RESTAURANTES DO "CAMPUS" DE UMA UNIVERSIDADE - 1994	52
4.2. FLUXOGRAMAS E IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS EM TRÊS PREPARAÇÕES À BASE DE CARNE DE FRANGO EM CADA UMA DAS 23 LANCHONETES/RESTAURANTES DO "CAMPUS" DE UMA UNIVERSIDADE - 1994	68
5. COMENTÁRIOS E CONCLUSÕES	138
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	146
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	151
8. ANEXOS	156
ANEXO 1 ----> "FICHA DE INSPEÇÃO DE ESTABELECIMENTOS NA ÁREA DE ALIMENTOS" DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE SÃO PAULO.	
ANEXO 2 ----> "FICHA DE INSPEÇÃO PARA COZINHAS" DA CDL - CENTRAL DE DIAGNÓSTICOS LABORATORIAIS.	
ANEXO 3 ----> FICHA DE INSPEÇÃO UTILIZADA PARA REALIZAÇÃO DO TRABALHO.	
ANEXO 4 ----> FORMULÁRIO DE PREPARAÇÃO UTILIZADO PARA REALIZAÇÃO DO TRABALHO.	
ANEXO 5 ----> HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS DE FOLHA (RESULTADOS).	

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo identificar os *pontos críticos* e estabelecer os *pontos críticos de controle* em preparações à base de carne de frango, nas lanchonetes/restaurantes do "CAMPUS" de uma Universidade.

Em cada uma das 23 unidades foram analisadas três preparações à base de carne de frango as quais representam a grande preferência dos consumidores.

A pesquisa foi dividida em duas etapas:

- Levantamento das instalações.
- Acompanhamento das preparações e elaboração dos respectivos fluxogramas para identificação dos *pontos críticos*.

Os dados foram colhidos com auxílio de "Ficha de Inspeção" preparada para o trabalho em questão, termômetros digitais de penetração, termômetros químicos, cronômetros e reagente para determinação de concentração de cloro em soluções para higienização.

Constatou-se que, a maioria das instalações foi projetada para funcionar apenas como lanchonete sendo que, os serviços de

restaurante são realizados de forma precária. Este fato associado ao despreparo dos manipuladores de alimentos, resulta num comprometimento sério à manipulação e proteção dos alimentos e, conseqüentemente à sanidade dos mesmos.

SUMMARY

The present paper intends to identify critical points and critical control points in preparations of chicken meat in luncheonettes and restaurants of a University Campus.

In each of the twenty-three units three such preparations were analyzed; the preparations represented the major preference of consumers.

The study was divided in two phases:

- Study of equipments.
- Follow-up of preparations and elaboration of flow diagrams for identification of critical points.

Data were collected with the aid of an inspections form especially prepared for the study, penetration digital reading thermometers, chemical thermometers, chronometer and reagent to stablish the chlorine concentration in sanitizing solutions.

The data showed that instalations of all establishments were originally planned for luncheonettes and were being used as restaurants under precarious conditions. This fact plus the lack of training of food handlers resulted in the serious jeopardizing of

food handling; thus protection of food was jeopardized as well as its sanity.

1. INTRODUÇÃO

"Os microrganismos foram observados e descritos pela primeira vez por Leeuwenhoek em 1683, muito embora tenha sido em 1837 que Pasteur associou pela primeira vez as bactérias com a alteração dos alimentos. A demonstração de que as enfermidades poderiam ser transmitidas por alimentos se realizou, também, no século XIX. Assim, a maioria dos problemas históricos do homem relacionados com alteração de alimentos e transmissão de enfermidades foram tratados com desconhecimento dos agentes responsáveis"¹⁹.

As antigas normas sobre alimentos são resumidas em uma publicação da FAO/OMS¹⁰, que segue as pegadas do desenvolvimento do controle dos alimentos através da História Antiga, a Idade Média e a Revolução Industrial até os séculos XIX e XX. Também segue o desenvolvimento de controle dos alimentos nas nações em desenvolvimento e revisa as implicações internacionais.

Os produtos de origem animal e vegetal apresentam ao serem colhidos ou sacrificados, uma variedade enorme de microrganismos no seu interior ou na sua superfície. A quantidade e tipo de microrganismos que constituem essa contaminação primária, variam com os métodos de produção e de sacrifício ou colheita, com a região geográfica e com as propriedades intrínsecas do produto.

Os microrganismos para se multiplicarem necessitam de nutrientes, água e condições adequadas de temperatura e pH. As propriedades inerentes dos alimentos relacionadas à atividade de água (AW), pH e temperatura, de um modo geral determinam quais microrganismos dentre os muitos existentes inicialmente podem constituir a "flora de alteração".

Com adequada aplicação dos fatores pH, AW e temperatura, consegue-se também aumentar a vida útil dos alimentos, como por exemplo: inativação de microrganismos através do aquecimento por tempo suficiente; eliminação de água dos alimentos impedindo assim o crescimento microbiano, através da desidratação ou adição de solutos; redução do pH através de fermentação ou adição direta de ácido. Essas práticas, já eram utilizadas na antiguidade, para conservar para época de escassez, os alimentos obtidos em épocas de abundância, muito embora fossem desconhecidas as razões por que se obtinha êxito com esses processos¹⁹.

Durante a produção, processamento, transporte, armazenamento e distribuição, qualquer alimento ou bebida pode estar ou se tornar contaminado com/por substâncias tóxicas ou microrganismos patogênicos. A ingestão de um produto contaminado que contém quantidades suficientes de substâncias tóxicas ou microrganismos patogênicos será causa de uma Enfermidade Transmitida por Alimentos (ETA). Além disso, certos vegetais são intrinsecamente tóxicos e os animais podem sofrer intoxicações por alimentos que

as vezes metabolizam ou, ser infestados por parasitos. As Enfermidades Transmitidas por Alimentos compreendem várias síndromes que resultam da ingestão de tais alimentos e classificam-se em:

- *Intoxicações* causadas por ingestão de alimentos que contém compostos químicos venenosos ou toxinas produzidas por microrganismos.
- *Infecções* nas quais as bactérias responsáveis produzem enterotoxinas (toxinas que afetam a transferência de água, glicose e eletrólitos) durante sua colonização e multiplicação no conduto intestinal.
- *Infecções* causadas quando os microrganismos invadem e se multiplicam na mucosa intestinal e outros tecidos. As manifestações vão desde ligeiro mal estar até reações graves e, inclusive, a morte¹⁹.

Segundo a OMS²⁵, "as ETA têm também considerável impacto sócio-econômico: podem incapacitar para o trabalho; a atividade produtiva pode ser afetada durante o processo de recuperação; os portadores podem contaminar involuntariamente alimentos ou infectar outras pessoas. Recentemente descobriu-se que algumas enfermidades diarréicas originam seqüelas aparentemente não relacionadas com as mesmas - por exemplo: artrites, problemas

cardíacos, alergias frente a certos alimentos. Além disso, episódios repetidos de ETA podem iniciar ou intensificar um estado de desnutrição".

Para Tood^{23,24}, Archer & Kvenberg¹, "as principais fontes de perdas econômicas são: a alteração microbiana entre a produção ou captura e o consumo, e os custos associados com as enfermidades transmitidas por alimentos. Raras vezes são quantificados os custos reais da alteração, embora sejam consideráveis e adicionados ao custo final do produto. Os custos reais associados com as enfermidades transmitidas por alimentos tampouco são quantificados habitualmente, devido a que poucos casos são declarados oficialmente, com exceção dos surtos importantes, onde as conseqüências são amplamente estudadas. Nos últimos anos tem se levado a cabo sérios intentos para calcular com certa exatidão os custos totais das Enfermidades Transmitidas por Alimentos (ETA), sendo que a maioria dos investigadores consideram esses custos muito elevados, variando de centenas de libras esterlinas, nos casos em que não são necessários tratamento hospitalar, até centenas de milhares de libras esterlinas, nos casos de tratamentos hospitalares e recuperação prolongados".

Qualquer empresa ou estabelecimento implicado em uma Enfermidade Transmitida por Alimentos pode ter conseqüências econômicas desastrosas¹⁹.

No Brasil os serviços dos quais temos conhecimento e que estão mais empenhados no desenvolvimento da vigilância epidemiológica das Enfermidades Transmitidas por Alimentos são:

- Centro de Saneamento e Vigilância Sanitária, Centro de Epidemiologia do Paraná, Fundação Caetano Munhoz da Rocha, Secretaria de Estado da Saúde do Estado do Paraná.
- Seção Técnica de Controle de Doenças Veiculadas por Alimentos, Departamento de Vigilância e Controle Sanitário "VISA", Secretaria Municipal de Abastecimento, Prefeitura do Município de São Paulo.

De acordo com o *Centro de Saneamento e Vigilância Sanitária*¹², no período de 1978 a 1988 foram confirmados 275 surtos de ETA no Estado do Paraná, principalmente de gastroenterites. Em virtude do estágio de desenvolvimento da vigilância epidemiológica e da conscientização da população paranaense na ocasião, quanto ao problema, estima-se que este total tenha representado de 1 a 10% do número real de episódios.

Com o percentual de 53,1% de doentes (13.640) entre as pessoas entrevistadas (25.652) - que corresponde a 53,1% do total de expostos (48.282) - das quais se conseguiu informação epidemiológica, projeta-se um número total de doentes nos surtos investigados, na ordem de 20.000 pessoas, aproximadamente. Se

for levado em conta que estes casos representam de 1 a 10% do número real, pode-se estimar em 200.000 a 2.000.000 o número de casos de ETA, no período de 1978 a 1988, no Estado do Paraná.

Foi observado, em relação ao local de ocorrência, que alimentos preparados em nível domiciliar foram responsáveis por 41,5% das doenças, muito embora as falhas que determinaram as contaminações possam ter ocorrido na produção, industrialização ou comercialização. Contudo, os locais que preparam e/ou servem alimentação para coletividades tais como refeitórios de indústrias, restaurantes e outros, ainda são responsáveis pela maioria dos surtos notificados.

Com referência aos alimentos que com mais freqüência aparecem relacionados à surtos de toxi-infecções alimentares destacam-se o *queijo* (terceiro lugar entre os alimentos incriminados, com 23 surtos registrados) e a *maionese*, preparação de alto risco e a principal veiculadora de *salmonelas* (segundo lugar entre os alimentos incriminados).

O primeiro alimento mais incriminado nos surtos do Estado do Paraná foi a *carne bovina*, veiculando *clostrídios* - *estafilococos* e vários gêneros de *enterobactérias*. Entre os agentes etiológicos mais freqüentes nas investigações realizadas pelo Centro de Saneamento e Vigilância Sanitária estão o *Staphylococcus aureus* e o *Clostridium perfringens* que

representam 50% do total dos casos confirmados. Seguem-se, em importância, o *Bacillus cereus*, a *E. coli* e a *Salmonella sp.*.

Quanto aos fatores associados que contribuíram para os surtos, constatou-se que o despreparo dos manipuladores de alimentos em aspectos relacionados aos pontos críticos de contaminação, sobrevivência e multiplicação dos microrganismos em alimentos, foi a principal causa dos surtos. Constatou-se também que, as más práticas de conservação dos alimentos em altas e baixas temperaturas estavam presentes em quase 50% dos episódios, enfatizando a necessidade de um aprimoramento de atividades de inspeção e educação sanitária voltadas, especificamente, aos pontos críticos em estabelecimentos responsáveis pela alimentação de coletividades e domicílios¹².

Segundo dados do VISA* foram investigados 461 surtos de ETA no período 1990-1994, número considerado baixo em relação ao montante de estabelecimentos comerciais e outros locais que servem refeições no Município de São Paulo. Pelas condições inadequadas de conservação e manipulação dos alimentos nesses locais visitados, supõe-se que inúmeros surtos devam ocorrer diariamente na cidade e os consumidores não notificam os órgãos competentes. Apesar disso percebe-se que, ano a ano, está havendo um aumento nas notificações, sendo que o maior número de

* Dados não publicados do "VISA" - Seção Técnica de Controle de Doenças Veiculadas por Alimentos do Departamento de Vigilância e Controle Sanitário - Secretaria Municipal de Abastecimento - Prefeitura do Município de São Paulo - 1992 e 1995.

surtos tem se relacionado à estabelecimentos comerciais: restaurantes, bares e lanchonetes.

Só em 1992, em 76 surtos investigados, 5.423 pessoas adoeceram sendo que 1.352 necessitaram de tratamento hospitalar. De acordo com os tipos de alimentos envolvidos e o agente causal dos surtos, os principais alimentos incriminados nestes quatro anos foram os de *origem animal* (carnes bovina, suína, de aves e pescados; leite e derivados), seguidos por pratos à base de massas e produtos de confeitaria.

Os agentes causais isolados em maior número foram: *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* e *Bacillus cereus*.

Os fatores que contribuíram para a ocorrência destes surtos foram semelhantes aos observados no Paraná: conservação deficiente antes e após o preparo do alimento, contaminação pelos manipuladores, matéria prima contaminada e tratamento térmico inadequado, entre outros.

Para Camargo⁷, tradicionalmente, um programa de proteção de alimentos conta com três tipos de atividades: vigilância epidemiológica, inspeção de locais onde se servem alimentos e educação sanitária, além do apoio laboratorial. Em todas elas o desenvolvimento das ações ainda é destituído de resolutividade

ou objetividade. Assim, em grande parte das investigações de surtos de Enfermidades Transmitidas por Alimentos, não se tem utilizado o - Sistema de Análise dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) - para o elemento causador (histórico do alimento), ou seja, não se tem identificado os pontos críticos que contribuem para os surtos, por não estarem sob controle. Este fato é de fundamental importância, uma vez que a generalização de seu conhecimento e controle por parte de outros locais de preparação e distribuição de alimentos ou, do próprio onde ocorreu o surto, evitariam ocorrências similares.

A atividade de inspeção de locais quase sempre tem sido feita com o intuito de cumprir a legislação, muitas vezes inadequada, sendo que as exigências feitas aos proprietários sejam sobre instalações e equipamentos, não se enfocando pontos críticos de controle. Os critérios seguidos pelos inspetores têm sido pessoais ou subjetivos, que infelizmente não são revestidos de objetividade, isto é, falta de discriminação entre requisitos importantes e não importantes, o que pode resultar em exigências desnecessárias mas de alto custo, sem reduzir o risco. Por outro lado, determinados requisitos que são críticos podem deixar de ser considerados ou, então, serem subestimados. Resulta disso, a perpetuação dos perigos, com impacto de inspeção praticamente nulo à inocuidade dos alimentos⁷.

O exposto acima pode ser confirmado pelos dados já citados do "VISA", os quais mostram que em mais de 20% dos 101 surtos investigados no Município de São Paulo em 1994, não se conseguiu determinar os alimentos incriminados, em 51% os agentes causais implicados e, em 38,6% os fatores que contribuíram para a ocorrência destes surtos.

Segundo Bryan⁵, a experiência tem mostrado que certas facilidades como: água corrente potável, adequado sistema de encanamento, sanitários e lavabos acessíveis e, sistema funcional de deposição de esgoto, são essenciais para prevenir a contaminação e melhorar a higiene pessoal em estabelecimentos que processam alimentos. Nos países em desenvolvimento tem-se constatado a necessidade de melhorar as condições físicas desses estabelecimentos, embora, seja mais importante garantir a segurança das operações de processamento, muitas das quais podem levar a proliferação de microrganismos.

Inspeções para segurança dos alimentos deveriam focalizar durante o processamento:

- a) possíveis fontes de contaminação às quais os alimentos estão expostos;
- b) formas de contaminação;
- c) efeito do processo no nível de contaminação;
- d) probabilidade do microrganismo sobreviver ao processo;

e) chances das bactérias ou bolores multiplicarem-se durante processamento ou estocagem.

A vigilância deveria enfatizar operações, muito mais do que condições físicas uma vez que, a segurança do alimento depende do controle das operações desde o recebimento dos ingredientes até a distribuição, venda ou ingestão do produto processado.

"O sistema APPCC é um sistema que garante a segurança dos alimentos através da combinação de diversas práticas, em particular a vigilância de doenças, a vigilância de alimentos, a vigilância de operações e educação. É um programa de ação orientada para identificar e reduzir o problema das ETA".

É sabido que o Brasil tem executado poucas atividades de proteção de alimentos. A maioria dos Estados sequer possui programas, conservando ainda a prática de atender a reclamações e efetuar visitas de inspeção em estabelecimentos alimentares, de maneira totalmente ineficiente, por não haver diretrizes técnico-científicas, nem pessoal qualificado para tal função. É um alto custo que não representa retorno algum à saúde da população⁷.

As perspectivas de mudança deste quadro agora são promissoras, uma vez que já esta em vigor a Portaria nº 1428 do Ministério da Saúde¹⁵, que dispõe sobre as técnicas:

- HACCP - Hazard Analisis Critical Control Point - OMS (WHO)⁵.
- Normas Técnicas "Codex Alimentarius" - FAO¹¹.
- Manual de Boas Práticas de Fabricação para Indústria de Alimentos - SBCTA²².

Se forem alcançados os objetivos deste regulamento técnico, quanto ao estabelecimento de orientações necessárias que permitam a execução de atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as práticas para obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos, com vistas à saúde da população, provavelmente será diminuída a ocorrência de surtos de doenças veiculadas por alimentos, com o controle dos pontos críticos elementares na produção, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos. Assim, de acordo com Camargo⁷: "A divulgação de controle de pontos críticos poderá também causar impacto nas gastroenterites de origem domiciliar, corroborando para a diminuição da sua morbimortalidade, que ocupa os primeiros lugares no Brasil, sob forma endêmica, atingindo principalmente a infância".

2. OBJETIVOS

2.1. GERAL

Determinar os *pontos críticos* em preparações à base de carne de frango, nas lanchonetes do "CAMPUS" de uma Universidade.

2.2. ESPECÍFICOS

2.2.1. Identificar as situações, durante as preparações à base de carne de frango nas lanchonetes do "CAMPUS", nas quais existem riscos dos alimentos estarem ou se tornarem contaminados (*pontos críticos*).

2.2.2. Estabelecer um método de controle preventivo para eliminar, prevenir ou minimizar um perigo ou vários perigos de contaminação dos alimentos, durante as preparações à base de carne de frango (*pontos críticos de controle*).

2.2.3. Estabelecer critérios de segurança para cada *ponto crítico de controle* determinado, nas preparações à base de carne de frango.

2.2.4. Sugerir um programa educativo para os administradores das lanchonetes, baseado nos *pontos críticos* identificados nas unidades estudadas.

3. MATERIAL E MÉTODOS

Considerando o apreciável número de estabelecimentos que preparam e servem alimentos no "CAMPUS" e, o grande número de usuários, surgiu a idéia do desenvolvimento deste projeto: - Pontos críticos em preparações à base de carne de frango, nas lanchonetes do "CAMPUS" de uma Universidade - cuja realização foi autorizada pelos Órgãos competentes.

3.1. AMOSTRA

Segundo a relação que foi fornecida pelo Órgão responsável, existem no referido "CAMPUS", 23 lanchonetes, que são administradas por firmas concessionárias ou pelos centros acadêmicos das Unidades. Essas lanchonetes estão sob a responsabilidade de uma Coordenadoria, a qual exerce fiscalização relativa sobre as mesmas. Com exceção de duas, as lanchonetes funcionam também como restaurante, apresentando diferentes tipos de serviços: prato do dia, pratos rápidos, a "la carte", "self service", "refeição por kilo", "bandejão", "monte seu próprio cardápio". Os cardápios são bem variados e o número de itens servidos em algumas unidades é superior a 30, além dos diversos tipos de lanches (sanduiches, salgadinhos, doces).

O número de refeições servidas é variável, atingindo mais de 700 em determinadas lanchonetes.

O trabalho foi realizado com preparações à base de carne de frango, que representam a grande preferência dos consumidores tanto da área de restaurantes quanto da área de lanchonetes, segundo informações dos concessionários. Como eram variadas essas preparações (frango frito, assado, empanado, ensopado, risoto, tortas, coxinha, recheio para sanduiches, etc), tivemos oportunidade de acompanhar a manipulação dos alimentos nas suas diferentes formas: matéria prima, pré-preparado, cozido (inclusive sobras e aproveitamentos) e nas diversas etapas do processamento, desde a estocagem até a distribuição.

3.2. DEFINIÇÃO DOS TERMOS E COMPONENTES DO SISTEMA DE ANÁLISE DOS PERIGOS EM PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

3.2.1. SISTEMA DE ANÁLISE DOS PERIGOS EM PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

Decorrente de investigações epidemiológicas realizadas até hoje em todo mundo, foi possível diagnosticar uma série de agentes etiológicos físicos, químicos e biológicos de toxinfecções alimentares que consistem nos perigos aos quais estamos expostos quando ingerimos alimentos. Devem ser avaliados a gravidade destes perigos e os riscos de causarem doenças. Determinar as situações nas quais estes perigos podem estar presentes corresponde aos pontos críticos; instituir um método de controle, consiste nos

pontos críticos de controle (PCC). Para cada PCC deve-se estabelecer *critérios de segurança* monitorando, ou seja, avaliando e medindo através de instrumentos, todos os *critérios estabelecidos*, corrigindo-se o processo sempre que esses *critérios* não forem preenchidos²¹.

Assim, no Sistema "APPCC" a *análise dos perigos* é a identificação de ingredientes suscetíveis, áreas suscetíveis no processamento de alimentos, ou, ingredientes, pessoal de controle, etc, dos quais podemos identificar *pontos críticos* que devem ser monitorados para garantir a segurança do produto³.

3.2.2. PERIGO^{5,8,9,13,17,21,25}

- Contaminação inaceitável de origem:

- . *Biológica*: bactérias infecciosas ou toxigênicas, virus, fungos, parasitas, cogumelos, peixes, portadores ou produtores de substâncias tóxicas ao homem ou animal.
- . *Química*: pesticidas, produtos de limpeza, antibióticos, metais pesados, aditivos (sulfitos, glutamato monosódico, etc).

- . Física: fragmentos de metal, vidro, pedra, lasca de madeira.
- Sobrevivência de microrganismos ou parasitas nos alimentos.
- Multiplicação de microrganismos nos alimentos ou persistência de suas toxinas.

São muitas as situações que podem provocar a ocorrência dos perigos durante a preparação dos alimentos. As consequências clínicas ou as deteriorações dos alimentos decorrentes de técnicas inadequadas de preparo, existem, porque antes disso, ocorre a contaminação seja por microrganismos patogênicos ou deteriorantes, ou por agentes físicos ou químicos. Muitas destas contaminações podem estar presentes na própria matéria prima utilizada no preparo dos cardápios, como podem ocorrer durante o processamento.

3.2.3. GRAVIDADE^{4,5,6,13,17}

Gravidade é a amplitude de um perigo ou o grau de consequências que pode resultar quando existe um perigo. As três categorias de doenças causadas pela gravidade do perigo são: doenças que provocam risco de vida, doenças

graves ou crônicas e doenças moderadas ou brandas. A maioria dos agentes causa uma variedade de doenças que incluem desde uma colonização assintomática até a doença grave ou morte. Alguns agentes podem estar presentes em mais de uma categoria. Os perigos podem ser responsáveis também por alterações nos alimentos, causando a deterioração e situações não estéticas. Para orientação geral, os seguintes agentes são classificados em mais de uma das seguintes categorias de doenças:

- Doenças que trazem risco de vida incluem aquelas causadas por *Clostridium botulinum*, *Salmonella typhi*, *Listeria monocytogenes* (para fetos, crianças pequenas ou pessoas com imunossupressão), *Vibrio cholerae*, *Vibrio vulnificus*, paralisia e amnésia provocadas por intoxicação através da ingestão de moluscos.
- Doenças graves ou crônicas incluem entre outras aquelas causadas por *Brucella*, *Campylobacter*, *Escherichia coli* patogênica, *Salmonella*, *Shigella*, *Streptococcus* do tipo A, *Vibrio parahaemolyticus*, *Yersinia enterocolitica*, vírus da hepatite A, micotoxinas, toxina ciguatera e tetramina.
- As doenças moderadas incluem aquelas causadas por *Bacillus spp.*, *C. perfringens*, *L. monocytogenes* (em adultos anteriormente sadios), *Staphylococcus aureus*, vírus semelhantes ao Norwalk, a maioria dos parasitas,

intoxicação diarreica por moluscos, substâncias semelhantes à histamina e a maioria dos metais pesados que provocam doenças agudas brandas.

Como alterações temos:

- Deterioração que consiste na aparência, odor, textura e sabor anormais de um alimento. Inclui a viscosidade produzida pelo crescimento bacteriano e a presença de fungos nos alimentos.
- Situações não estéticas que referem-se àquelas que ofendem os valores estéticos. Não causam doença nem deterioração, mas as situações são repugnantes ou percebidas como desagradáveis de acordo com valores culturais.

A gravidade varia com a dose e os indivíduos. Os grupos mais suscetíveis aos perigos microbiológicos, que adultos sadios incluem: mulheres grávidas, crianças pequenas, pessoas com imunossupressão (pessoas com câncer, com AIDS por exemplo), pessoas hospitalizadas e idosos. Assim sendo, nestas pessoas a doença irá resultar em maior gravidade. O tempo e o local podem determinar que agentes individuais passem para categorias diferentes.

Como os usuarios das lanchonetes do "CAMPUS" (população de expostos) são adultos presumivelmente sadios, a gravidade não será considerada neste trabalho.

3.2.4. RISCO^{4,5,20}

É a probabilidade estimada da ocorrência do *perigo* ou da ocorrência seqüencial de vários *perigos*. Os *riscos* de ocorrência dos *perigos* variam de acordo com as condições de operacionalização e os tipos de alimentos que estão sendo processados.

3.2.5. PONTOS CRÍTICOS^{4,5,20,21}

Pontos críticos são todos os locais ou situações onde podem estar presentes os *perigos*, ou uma *série de perigos*. No estudo epidemiológico dos surtos de toxinfecção alimentar, geralmente os *pontos críticos* observados estão associados com os fatores que contribuem para surtos, podendo ser assim relacionados:

a) **Fatores significativos que contribuem para a contaminação dos alimentos**

- Matéria prima inicialmente contaminada (produtos crus):

. carnes e aves cruas: coliformes totais, coliformes fecais, *Escherichia coli* patogênica, *Salmonella* sp., *Clostridium perfringens*, *Yersinia enterocolitica*, *Listeria monocitogenes*, *Campylobacter* sp.,

Staphylococcus aureus e *Cisticerco* em carne suína.

- . peixes e frutos do mar crus: coliformes totais, coliformes fecais, *Escherichia coli* patogênica, *Vibrio parahaemolyticus*, *Vibrio vulnificus*, *Vibrio cholerae* e *Clostridium botulinum*.
- . ovos: coliformes totais, coliformes fecais, *Escherichia coli* patogênica e *Salmonella* sp.
- . leite: coliformes totais, coliformes fecais, *Escherichia coli* patogênica, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Brucella* sp. e *Mycobacterium bovis*.
- . hortaliças: coliformes fecais, *Escherichia coli* patogênica, *Salmonella* sp., *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Vibrio cholerae*, *Aeromonas hydrophila*, bolores, leveduras, cistos de protozoários e ovos de helmintos.
- . frutas: bolores, leveduras, coliformes totais, coliformes fecais, *Escherichia coli* patogênica, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* e *Pseudomonas aeruginosa*.

- . ervas e condimentos: *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli* patogênica, coliformes totais, coliformes fecais, bolores e leveduras.
- . arroz, feijão e grãos: *Bacillus cereus* e *Clostridium perfringens*.
- Pessoas infectadas (com: *Staphylococcus aureus* na região orofaríngea, *Salmonella sp.* ou *Shigella sp.* no intestino, *Vírus da Hepatite A* na fase de incubação, ou, com lesões cutâneas), que manipulam alimentos que não serão cozidos, ou cujo processo térmico seja inadequado.
- Contaminação cruzada entre alimentos de origem animal ou vegetal, com alimentos cozidos ou outros gêneros de alimentos, através das mãos, panos, equipamentos e utensílios.
- Limpeza e desinfecção inadequada dos equipamentos, utensílios de preparação e bancadas.
- Obtenção de alimentos de fontes não seguras (leite cru, mariscos, produtos com ovos crus, cogumelos silvestres, conservas caseiras).

- Alimentos comidos crus ou misturados com alimentos cozidos (leite, ostras, peixes e ovos).
- Recipientes feitos de metais pesados utilizados para estocar alimentos de alta acidez, ocorrendo migração de substâncias tóxicas para os alimentos.
- Defeito nas bainhas ou ruptura nas latas ou embalagens dos alimentos, provocando a penetração de microrganismos.
- Adição intencional de substâncias (glutamato monosódico, nitrito, sulfito, metanol) em concentrações tóxicas.
- Substâncias venenosas (pesticidas, produtos de limpeza e sais) contaminando alimentos como resultado de descuido, acidentes, armazenamento impróprio, ou confundindo essas substâncias com ingredientes alimentares.
- Contaminação durante o armazenamento (exposição ao escoamento ou inundação por esgoto no estoque).
- Esgoto, lodo ou estrume não tratado, utilizado como adubo para vegetais (hortaliças).

b) Fatores significativos que influem na sobrevivência dos microrganismos ou na persistência das toxinas

- Tempo ou temperatura (ou ambos) inadequados durante a cocção (cozimento ou processos de aquecimento).
- Tempo ou temperatura (ou ambos) inadequados durante o reaquecimento de alimentos previamente cozidos ou assados.
- Acidificação ou fermentação inadequada ou lenta de alimentos industrializados ou falta de culturas (microrganismos iniciadores de fermentação).

c) Fatores significativos que influem no crescimento dos microrganismos

- Refrigeração inadequada dos alimentos devido a:
 - a) armazenar em grandes quantidades na refrigeração;
 - b) colocar coberturas nos recipientes com alimentos quentes, na refrigeração;
 - c) empilhar os recipientes (monoblocos) na refrigeração, sem circulação de ar.
- Manter alimentos por 5 a 6 horas em condições de temperatura ou outras, que sejam favoráveis à reprodução de microrganismos patogênicos, entre a preparação e o consumo.

- Misturar alimentos cozidos refrigerados com molho quente (ou vice-versa), mantendo a temperatura interna entre 22oC e 50oC.
- Manutenção inadequada dos alimentos em temperaturas elevadas, mesmo assim insuficientes para evitar a reprodução microbiana.
- Preservação inadequada em concentrações insuficientes de sais de cura, ou exposição por curto tempo durante o processo de cura.
- Elevada atividade aquosa (AW) ou alimentos úmidos.

3.2.6. PONTO CRÍTICO DE CONTROLE (PCC)^{4,6}

Um ponto crítico de controle é uma prática, procedimento, processo ou localização (operação) no qual uma medida preventiva ou de controle pode ser posta em prática com a finalidade de eliminar, prevenir ou minimizar um perigo ou diversos perigos. Deste modo, existem diferentes tipos de pontos críticos de controle devido à natureza do controle exercido. Eles irão eliminar, prevenir ou minimizar o perigo. Alguns vezes, os pontos críticos de controle são denominados PCC1, em que os perigos são eliminados ou prevenidos e PCC2, em que os perigos são apenas

minimizados, reduzidos ou retardados. Isso não quer dizer, no entanto, que o PCC2 seja menos importante que o PCC1. Para esclarecer os conceitos de pontos críticos de controle, eles são identificados como PCCe, PCCp e PCCr.

PCCe é uma operação em que os perigos são eliminados e não haverá outros problemas nesse ponto do processamento. Outros perigos, entretanto, poderão ser introduzidos em etapas posteriores do processamento. Exemplo: pasteurização.

PCCp é uma operação em que os perigos são evitados, mas não necessariamente eliminados. O crescimento de um patógeno bacteriano pode, por exemplo, ser evitado pelo congelamento, mas o organismo não é eliminado. Após o descongelamento, o perigo ainda existe e poderá ser intensificado se o produto descongelado for mantido em temperaturas favoráveis ao crescimento bacteriano.

PCCr é uma operação em que os perigos são significativamente reduzidos, minimizados ou retardados, mas não eliminados e nem mesmo prevenidos. Exemplos seriam a manipulação de alimentos com utensílios desinfetados e não com as mãos, e a refrigeração de alimentos perecíveis.

Essas definições indicam que o controle de perigos em um *ponto crítico* varia de absoluto a parcial.

3.2.6.1. ESCOLHA DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (PCC)^{5,20}

A escolha do PCC depende, principalmente, do tipo de preparação e da matéria prima utilizada. Para cada etapa da preparação deve-se instituir um *controle* (PCC) e estabelecer *critérios* para conferir segurança ao processo. Contudo, pode-se desenvolver métodos que constituem os *pontos críticos de controle*, utilizando-se fatores que eliminam ou limitam o metabolismo dos microrganismos patogênicos, através de *critérios estabelecidos*. Portanto, para aumentar a segurança durante a preparação, deve-se instituir tantos *pontos críticos de controle* quanto necessários, podendo-se utilizar alguns entre os seguintes fatores:

- *Tempo*: de manipulação, cocção, resfriamento, refrigeração, congelamento, espera e distribuição.
- *Temperatura*: de manipulação, cocção, resfriamento, refrigeração, congelamento, espera e distribuição.
- *pH*: acidez do alimento pronto limitando o metabolismo microbiano, ou adicionando ácido acético em maioneses,

molhos, embutidos, e ácido fosfórico em bebidas não alcoólicas, além de ácidos produzidos durante a fermentação de azeitonas, pepinos em conserva, queijos, iogurtes, etc.

- *AW*: alimento com baixa atividade aquosa (água livre ou umidade) dificultando a reprodução dos microrganismos patogênicos, como o leite condensado (0,80), leite em pó (0,60), frutas secas (0,60), etc.
- O_2 : manutenção do alimento em anaerobiose (alimentos embalados não esterilizados) para evitar a oxidação e a reprodução de bactérias aeróbias e fungos; porém, deve-se manter em refrigeração abaixo de 4,0°C, para evitar a reprodução de bactérias anaeróbias.
- *Aditivos intencionais*: sais de cura (nitritos e nitratos) para preservação das carnes em conservas, sulfitos em embutidos, benzoato para queijos e suco de frutas, etc.
- *Irradiações*: utilizadas para alimentos crus (matéria prima), temperos e especiarias, para reduzir a quantidade de microrganismos contaminantes.

Alguns desses fatores citados só podem ser utilizados em alimentos industrializados, porque dependem de

técnicas para quantificar a dosagem correta segundo os padrões aprovados para que não causem danos à saúde do consumidor.

Neste trabalho foram utilizados os fatores: *tempo e temperatura*.

3.2.6.2. CRITÉRIOS^{4,5,21}

São limites específicos de natureza *física* (como tempo ou temperatura), *química* (como sal ou ácido acético) ou *biológica* (como sensorial ou microbiológica).

Os valores estabelecidos para cada tipo de controle são, na realidade, os objetivos finais da metodologia estabelecida como *ponto crítico de controle*. Se os valores estabelecidos como *critérios* para assegurar as condições higiênico-sanitárias não forem atingidos, o método se torna ineficaz e os riscos inerentes a cada tipo de alimento ou preparação continuam existindo.

Os critérios precisam ser especificados para cada ponto crítico de controle.

Podemos dividir os critérios de segurança em:

Critérios técnicos^{2,21}

- Transporte e recebimento:

- . Durante o transporte, os alimentos devem ficar protegidos da poeira e de outros elementos poluidores.
- . Os veículos destinados ao transporte de alimentos aquecidos devem ser projetados de modo a manter os alimentos a uma temperatura de pelo menos 60oC.
- . Os veículos destinados ao transporte de alimentos cozidos e refrigerados devem ser apropriados para essa finalidade. Precisam ser projetados para manter a temperatura dos alimentos já refrigerados, e não para esfriá-los. A temperatura dos alimentos cozidos e refrigerados deve ser mantida a 4oC, mas pode subir até 7oC por um curto espaço de tempo, durante o transporte.
- . Os veículos destinados ao transporte de alimentos cozidos e congelados também devem ser apropriados para essa atividade. A temperatura dos alimentos cozidos e congelados deve ser mantida a -18oC ou menos, mas pode ser elevada até -12oC por um curto período, durante o transporte.

- . Carnes (bovinas, suínas, aves, pescados, etc) devem ser entregues acondicionadas em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embaladas em sacos plásticos ou à vácuo, inclusive os salgados e defumados. Devem obedecer as seguintes temperaturas:

carnes bovinas, suínas, aves	até 6oC
pescados	até 0oC
frios e embutidos industrializados	até 8oC
congelados	-18oC

OBS: Os produtos carneos e pescados salgados, curados ou defumados podem ser transportados em temperatura ambiente.

- . Deve-se, ainda, observar a existência da fiscalização do órgão de Inspeção Sanitária Oficial.
 - . A origem da matéria prima deve ser conhecida, proveniente de fornecedores autorizados. Deve possuir embalagens com explicações nos rótulos e ser devidamente registrada no Ministério da Saúde e ou Ministério da Agricultura. Nas matérias primas perecíveis deve-se observar as características sensoriais.
- Descongelamento:
- . Os produtos congelados em especial as verduras e legumes congelados, podem ser cozidos sem que sejam submetidos ao descongelamento. No entanto, os grandes

pedaços de carne ou grandes carcassas de aves, quase sempre exigem o descongelamento antes do cozimento.

. Quando o descongelamento é realizado na forma de operação separada do cozimento, deve ser realizado apenas em:

- a) um refrigerador ou câmara específica para o descongelamento que mantenha uma temperatura de 4°C ou menos; ou
- b) água potável corrente, mantida a uma temperatura não superior a 21°C, durante um período não superior a quatro horas; ou
- c) forno de microondas comercial, apenas quando o alimento destina-se a ser imediatamente transferido para unidades convencionais de cozimento, como parte de um processo contínuo de cozimento, ou quando todo o processo de cozimento, sem interrupções, ocorrer no forno de microondas.

Critérios de higiene

- Higienização de vegetais²¹:

"Método recomendado para os alimentos que necessitam de lavagem e desinfecção (verduras, legumes e frutas)

principalmente aqueles que após manipulação, serão ingeridos crus".

OBS: Não recomendado para carnes, aves e pescados.

- 1) Preparar um local próprio para higienização dos vegetais (pias, cubas, panelas, etc), fazendo desinfecção destes locais segundo as recomendações para higiene ambiental.
- 2) Lavar os vegetais folhosos folha-a-folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e a matéria orgânica.
- 3) Colocar em imersão em água clorada (cloro orgânico ou inorgânico), utilizando concentrações entre 100 e 200 ppm (mg/l) por 15 minutos.
- 4) Escorrer os resíduos se possível eliminando o sobrenadante.
- 5) Exaguar ou imergir em água, ou em vinagre a 2% por 15 minutos.
- 6) Escorrer os resíduos se possível eliminando o sobrenadante.

OBS: Vinagre a 2%: 2 litros de vinagre para 100 litros de água.

- Higienização das mãos e técnicas de manipulação^{2,14}:

Higienização das mãos:

Os funcionários devem higienizar as mãos adotando as técnicas adequadas no que se refere a frequência e procedimentos.

Frequência recomendada para lavar as mãos:

- . quando chegar ao trabalho;
- . depois de utilizar os sanitários;
- . depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- . depois de usar esfregões, panos e materiais de limpeza;
- . depois de fumar;
- . depois de recolher o lixo e resíduos;
- . depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados;
- . depois de pegar em dinheiro;
- . depois de tocar nos sapatos;
- . depois de qualquer interrupção (em particular, ao lidar com alimentos crus/cozidos);
- . antes de manipular alimentos;
- . antes de iniciar um novo serviço;
- . antes de tocar em utensílios higienizados;
- . antes de tocar em alimentos já preparados;

- . toda vez que mudar de atividade;
- . cada vez que as mãos estiverem sujas.

Procedimentos para higienização e antissepsia em operações separadas:

- . Lavar bem as mãos com água e sabão, utilizando sabão líquido em saboneteiras dosadoras, demorando pelo menos 15 segundos com as mãos ensaboadas, enxaguando em água corrente, de preferência utilizando água quente.
- . Pode-se utilizar escova para unhas, escovando bem todos os dedos. Porém, se a escova não for bem enxaguada e não permanecer imersa em solução antisséptica, poderá ser um veículo de contaminação entre os manipuladores.
- . Habituar-se a lavar as mãos em água e sabão freqüentemente.
- . Fazer a seguinte antissepsia: após a higienização das mãos com água e sabão, enxugar com papel toalha branco não reciclável ou ar quente, em seguida colocar sobre as mãos antissépticos adequados, utilizando saboneteiras dosadoras específicas para esta finalidade e secar as mãos ao ar.

. Notas importantes:

1) Não fazer antissepsia por imersão das mãos, e não utilizar antissépticos sem ter lavado as mãos com água e sabão.

2) Produtos recomendados:

. álcool iodado 0,1% (50 ml de solução ou tintura iodo a 2% em 1 litro de álcool 96o);

. álcool iodado 0,1% glicerinado (50 ml de solução ou tintura iodo a 2% em 1 litro de álcool 96o mais 20 ml de glicerina);

. álcool 70% (350 ml de água, se possível destilada, em 1 litro de álcool 96o).

Procedimentos para higienização e antissepsia em uma única operação:

. Utilizar sabões antissépticos. Neste caso, as mãos devem ficar ensaboadas no mínimo por 1 minuto.

. Notas importantes:

1) O uso de luvas não elimina a necessidade de lavar as mãos.

- 2) Os produtos antissépticos constituintes dos sabões devem estar de acordo com a legislação vigente.

Técnicas de manipulação:

Os hábitos de quem trabalha com alimentos são muito importantes. Por tratar-se de assunto altamente individual, requer atenção especial no sentido de fazer com que todos os funcionários adquiram hábitos apropriados de asseio, não permitindo nas áreas de estoque, preparação e serviços:

- . falar sobre os alimentos;
- . fumar;
- . cuspir;
- . pentear-se;
- . coçar-se;
- . assoar o nariz;
- . circular sem uniforme;
- . espirrar ou tossir sobre os alimentos;
- . por os dedos no nariz, boca ou orelha;
- . passar as mãos nos cabelos;
- . servir-se de panos de pratos, de copa, guardanapos ou aventais para enxugar as mãos;
- . experimentar a comida nas mãos;
- . fazer uso de utensílios sujos para mexer e/ou servir alimentos;

- . provar alimentos em talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização;
 - . sair do local de trabalho com o uniforme da empresa;
 - . mascar goma, palito, fósforos ou similares;
 - . manipular dinheiro.
- Higiene ambiental e higienização das superfícies de contato^{2,21}

Utensílios e peças de equipamentos (método físico): .

- . lavar com água e sabão;
- . enxaguar bem em água corrente;
- . imersão em água fervente por 15 minutos

Não sendo possível a desinfecção pelo calor, proceder ao Método Químico, recomendado pela OMS - Organização Mundial da Saúde, que consiste na utilização do cloro (orgânico ou inorgânico), por reunir condições adequadas como agente bactericida e fungicida e ser de baixa toxicidade nas concentrações recomendadas.

Utensílios, peças de equipamentos, bancadas, pisos, paredes, câmaras e ralos (método químico):

- . lavar com água e sabão;
- . enxaguar bem em água corrente de preferência quente;

- . imergir ou banhar por 2 minutos em água clorada a 200-250 ppm.
- . Secar ao ar, em local adequado evitando a recontaminação.
- . A higiene (limpeza e desinfecção) poderá ser realizada em apenas uma operação, utilizando produtos que possuam detergente e cloro em sua formulação. Após a aplicação do produto, deixar agir por no mínimo 10 minutos, em seguida enxaguar em água corrente.
- . Importante:
 - 1) Impedir a presença de animais domésticos nos locais de trabalho.
 - 2) Seguir um programa de desinsetização e desratização periódico, orientado por empresas que tenham seus produtos registrados no Ministério da Saúde (Portaria S.N.V.S. nº 10 de 08.03.85).

Decreto nº 7.206 - 2 de Dezembro de 1975¹⁸:

- . Dispõe sobre Normas Técnicas Especiais Relativas à Higienização dos Utensílios e Recipientes dos Estabelecimentos onde se Consumam Alimentos:

Artigo 1º - Para efeito destas Normas Técnicas Especiais, consideram-se utensílios ou recipientes os objetos que entrem em contato com alimentos nos locais e estabelecimentos em que tais alimentos venham a ser consumidos.

Artigo 2º - Os utensílios e recipientes deverão ser submetidos, após cada uso, a todas as fases de higienização previstas nestas Normas Técnicas Especiais, ou inutilizados quando isto não seja possível.

Parágrafo 1º - Somente será permitida a reutilização desses utensílios e recipientes quando não sofram alterações pela higienização, tanto na sua forma quanto na sua composição química.

Parágrafo 2º - Quanto preferidos, utensílios e recipientes descartáveis deverão ser acondicionados e manuseados de modo a impedir quaisquer possibilidades de contaminação proveniente do ambiente ou de pessoas.

Artigo 3º - A higienização pode ser realizada por processo manual ou mecânico e compreende as fases de remoção dos resíduos, enxaguadura, desinfecção e secagem.

Artigo 4º - A remoção dos resíduos deverá ser feita por raspagem, quando necessária, seguida de lavagem com água aquecida, no mínimo a 44oC, sabão ou detergente.

Artigo 5º - A enxaguadura deverá ser feita em água corrente até a remoção total do sabão ou detergente.

Artigo 6º - A desinfecção deverá ser feita por:

- I - imersão, durante dois minutos, em água aquecida a uma temperatura não inferior a 77oC; ou*
- II - imersão, durante um minuto, em água aquecida a uma temperatura não inferior a 82oC; ou*
- III - imersão em solução de composto inorgânico de cloro, com concentração inicial, em cloro ativo, não inferior a 100 miligramas por litro. Esta solução deverá ser substituída quando sua concentração se tornar, pelo uso, igual ou inferior a 50 miligramas por litro.*

Parágrafo Único - Serão admitidos outros processos de comprovada eficácia a critério do órgão competente da

Coordenadoria de Saúde da Comunidade da Secretaria de Estado da Saúde.

Artigo 7º - A secagem poderá ser feita:

- I - naturalmente, em escorredores de material resistente e impermeável;
- II - com toalha de papel absorvente, sendo vedada a sua reutilização;
- III - em estufa;
- IV - com ar quente;

Artigo 8º - Após a higienização, os utensílios e recipientes deverão ser guardados em local limpo, de uso exclusivo para este fim, de fácil limpeza e protegidos contra a poeira, insetos e roedores.

Artigo 9º - Serão considerados infratores e sujeitos às penalidades previstas no inciso II do artigo 12 do Decreto-Lei nº 211 de 30 de março de 1970, aqueles que contrariarem o disposto nestas Normas Técnicas Especiais.

Critérios de temperatura²¹

- Critérios de temperatura em graus Celcius (oC):

90	água do banho-maria e lavadoras de louça
74	adequado para eliminar formas vegetativas
70	temperatura de reaquecimento
70	adequado para eliminar Salmonellas
65	transporte de alimentos quentes e temperatura de pass through ou estufa para espera na distribuição
63	mínimo para iniciar a cocção
60	distribuição de alimentos quentes
10 a 55	ocorre reprodução microbiana perigosa
42	água para lavagem das mãos
35	ideal para o crescimento bacteriano
26	temperatura ideal da cozinha
22	ideal para o crescimento de fungos
21	água para descongelamento forçado de alimentos
12	ideal para salas climatizadas
10	distribuição de alimentos refrigerados ou resfriados
até 10	refrigeração de hortifruti e transporte de alimentos resfriados
8	temperatura do balcão refrigerado para distribuição
até 8	refrigeração de frios e laticínios
até 6	transporte de alimentos refrigerados
até 4	refrigeração de carnes e descongelamento
0	congelamento da água
-18	congelamento de alimentos crus e prontos
-40	alimentos supergelados

Critérios de tempo^{5,21}

- Alimentos durante a manipulação, entre o pré-preparo e o preparo final fora da refrigeração, no máximo 1 hora e 30 minutos; cubas com alimentos abaixo de 60oC deve permanecer apenas 60 minutos na distribuição; carnes cruas ou cozidas devem permanecer na refrigeração a 4oC apenas 48 horas. O tempo necessário para uma refrigeração segura, depende da cocção inicial, podendo ser seguido o seguinte esquema:

- a) Cocção a 80oC no interior do alimento por 5 minutos, em seguida resfriamento até atingir 55oC, a partir daí deve atingir 4,0oC em 4 horas; ou
 - b) Cocção a 74oC no interior do alimento por 5 minutos, em seguida resfriamento até atingir 55oC, a partir daí deve atingir 4,0oC em 3 horas; ou
 - c) Cocção abaixo de 74oC até 65oC no interior do alimento por 10 minutos, em seguida resfriamento até 55oC, deve atingir 4,0oC em 2 horas.
- Para reaquecer carnes ou pratos a base de carnes, estes deverão ficar a uma temperatura de 70oC, no mínimo 2 minutos (segundo a OMS, citado por Silva Jr.²¹, pág. 59).
- Frangos frescos resfriados¹⁶:
- . à 5oC até 7 dias
 - . à 2oC até 14 dias
 - . à 0oC até 21 dias
 - . à -2oC até 38 dias
- Frangos congelados¹⁶:
- . à -20oC a carne se conserva até 24 meses sem alterações organolépticas perceptíveis; risco de queimaduras por congelamento à partir dos 18 meses.

- . à -30oC a carne se conserva até 21 meses sem alterações organolépticas perceptíveis; risco de queimaduras por congelamento à partir dos 12 meses.

3.2.6.3. MONITORAMENTO^{4,5,13,14,17,20,21}

É a checagem dos procedimentos no processamento ou manipulação durante cada *ponto crítico de controle*, para observar se os *critérios estabelecidos* estão sendo atingidos. O *monitoramento* deve ser acompanhado por:

- Observação das práticas de manipulação e procedimentos de limpeza, para comprovar se os métodos estabelecidos estão sendo realizados.
- Medição de tempos, temperaturas, concentração do detergente e do desinfetante, condições dos recipientes e das embalagens.
- Colheita e análise das amostras de alimentos.

O *monitoramento* difere das outras etapas, porque implica na realização de medidas e avaliações que comprovem, através de dados laboratoriais ou instrumentais, que os *critérios estabelecidos* para cada *ponto crítico de controle* estão sendo preenchidos, tornando eficazes os procedimentos

escolhidos. Isso envolve observações sistemáticas, medindo e registrando todos os fatores significativos para a prevenção ou controle dos perigos.

Estes acompanhamentos podem ser detalhados em:

- Avaliação sensorial (propriedades organolépticas): detecção de alterações de odor, cor, sabor, textura, viscosidade, etc.
- Avaliações físicas: Medição do pH, dos tempos durante o processamento e manipulação e das temperaturas de cocção, refrigeração e congelamento.
- Avaliações químicas: dosagem de cloro na água, concentração dos desinfetantes, dos antisépticos, de sal e de açúcar, da porcentagem ácida e do AW dos alimentos.
- Testes físico-químicos: H_2S (gás sulfídrico), amônia, rancidez, nitritos, etc.

3.2.6.3.1. CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA O MONITORAMENTO

Utilização de:

- Relógio ou cronômetro: para marcar os tempos de manipulação e determinar o tempo de exposição dos

alimentos à temperatura ambiente, durante o pré-preparo, preparo final e distribuição, além dos tempos de cocção, reaquecimento, resfriamento, refrigeração e congelamento.

- *Termômetro químico (mercúrio):* para avaliação da temperatura ambiente, câmaras frigoríficas, geladeiras, água do banho-maria, alimentos na distribuição, etc.
- *Termômetro químico ou eletrônico de penetração:* para controle interno dos alimentos, monitorando a temperatura de cocção, resfriamento, refrigeração, congelamento, descongelamento, distribuição e transporte de alimentos.
- *Medidor de PH (PHMETRO):* aparelho com eletrôdo de penetração para medir o pH interno dos alimentos crus ou prontos.
- *Medidor de atividade aquosa (higrômetro):* aparelho para medir a água livre (AW - atividade aquosa) dos alimentos prontos ou industrializados.
- *Solução de iodo:* para avaliar a quantidade de resíduos orgânicos em utensílios e monitorar o grau de higiene após a lavagem dos pratos e louças.

- *Colheita de amostras de alimentos*: manter potes de vidro desinfetados ou sacos plásticos próprios para colheita de alimentos crus, semi-preparados ou prontos, num volume não inferior a 100 g além de frascos de vidro ou sacos plásticos esterilizados para colheita de água, sucos e refrescos, num volume não inferior a 100 ml.

- *Registro de dados em formulários e gráficos*: é importante registrar todas as medidas realizadas para monitorar os processos de controle dos pontos críticos, através de formulários ou gráficos, além das análises microbiológicas e físico-químicas, para posteriormente fazer um controle estatístico do processo.

- *Ação corretiva*:

São ações imediatas e específicas a serem tomadas, sempre que os critérios não estão sendo preenchidos.

- *Verificação*:

É o uso de testes suplementares ou revisão dos registros do monitoramento para determinar se o método APPCC - Análise dos Perigos em Pontos Críticos de Controle está funcionando como planejado e garantir que o monitoramento esteja sendo efetivo e eficiente.

- Fluxograma:

É a sequência de preparações dos alimentos, expressa em forma de símbolos gráficos (legendas), onde são colocados as etapas de preparação, perigos, medidas de controle, monitoramento, critérios e tipo de PCC.

3.3. PROCEDIMENTOS

De posse de uma autorização fornecida pela Coordenadoria responsável pelas lanchonetes, visitamos as 23 unidades, explicando o trabalho que pretendíamos desenvolver, solicitando colaboração.

O levantamento de dados foi realizado por três nutricionistas, uma aluna do 4º ano do Curso de Nutrição e um auxiliar de pesquisa.

O trabalho foi dividido em duas etapas:

3.3.1. 1ª ETAPA - LEVANTAMENTO DAS CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES:

À partir da "Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de Alimentos" da Secretaria de Estado da Saúde - São Paulo (Anexo 1) e baseado na "Ficha de Inspeção para Cozinhas" elaborado por Silva Jr. (comunicação pessoal) da Central de

Diagnósticos Laboratoriais (Anexo 2), elaborou-se a "Ficha de Inspeção" para a pesquisa em questão (Anexo 3).

3.3.2. 2ª ETAPA - ACOMPANHAMENTO DE TRÊS PREPARAÇÕES À BASE DE CARNE DE FRANGO EM CADA UMA DAS LANCHONETES/RESTAURANTES E ELABORAÇÃO DOS RESPECTIVOS FLUXOGRAMAS PARA IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS

As preparações acompanhadas corresponderam às preferências dos consumidores de cada unidade.

Para facilitar o trabalho nesta 2ª Etapa, elaborou-se o "Formulário de Preparação" (Anexo 4).

Os dados foram obtidos com auxílio de:

- *Termômetros digitais*: Modelo TDPK (faixa de medição -50oC à 1200oC) e Modelo Digithermo (faixa de medição -10oC à 110oC) - medição da temperatura interna e externa dos alimentos, temperatura de freezers, geladeiras, estufas e água de banho maria de balcões térmicos.
- *Termômetros químicos de escala interna*: escala -30oC à 50oC e escala -10oC à 210oC - medição de temperatura de freezers, geladeiras, estufas e água de banho maria de balcões térmicos.

- *Cronômetros*: medição de tempo durante a preparação e distribuição dos alimentos.
- *Reagente em gotas*: medição da concentração de cloro livre na água de higienização de vegetais.

4. RESULTADOS

4.1. LEVANTAMENTO DAS CONDIÇÕES DAS INSTALAÇÕES NAS 23 LANCHONETES/RESTAURANTES DO "CAMPUS" DE UMA UNIVERSIDADE - 1994

QUADRO 1

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- INFORMAÇÕES GERAIS -

UNIDADE	I N F O R M A Ç Õ E S G E R A I S								
	Nº MÉDIO DE REFEIÇÕES				HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO			Nº DE FUNCIONÁRIOS	
	ALMOÇO	JANTAR	LANCHES	SALGADOS	2ª A 6ª	SÁBADOS	DOMINGOS	EMPREGADOS	DONOS
1	100	-	-	-	8-15	-	-	2	2
2	120-210	80	NS	60	7-22	7-13	-	14	2
3	-	-	100-120	100-120	7-21:30	8-18	8-16	10	3
4	70	-	NS	NS	10-22	12-22	-	6	1
5	400-500	12	NS	300	7-22	-	-	22	3
6	-	-	100	190-200	7-19	-	-	4	2
7	700	-	400	300	6:30-21:30	8-14	-	39	3
8	100	-	100	100	7:30-21	-	-	8	2
9	25	-	100-120	300	7:30-18	-	-	6	2
10	135	-	NS	200	7-21:30	9-15	9-15***	12	2
11	150-200	-	90	80	7-18	-	-	15	3
12	300	10	270	380	8-22:30	8-12	-	10	2
13	530-700	40-50**	500	600-700	7-23	7-12	-	38	3
14	60*	-	200	120	9-22	-	-	9	2
15	6-10	-	6	15	7-20	-	-	2	1
16	100-150	-	75	250	7-21	7-14	-	8	2
17	80-100	20	80-100	500-600	7-21:30	-	-	15	3
18	50-200	-	70	150-200	7-21	-	-	7	3
19	70	-	100	200	7:30-21:30	-	-	8	3
20	180	-	NS	400	8-22	-	-	8	4
21	2-3	-	15	47	8-18	-	-	3	1
22	30-35	-	20-30	190	7-18	-	-	4	1
23	30*	-	160	200	8:30-22	-	-	5	3

- = não há
NS = não sabe

* Número de refeições do dia.

** Sopa.

*** A partir de dezembro/94 o campus foi fechado para o público aos domingos.

QUADRO 2

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- MATÉRIA PRIMA E ESTOQUE -

MATÉRIA PRIMA E ESTOQUE	UNIDADES																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
CONTROLE ATRAVÉS DE VISITA TÉCNICA	N	S	N	S	S	N	N	N	N	N	N	N	N	S	N	N	S	N	N	N	S	N	N
RECEBIMENTO - ANÁLISE SENSORIAL	S	N	S	S	N	N	S	S	S	S	S	S	S	N	S	N	S	S	S	S	S	S	S
ARMAZENAMENTO - Nº DE ÁREAS	2	2	1	3	2	1	2	1	1	2	1	2	1	2	1	1	2	2	-	2	1	-	1
ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS SEPARADOS POR GRUPOS	N	S	N	N	S	N	N	N	S	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N*	N	N	N*	N
SACARIAS SOBRE ESTRADO	-	S	-	-	S	-	-	N	-	-	N	-	N	S	-	-	N	N	-	-	-	-	-
SACARIAS SEPARADAS DA PAREDE	-	N	-	-	N	-	-	N	-	-	N	-	N	N	-	-	N	N	-	-	-	-	-
NO LOCAL EXISTE ENTULHO	N	S	N	N	N	S	S	N	N	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N*	N	N	N*	N
MATERIAL TÓXICO	N	N	N	N	N	S	S	N	N	N	N	N	N	S	S	N	S	N	N*	N	-	S*	N
MATERIAL DE LIMPEZA SEPARADO DOS ALIMENTOS	S	S	S	N	S	S	N	S	S	N	S	S	S	S	N	S	N	S	S*	S	-	N*	N
VENTILAÇÃO ADEQUADA	S	S	N	N	N	N	N	N	S	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N*	N	N	S*	N
JANELAS COM TELA MILIMÉTRICA	N	N	N	N	S	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N*	N	N	S*	N
PORTA COM RODAPÉ DE PROTEÇÃO CONTRA RATOS	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N*	N	N	N*	N
ARMAZENAMENTO DE FARINHAS EM BOMBONAS DE PLÁSTICO	N	S	N	N	N	-	N	N	N	N	N	N	N	N	-	N	N	S	N*	N	-	N*	N
IDENTIFICAÇÃO NOS PRODUTOS	N	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N*	S	N	N*	N

= sim
= não
= não há

Matéria prima é armazenada na cozinha, sendo estas condições consideradas.

QUADRO 3

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- MATÉRIA PRIMA (PERCENTUAIS) -

MATÉRIA PRIMA E ESTOQUE	SIM (%)	NÃO (%)	N.A. (%)	SIM* (%)	NÃO* (%)
CONTROLE ATRAVÉS DE VISITA TÉCNICA	26	74	0	-	-
RECEBIMENTO - ANÁLISE SENSORIAL	78	22	0	-	-
ARMAZENAMENTO - Nº DE ÁREAS	-	-	-	-	-
ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS SEPARADOS POR GRUPOS	17	74	0	-	9*
SACARIAS SOBRE ESTRADO	13	22	65	-	-
SACARIAS SEPARADAS DA PAREDE	0	35	65	-	-
NO LOCAL EXISTE ENTULHO	17	74	0	-	9*
MATERIAL TÓXICO	22	66	4	4*	4*
MATERIAL DE LIMPEZA SEPARADO DOS ALIMENTOS	61	27	4	4*	4*
VENTILAÇÃO ADEQUADA	18	74	0	4*	4*
JANELAS COM TELA MILIMÉTRICA	9	83	0	4*	4*
PORTA COM RODAPÉ DE PROTEÇÃO CONTRA RATOS	0	91	0	-	9*
ARMAZENAMENTO DE FARINHAS EM BOMBONAS DE PLÁSTICO	9	69	13	-	9*
IDENTIFICAÇÃO NOS PRODUTOS	9	82	0	-	9*

* Matéria prima é armazenada na cozinha sendo estas as condições consideradas.

N.A. = não se aplica.

QUADRO 4

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- EDIFICAÇÕES -

EDIFICAÇÕES	UNIDADES																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ISO ANTIDERRAPANTE	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N	S	N	N
ISO COM ÁGUA ESTAGNADA	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
ORRO BEM CONSERVADO	N	N	N	S	N	S	S	S	S	N	N	S	S	S	S	-	N	S	N	-	S	-	S
PINTURA EM CORES CLARAS	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	S	S	S	N	S	N
PAREDES COM REVESTIMENTO LISO	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	N	N	S
TELAS MILIMÉTRICAS	N	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	S	N	S	N
PORTAS COM MOLA	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	-	N	N
PORTAS BEM VEDADAS	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	-	N	N
ILUMINAÇÃO ADEQUADA	S	N	S	S	N	S	S	S	S	N	S	S	S	N	S	S	S	S	N	N	N	S	N
EXAUSTÃO ADEQUADA	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	-	N	N
VENTILAÇÃO ADEQUADA	S	N	N	N	N	N	S	N	S	N	S	S	N	N	S	S	S	S	N	N	S	S	N
PIAS EM NÚMERO SUFICIENTE	S	N	S	N	N	N	S	N	S	N	N	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N
PIAS UTILIZADAS SEM CRUZAMENTO DE ATIVIDADES	S	N	N	N	N	N	S	N	S	N	N	S	N	S	N	S	S	S	N	N	N	N	N
PIAS COM SIFÃO	S	S	N	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	N	N
BANCADA COM TAMPO CONSERVADO	S	S	S	S	N	N	S	N	S	N	N	N	N	N	S	S	N	N	N	N	S	N	N
ÁGUA QUENTE PARA HIGIENIZAÇÃO	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
LAVATÓRIOS EM ÁREAS DE MANIPULAÇÃO	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
PRATELEIRAS BEM CONSERVADAS	S	N	S	S	S	N	S	S	S	N	N	S	N	S	S	N	S	S	N	S	-	N	-
ÁREA PARA RECEPÇÃO DE MERCADORIAS	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	S	N	N	S	-	N	N
ÁREA PARA PRÉ HIGIENE	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	-	N	N
ÁREA PARA PREPARO DE CARNES	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	-	N	N
ÁREA PARA HORTIFRUTI	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	-	N	N
ÁREA PARA CONFEITARIA	N	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	-	N	N
ÁREA PARA HIGIENE DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS	N	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N
ÁREA CIRCUNDANTE COM MATO	N	N	N	S	S	N	N	N	N	S	-	N	N	N	S	-	S	S	S	N	-	S	-
ÁREA CIRCUNDANTE COM ENTULHO	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N	-	N	N	N	S	-	S	N	S	S	-	S	S
ÁREA CIRCUNDANTE COM ÁGUA ESTAGNADA	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N
ÁREA CIRCUNDANTE COM ANIMAIS DOMÉSTICOS	S	S	S	S	S	N	S	N	S	S	N	S	S	S	N	N	S	N	N	N	N	S	S
ÁREA CIRCUNDANTE COM PÁTIO PAVIMENTADO	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	-	N	S	S	S	-	S	N	S	S	-	N	-
ÁREA CIRCUNDANTE COM LIXO DISPOSTO ADEQUADAMENTE	S	N	N	N	N	N	N	N	S	N	N	S	S	N	N	N	S	S	S	S	N	N	N

* sim
* não

QUADRO 5

**DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- EDIFICAÇÕES (PERCENTUAIS) -**

EDIFICAÇÕES	SIM (%)	NÃO (%)	N.A. (%)
PISO ANTIDERRAPANTE	9	91	0
PISO COM ÁGUA ESTAGNADA	4	96	0
FORRO BEM CONSERVADO	52	35	13
PINTURA EM CORES CLARAS	87	13	0
PAREDES COM REVESTIMENTO LISO	87	13	0
TELAS MILIMÉTRICAS	13	87	0
PORTAS COM MOLA	0	96	4
PORTAS BEM VEDADAS	0	96	4
ILUMINAÇÃO ADEQUADA	65	35	0
EXAUSTÃO ADEQUADA	4	92	4
VENTILAÇÃO ADEQUADA	48	52	0
PIAS EM NÚMERO SUFICIENTE	22	78	0
PIAS UTILIZADAS SEM CRUZAMENTO DE ATIVIDADES	35	65	0
PIAS COM SIFÃO	83	17	0
BANCADA COM TAMPO CONSERVADO	39	61	0
ÁGUA QUENTE PARA HIGIENIZAÇÃO	0	100	0
LAVATÓRIOS EM ÁREAS DE MANIPULAÇÃO	0	100	0
PRATELEIRAS BEM CONSERVADAS	56	35	9
ÁREA PARA RECEPÇÃO DE MERCADORIAS	13	83	4
ÁREA PARA PRÉ HIGIENE	0	96	4
ÁREA PARA PREPARO DE CARNES	0	96	4
ÁREA PARA HORTIFRUTI	0	96	4
ÁREA PARA CONFEITARIA	4	92	4
ÁREA PARA HIGIENE DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS	9	91	0
ÁREA CIRCUNDANTE COM MATO	35	48	17
ÁREA CIRCUNDANTE COM ENTULHO	30	57	13
ÁREA CIRCUNDANTE COM ÁGUA ESTAGNADA	4	96	0
ÁREA CIRCUNDANTE COM ANIMAIS DOMÉSTICOS	61	39	0
ÁREA CIRCUNDANTE COM PÁTIO PAVIMENTADO	70	13	17
ÁREA CIRCUNDANTE COM LIXO DISPOSTO ADEQUADAMENTE	35	65	0

N.A. = não se aplica.

QUADRO 6

**DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS -**

SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS	UNIDADES																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
COMUNICANDO-SE COM O LOCAL DE TRABALHO	S	N	N	S	S	S	N	S	S	S	N	N	(1)	N	N	(1)	S	(1)	(1)	S	(1)	(1)	(1)
1 PARA CADA 20 EMPREGADOS	S	S	S	S	S	N	S	S	S	S	N	S	(1)	S	S	(1)	S	(1)	(1)	S	(1)	(1)	(1)
AMBOS OS SEXOS	N	S	N	S	S	N	S	N	S	N	N	S	(2)	S	S	(2)	S	(2)	(2)	S	(2)	(2)	(2)
BEM CONSERVADOS	S	N	S	N	N	N	N	N	S	N	N	N	(2)	N	S	(2)	N	(2)	(3)	N	(2)	(2)	(1)
LAVATÓRIO COM SABONETE LÍQUIDO	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	(1)	N	N	(2)	N	(1)	(3)	N	(1)	(2)	(1)
LAVATÓRIO COM ESCOVA PARA UNHAS	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	(1)	N	N	(1)	N	(1)	(3)	N	(1)	(1)	(1)
TOALHA DE PAPEL	N	N	S	N	S	N	N	S	N	N	N	N	(2)	N	N	(2)	N	(1)	(3)	N	(2)	(2)	(1)
AR QUENTE PARA SECAR AS MÃOS	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	(1)	N	N	(1)	N	(1)	(3)	N	(1)	(1)	(1)
ÁGUA QUENTE PARA LAVAR AS MÃOS	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	(1)	N	N	(1)	N	(1)	(3)	N	(1)	(1)	(1)
CHUVEIRO COM ÁGUA QUENTE	N	N	S	S	N	N	S	N	S	S	S	N	(1)	N	N	(1)	S	(1)	(3)	N	(1)	(1)	(1)
ARMÁRIOS - INDIVIDUAIS	S	S	S	N	S	N	N	N	S	N	S	N	(1)	N	N	(1)	S	(1)	(3)	S	(1)	(1)	(1)

= sim
= não

1) = Não: funcionários utilizam sanitários e vestiários da Faculdade ou Instituto ao qual pertence a Lanchonete/Restaurante, sendo estas as condições consideradas.

2) = Sim: funcionários utilizam sanitários e vestiários da Faculdade ou Instituto ao qual pertence a Lanchonete/Restaurante, sendo estas as condições consideradas.

3) = funcionários utilizam sanitários e vestiários da Faculdade ou Instituto ao qual pertence a Lanchonete/Restaurante (estavam trancados - não tivemos acesso).

QUADRO 7

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS (PERCENTUAIS) -

SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS	SIM (%)	NÃO (%)	N.A.* (%)	SIM* (%)	NÃO* (%)
COMUNICANDO-SE COM O LOCAL DE TRABALHO	40	30	30	0	100
1 PARA CADA 20 EMPREGADOS	61	9	30	0	100
AMBOS OS SEXOS	44	26	30	100	0
BEM CONSERVADOS	18	52	30	72	14
LAVATÓRIO COM SABONETE LÍQUIDO	4	66	30	29	57
LAVATÓRIO COM ESCOVA PARA UNHAS	0	70	30	0	86
TOALHA DE PAPEL	13	57	30	57	29
AR QUENTE PARA SECAR AS MÃOS	0	70	30	0	86
ÁGUA QUENTE PARA LAVAR AS MÃOS	0	70	30	0	86
CHUVEIRO COM ÁGUA QUENTE	30	40	30	0	86
ARMÁRIOS - INDIVIDUAIS	35	35	30	0	86

N.A. = não se aplica.

* Funcionários utilizam sanitários e vestiários da Faculdade ou Instituto ao qual pertence a Lanchonete/Restaurante, sendo estas as condições consideradas.

QUADRO 8

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO": - SANEAMENTO -

SANEAMENTO	UNIDADES																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ÁGUA DE REDE PÚBLICA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
ENCANAMENTO BEM CONSERVADO	N	N	S	N	S	N	S	N	S	N	N	N	N	S	N	S	S	N	N	N	N	S
ANÁLISE DE ÁGUA A CADA 6 MESES	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N
ESGOTO LIGADO À REDE PÚBLICA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
RALOS SUFICIENTES	S	S	N	S	N	N	S	S	N	S	N	S	N	S	S	-	N	N	S	S	-	N
LIXO EM RECIPIENTES DE FÁCIL LIMPEZA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	N	S	N	S	S	N	S	S
LIXO DISPOSTO EM LOCAL ADEQUADO	S	N	S	N	N	N	S	S	S	S	N	S	N	S	N	S	S	S	S	S	S	N
SEPARAÇÃO DO LIXO ORGÂNICO DO INORGÂNICO	N	N	N	N	N	N	S	N	N	N	N	S	N	N	N	N	S	N	N	S	N	N
MANTÉM PROGRAMA DE CONTROLE DE INSETOS E ROEDORES	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S*	S	N	S	S	S*	P	S
DESINSETIZAÇÃO/DESRATIZAÇÃO COM PERIODICIDADE	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S*	S	N	S	S	S*	N	S

= sim

= não

= não há

= prejudicado

Realizado pela Faculdade ou Instituto ao qual pertence a Lanchonete/Restaurante.

QUADRO 9

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- SANEAMENTO (PERCENTUAIS) -

SANEAMENTO	SIM (%)	NÃO (%)	N.A. (%)	SIM* (%)
ÁGUA DE REDE PÚBLICA	100	0	0	-
ENCANAMENTO BEM CONSERVADO	35	65	0	-
ANÁLISE DE ÁGUA A CADA 6 MESES	4	96	0	-
ESGOTO LIGADO À REDE PÚBLICA	100	0	0	-
RALOS SUFICIENTES	52	39	9	-
LIXO EM RECIPIENTES DE FÁCIL LIMPEZA	83	17	0	-
LIXO DISPOSTO EM LOCAL ADEQUADO	61	39	0	-
SEPARAÇÃO DO LIXO ORGÂNICO DO INORGÂNICO	17	83	0	-
MANTÉM PROGRAMA DE CONTROLE DE INSETOS E ROEDORES	78	9	4	9*
DESINSETIZAÇÃO/DESRATIZAÇÃO COM PERIODICIDADE	78	13	0	9*

N.A. = não se aplica.

* Realizado pela Faculdade ou Instituto ao qual pertence a Lanchonete/Restaurante.

QUADRO 10

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS -

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTO	UNIDADES																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
DE MESA - LAVAGEM POR MÁQUINA	N	S	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
MÁQUINA ATINGE 90°C	-	N	-	-	N	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE PREPARAÇÃO - SUFICIENTE	S	S	S	S	S	N	S	S	S	N	N	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	S	S
DE PREPARAÇÃO - SEM CROSTAS	S	N	S	S	N	N	N	N	S	N	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	S	N	N
TÁBUAS PARA CARNES DE MADEIRA	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
PLACAS DE POLIPROPILENO P/CARNES	N	N	S	S	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	S	S	N	N	S	N	N
EQUIPAMENTOS BEM CONSERVADOS	N	N	S	N	S	N	N	N	S	S	S	S	N	S	S	S	N	S	N	N	N	N	N
EQUIPAMENTOS COM MANUTENÇÃO CONSTANTE	N	N	S	S	S	N	S	N	S	S	N	S	N	S	N	S	N	S	S	N	N	N	N
VITRINE ESTUFA SEM AQUECIMENTO	-	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
VITRINE REFRIGERADA SEM REFRIGERAÇÃO	-	N	N	N	N	N	N	N	-	S	S	N	S	N	S	N	N	S	N	N	S	N	-

S = sim

N = não

- = não há

QUADRO 11

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS (PERCENTUAIS) -

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS	SIM (%)	NÃO (%)	N.A. (%)
DE MESA - LAVAGEM POR MÁQUINA	9	91	0
MÁQUINA ATINGE 90°C	0	9	91
DE PREPARAÇÃO - SUFICIENTE	83	17	0
DE PREPARAÇÃO - SEM CROSTAS	61	39	0
TÁBUAS PARA CARNES DE MADEIRA	100	0	0
PLACAS DE POLIPROPILENO P/CARNES	26	74	0
EQUIPAMENTOS BEM CONSERVADOS	43	57	0
EQUIPAMENTOS COM MANUTENÇÃO CONSTANTE	48	52	0
VITRINE ESTUFA SEM AQUECIMENTO	0	96	4
VITRINE REFRIGERADA SEM REFRIGERAÇÃO	26	61	13

N.A. = não se aplica.

QUADRO 12

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS -

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS	UNIDADES																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
MOBILIÁRIO BEM CONSERVADO	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
MOBILIÁRIO SUFICIENTE	S	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
BEBEDOURO LIMPO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	S	-	-	-
BEBEDOURO COM ÁGUA DE REDE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S	-	-	-	-	S	-	-	-
ALIMENTOS PROTEGIDOS NA ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO	N	S	-	-	N	-	N	-	-	N	N	S	N	-	-	S	-	N	-	N	-	N	-
ALIMENTOS PROTEGIDOS NA ÁREA DE PREPARO	N	S	N	N	N	S	N	N	S	N	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N	S	S	S

S = sim

N = não

- = não há

QUADRO 13

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS (PERCENTUAIS) -

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS	SIM (%)	NÃO (%)	N.A. (%)
MOBILIÁRIO BEM CONSERVADO	100	0	0
MOBILIÁRIO SUFICIENTE	91	9	0
BEBEDOURO LIMPO	9	0	91
BEBEDOURO COM ÁGUA DE REDE	9	0	91
ALIMENTOS PROTEGIDOS NA ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO	13	39	48
ALIMENTOS PROTEGIDOS NA ÁREA DE PREPARO	30	70	0

N.A. = não se aplica.

QUADRO 14

DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- PESSOAL -

PESSOAL	UNIDADES																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ROUPAS EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	N	S	S	S	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	N	S	S	S	N	S	S	N	N
UTILIZAÇÃO DE AVENTAIS FECHADOS OU MACACÕES	N	S	N	(1)	S	S	S	S	N	S	(1)	N	S	N	N	S	S	(1)	N	N	(1)	N	S
SAPATOS FECHADOS	S	S	S	S	S	S	S	S	N	S	N	S	S	S	N	S	S	S	S	S	N	S	S
GORROS COBRINDO TODO O CABELO	N	S	N	N	S	N	N	N	S	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
UNIFORMES LIMPOS	N	S	S	S	N	N	S	N	S	N	N	S	S	N	N	N	S	S	N	N	S	N	N
BOA APRESENTAÇÃO	N	S	N	S	N	N	S	N	S	N	N	S	S	N	N	N	S	S	N	N	S	N	N
ASSEIO CORPORAL	S	S	N	S	S	S	S	N	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	N	N	S	S	N
MÃOS LIMPAS*	S	S	S	S	S	N	S	N	S	S	S	S	(2)	S	S	S	S	S	S	N	S	S	N
UNHAS CURTAS SEM ESMALTE	S	S	S	S	S	N	N	N	N	S	N	S	S	S	N	S	S	S	S	S	N	N	S
ADORNOS	S	N	S	N	N	S	S	S	S	S	S	N	S	S	S	N	N	S	N	S	S	S	N
LAVAM AS MÃOS ANTES DE MANIPULAR ALIMENTOS	S	P	S	P	S	N	N	N	S	N	N	N	P	N	N	S	S	N	S	N	S	S	N
LAVAM AS MÃOS DEPOIS DO USO DE SANITÁRIOS	P	P	P	P	S	P	P	S	S	P	P	S	P	P	P	P	S	P	P	P	P	P	P
LAVAM AS MÃOS DEPOIS DE MANIPULAR DINHEIRO	S	P	S	P	P	P	P	P	P	P	N	P	P	P	P	P	P	P	P	P	S	N	S
LAVAM AS MÃOS DEPOIS DE FUMAR	N	P	S	N	N	P	P	N	P	P	S	S	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
ESPIRRAM SOBRE ALIMENTOS	N	N	P	N	P	N	N	P	N	N	P	P	N	P	N	P	N	P	N	P	N	N	P
TOSSEM SOBRE ALIMENTOS	N	N	P	N	P	N	N	P	N	N	P	P	N	P	N	P	N	P	N	P	N	N	P
COSEM SOBRE ALIMENTOS	N	N	P	N	P	N	N	P	N	N	P	P	N	P	N	P	N	P	N	P	N	N	P
ESTADO DE SAÚDE CONTROLADO	N	S	S	S	S	N	S	S	S	N	N	S	S	S	N	N	S	N	S	N	S	N	N
AFEÇÕES CUTÂNEAS	P	P	P	N	P	N	P	P	P	N	N	P	P	N	P	P	N	P	P	P	N	P	P
INFECÇÕES RESPIRATÓRIAS	P	P	P	N	P	P	P	P	P	N	P	P	P	N	P	P	P	P	P	P	N	P	P
INFECÇÕES GASTRO-INTESTINAIS	P	P	P	N	P	P	P	P	P	N	P	P	P	N	P	P	P	P	P	P	N	P	P
REALIZAÇÃO DE EXAMES DE SAÚDE PERIÓDICOS	N	S	S	(3)	S	N	S	(3)	(3)	N	N	S	S	(3)	N	N	(3)	(4)	(3)	N	(3)	N	N

* sim

* não

* prejudicado

Mãos limpas - aspecto visual.

1) jaleco para homens e avental para mulheres.

2) luvas descartáveis.

3) apenas os exames exigidos pela Coordenadoria (exame médico e abreugrafia).

4) apenas "coprocultura" uma vez por ano.

QUADRO 15
DADOS OBTIDOS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DA "FICHA DE INSPEÇÃO":
- PESSOAL (PERCENTUAIS) -

PESSOAL	SIM (%)	NÃO (%)	N.A. (%)
ROUPAS EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	74	26	0
UTILIZAÇÃO DE AVENTAIS FECHADOS OU MACACÕES	61*	39	0
SAPATOS FECHADOS	83	17	0
GORROS COBRINDO TODO O CABELO	13	87	0
UNIFORMES LIMPOS	43	57	0
BOA APRESENTAÇÃO	39	61	0
ASSEIO CORPORAL	78	22	0
MÃOS LIMPAS (1)	78	18	7**
UNHAS CURTAS SEM ESMALTE	65	35	0
ADORNOS	65	35	0
LAVAM AS MÃOS ANTES DE MANIPULAR ALIMENTOS	39	48	13
LAVAM AS MÃOS DEPOIS DO USO DE SANITÁRIOS	22	0	78
LAVAM AS MÃOS DEPOIS DE MANIPULAR DINHEIRO	17	9	74
LAVAM AS MÃOS DEPOIS DE FUMAR	13	17	70
ESPIRRAM SOBRE ALIMENTOS	0	57	43
TOSSEM SOBRE ALIMENTOS	0	57	43
COSPEM SOBRE ALIMENTOS	0	57	43
ESTADO DE SAÚDE CONTROLADO	57	43	0
AFECÇÕES CUTÂNEAS	0	30	70
INFECÇÕES RESPIRATÓRIAS	0	17	83
INFECÇÕES GASTRO-INTESTINAIS	0	17	83
REALIZAÇÃO DE EXAMES DE SAÚDE PERIÓDICOS	61***	39	0

* 28% jaleco para homens e avental para mulheres.

** Luvas descartáveis.

*** 50% realiza apenas os exames exigidos pela Coordenadoria; 7% realiza apenas "coprocultura" uma vez por ano.

4.2. FLUXOGRAMAS* E IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS EM TRÊS PREPARAÇÕES À BASE DE CARNE DE FRANGO EM CADA UMA DAS 23 LANCHONETES/RESTAURANTES DO "CAMPUS" DE UMA UNIVERSIDADE - 1994

* Fonte: Bryan^{4,5}; Silva Jr.²¹.

LEGENDA I

Etapas da preparação ou manipulação.
Direção do fluxo.
Ingrediente cru inicialmente contaminado.
Contaminação por superfícies de contato (Equipamentos e utensílios).
Contaminação por manipuladores.
Outros contaminantes (ar, temperos, condimentos).
Destruição dos contaminantes.
Sobrevivência dos contaminantes.
Crescimento das bactérias ou fungos.
PCCe	Ponto crítico de controle cujos perigos são <i>eliminados</i> .
PCCp	Ponto crítico de controle cujos perigos são <i>prevenidos</i> .
PCCr	Ponto crítico de controle cujos perigos são <i>minimizados, reduzidos ou retardados, mas não eliminados ou prevenidos</i> .

LEGENDA II**- SIMBOLOGIA UTILIZADA NOS FLUXOGRAMAS -**

TIPO	Tipo de Ponto Crítico de Controle.
E*	Ponto crítico de controle cujos perigos foram eliminados (critérios foram cumpridos).
P*	Ponto crítico de controle cujos perigos foram prevenidos (critérios foram cumpridos).
R*	Ponto crítico de controle cujos perigos foram minimizados, reduzidos ou retardados ma não eliminados ou prevenidos (critérios foram cumpridos).
E	Ponto crítico - perigos não foram eliminados.
P	Ponto crítico - perigos não foram prevenidos.
R	Ponto crítico - perigos não foram minimizados, reduzidos ou retardados.
To	Temperatura.
To Alimento	Temperatura interna do alimento.
BM	Banho Maria.

UNIDADE 1

FRANGO ASSADO

OBS.: Unidade 1 - restaurante tipo vegetariano. Só oferece uma preparação à base de carne de frango que é o frango assado.

UNIDADE 1
FRANGO ASSADO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBI- MENTO	FRANGOS INTEIROS COM "SIF". EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS. TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -10°C OU 00°C	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 60°C
PRÉ- PREPARO I	LAVADOS EM ÁGUA CORRENTE E CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + DETERGENTE OU SABÃO (EM PIA DA ÁREA DE PREPARO). HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA CORRENTE + ÁGUA SANITÁRIA E DETERGENTE (TALHERES: CABOS EMBRULHADOS EM GUARDANAPOS). LOCAL LIMPO MAS ALGUMAS MOSCAS E ABELHAS. To ALIMENTO = 100°C. TEMPO = 45'	▽ △ † △	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 770°C POR 2' OU Cl 200 ppm.
			R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
ARMAZE- NAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS (PARTE DO FRANGO CORTADO). To FREEZER = -200°C À -150°C To ALIMENTO = -130°C TEMPO ≤ 3 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRI- GERAÇÃO.	MEDIR ToALIMENTO.	≤ 40°C
COCÇÃO A	EM ÁGUA, SAL E VINAGRE, LOGO APÓS SEREM CORTADOS. To ALIMENTO = 860°C À 930°C TEMPO = 1 HORA E 30'	× ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740°C
PRÉ- PREPARO II	TEMPERADOS EM ASSADEIRAS. TEMPERO: SAL, LOURO, VINAGRE, ÓLEO, SHOYU, CEBOLA, LIMÃO, PIMENTÃO E SALSINHA (BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR). MANIPULAÇÃO: PEGADORES E GARFOS. To ALIMENTO = 840°C TEMPO = 15'	†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
COCÇÃO B	ASSADOS EM FORNO DENTRO DE ASSADEIRAS. MANIPULAÇÃO: PEGADORES. To ALIMENTO = 850°C TEMPO = 1 HORA E 15'	× ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740°C
ESPERA	NOS MESMOS RECIPIENTES ONDE FORAM ASSADOS, PROTEGIDOS. To ALIMENTO = 700°C TEMPO = 10'	†	P*	MANTER SOB To SEGU- RANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 600°C
DISTRIBUI- ÇÃO	EM CUBAS, EM BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO. MANIPULAÇÃO: PEGADORES. To BM = 440°C À 830°C To ALIMENTO = 420 À 620°C TEMPO ≤ 3 HORAS E 45'	△ †	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES E CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 770°C POR 2' OU Cl 200 ppm
			P R	MANTER SOB To SEGU- RANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. To BM TEMPO.	≥ 600°C OU ≤ 600°C ≤ 1 HORA BM ≥ 900°C

UNIDADE 2

COXINHA DE FRANGO (semi-preparada)

UNIDADE 2

COXINHA DE FRANGO (semi-preparada)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	COXINHAS DE FRANGO SEMI-PREPARADAS. PRODUZIDAS NA MATRIZ (UNIDADE 5) EM SACOS PLÁSTICOS, DENTRO DE MONOBLOCOS, TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -4oC À -2oC	†	P*	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO PROTEGIDO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -6oC To ALIMENTO = -1oC TEMPO ≤ 2 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COCCÃO A	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. MANIPULADAS MANUALMENTE (CRU) E COM GUARDANAPOS DE PAPEL (COZIDO) E COLOCADAS EM ASSADEIRAS. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABONETE OU SABÃO. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: DE COZINHA = ÁGUA + DETERGENTE OU SABÃO (NÃO HÁ HIGIENIZAÇÃO NA TROCA DE ATIVIDADES). DE MESA = EM MÁQUINAS, To ÁGUA = 79oC À 81oC (TALHERES SÃO ENSACADOS). LOCAL DESORGANIZADO, COM MOSCAS E ABELHAS. To ÓLEO = 187oC To ALIMENTO = 9oC TEMPO = 4'	✕ ○	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
COCCÃO B	EM MICRO-ONDAS DENTRO DE RECIPIENTES PLÁSTICOS. To ALIMENTO = 60oC À 76oC TEMPO = 4'	✕ ○	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO	EM ESTUFAS, MANIPULADAS E SERVIDAS COM GUARDANAPOS DE PAPEL. To ESTUFA = 63oC À 66oC To ALIMENTO = 52oC À 70oC TEMPO ≤ 6 HORAS	†	P R	MANTER EM To SEGU-RANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA

UNIDADE 2

FRANGO AO CURRY

UNIDADE 2

FRANGO AO CURRY

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO COM OSSO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -10°C À +10°C	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO, EM TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO	≤ 60°C
ARMAZENAMENTO I	SEM EMBALAGEM EM RECIPIENTES PLÁSTICOS, SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO OU SABONETE. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA: ÁGUA + DETERGENTE OU SABÃO (NÃO HÁ HIGIENIZAÇÃO NA TROCA DE ATIVIDADES). DE MESA: EM MÁQUINAS, To ÁGUA = 79°C À 81°C (TALHERES SÃO ENSACADOS). LOCAL DESORGANIZADO COM MOSCAS E ABELHAS. To GELADEIRA = 50°C À 70°C To ALIMENTO = 90°C À 110°C TEMPO ≤ 12 HORAS	† △	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO OBSERVAR PROCESSO.	≤ 40°C ÁGUA ≥ 770°C POR 2'OU Cl 200 ppm
PRÉ-PREPARO I	DESOSSADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA, TEMPERADOS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS, MANIPULADOS COM FACAS, COLHER DE PAU E COM AS MÃOS. TEMPEROS: CEBOLA, OREGANO E TEMPERO "ARISCO". TEMPO = 20'	▽ △ △ †	R R R R*	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. HIGIENE AMBIENTAL. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. MEDIR TEMPO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1% PRODUTOS RECOMENDADOS ÁGUA ≥ 770°C POR 2'OU Cl 200 ppm ≤ 1 HORA E 30'FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZENAMENTO II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To GELADEIRA = 100°C To ALIMENTO = 90°C À 130°C TEMPO = 2 HORAS	† △	P R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 40°C ÁGUA ≥ 770°C POR 2'OU Cl 200 ppm
COCCÃO	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS MANUALMENTE (CRU) E COM ESPÁTULAS (COZIDO). To CHAPA = 1190°C To ALIMENTO = 720°C TEMPO = 14'	× ○	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740°C
ESPERA	EM CUBAS DE INOX TAMPADAS. To ALIMENTO = 440°C À 450°C. TEMPO = 32'	† △	P R*	MANTER SOB To SEGURANÇA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO. OBSERVAR PROCESSO	≥ 600°C OU ≤ 600°C ≤ 1 HORA ÁGUA ≥ 770°C POR 2'OU Cl 200 ppm

UNIDADE 2

FRANGO AO CURRY (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
PRÉ- PREPARO II	ADIÇÃO DE MOLHO. INGREDIENTES: LEITE, CEBOLA, FARINHA DE TRIGO, CREME DE LEITE, CURRY EM PÓ (REFOGADOS). MANIPULAÇÃO: COLHER DE PAU. To MOLHO = 92oC TEMPO = 5'		E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
REAQUE- CIMENTO	EM FORNO DENTRO DE CUBAS INOX. To ALIMENTO = 58oC À 64oC TEMPO = 10'		E	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'
DISTRIBUI- ÇÃO	EM BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO, MANIPULADOS COM CONCHAS. To BM = 81oC À 94oC To ALIMENTO = 70oC À 50oC TEMPO = 35'		P R* R	MANTER SOB To SEGURANÇA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. To BM E TEMPO. OBSERVAR PROCESSO.	≥ 60oC ≤ 60oC ≤ 1 HORA To BM ≥ 90oC ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm

UNIDADE 2

X-FILÉ DE FRANGO

UNIDADE 2
X-FILE DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO COM OSSO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -10°C À +10°C	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO, EM TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 60°C
ARMAZENAMENTO I	SEM EMBALAGEM EM RECIPIENTES PLÁSTICOS, SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO + SABONETE. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA: ÁGUA + DETERGENTE OU SABÃO (NÃO HÁ HIGIENIZAÇÃO NA TROCA DE ATIVIDADES). DE MESA: EM MÁQUINAS, To ÁGUA = 79°C À 81°C (TALHERES SÃO ENSACADOS). LOCAL DESORGANIZADO COM MOSCAS E ABELHAS. To GELADEIRA = 5°C À 7°C To ALIMENTO = 9°C À 11°C TEMPO = 13 HORAS E 30'	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 40°C
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77°C POR 2'OU Cl 200 ppm
PRÉ- PREPARO	DESOSSADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA, TEMPERADOS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS E MANIPULADOS MANUALMENTE E COM FACAS. TEMPEROS: CEBOLA, OREGANO E TEMPERO "ARISCO". TEMPO = 45'	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77°C POR 2'OU Cl 200 ppm
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZENAMENTO II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To GELADEIRA = 10°C To ALIMENTO = 13°C TEMPO ≤ 11 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 40°C
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77°C POR 2'OU Cl 200 ppm
COCCÃO	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS MANUALMENTE (CRU) E COM ESPÁTULAS (COZIDO). To CHAPA = 155°C To ALIMENTO = 78°C TEMPO = 8'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74°C
MONTAGEM	SOBRE TÁBUA DE MADEIRA MANIPULADOS MANUALMENTE. OUTROS INGREDIENTES: QUEIJO E PÃO FRANCÊS (QUEIJO EM RECIPIENTE PLÁSTICO SEM PROTEÇÃO E O PÃO EM SACOS DE PAPEL). To QUEIJO FRIO = 9°C To QUEIJO QUENTE = 72°C TEMPO CHAPA = 2'	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77°C POR 2'OU Cl 200 ppm
		†	R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO.	≤ 80°C
DISTRIBUIÇÃO	EM SACOS DE PAPEL SOBRE PRATOS. MANIPULADOS MANUALMENTE.	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%

UNIDADE 3

SUPER CHIKEN

UNIDADE 3
SUPER CHICKEN

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	FILÉ DE FRANGO OU PEITO COM OSSO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS LACRADOS. TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To = 1,3oC À -1oC	†	P*	ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
DESCONGELAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To REFRIGERADOR = 7oC To ALIMENTO = 3oC À 7oC TEMPO = 3 HORAS E 30'	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To REFRIGERADOR - To ALIMENTO - TEMPO. MEDIR To ÁGUA - To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
PRÉ-PREPARO	HIGIENIZAÇÃO: FILÉS OU PEITOS IMERSOS EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA) EM RECIPIENTE PLÁSTICO POR 30'. EM SEGUIDA, SÃO FATIADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS MANUALMENTE. TEMPEROS: ÓREGANO, VINAGRE, AJINOMOTO, ALHO EM PASTA, MOLHO DE SOJA, COLORAU, SAL E AZEITE. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO LÍQUIDO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO + ÁGUA FERVENTE + ÁLCOOL. To ALIMENTO = 9oC À 20oC TEMPO = 1 HORA E 45'	† ▽	R R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	MEDIR TEMPO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To DE SEGURANÇA ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
COCCÃO A	COCCÃO EM ÓLEO, MANIPULAÇÃO COM GARFOS E PEGADORES. PRONTOS. SÃO COLOCADOS EM ASSADEIRAS. To ÓLEO = 93oC À 99oC To ALIMENTO = 80oC À 89oC TEMPO = 7' À 12'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
RESFRIAMENTO	NAS PRÓPRIAS ASSADEIRAS, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 51oC À 59oC TEMPO = 40' EMBRULHADOS INDIVIDUALMENTE EM "ROLO-PACK". MANIPULADOS COM PEGADORES.	†	R	RESFRIAMENTO SEGURO.	MEDIR To SUPERFICIAL DO ALIMENTO.	≥ 55oC
ARMAZENAMENTO	EM MONOBLOCOS, EMBRULHADOS MANUALMENTE. To FREEZER = -12oC To ALIMENTO = -6oC À -12oC TEMPO ≤ 3 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COCCÃO B	GRELHADOS EM CHAPA, MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 108oC To ALIMENTO = 64oC TEMPO = 6'	† ○	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'

UNIDADE 3

SUPER CHICKEN (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	MANIPULADOS COM PEGADORES, ESPATULAS E MANUALMENTE. INGREDI- ENTES: BATATA FRITA (To = 54°C), MAIONESE "ARO", QUEIJO (To FRIO = 16°C, To QUENTE = 55°C, TEMPO = 13"), BAGUETE, ALFACE E TOMATE. HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: LAVAGEM EM ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE MILTON POR 15' (Cl < 20 ppm).		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPU- LAÇÃO.	OBSERVAR PROCES- SO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGE- TAIS.	OBSERVAR PROCES- SO.	Cl 200 ppm
		R	MANTER QUEIJO SOB RE- FRIGERAÇÃO.	MEDIR To QUEIJO.	≤ 8°C
		E	COCÇÃO LETAL PARA FOR- MAS VEGETATIVAS.	MEDIR To BATATA.	≥ 74°C
		SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.		
DISTRIBUI- ÇÃO	SERVIDOS EM PRATOS. MANIPULADOS COM ESPÁTULA, PEGADORES E MANUALMENTE.		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPU- LAÇÃO.	OBSERVAR PROCES- SO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%

UNIDADE 3

X-FRANGO

UNIDADE 3

X-FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	FILE DE FRANGO OU PEITO COM OSSO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS LACRADOS. TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To = 1,3oC À -1oC	†	P*	ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
DESCONGELAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To REFRIGERADOR = 7oC To ALIMENTO = 3oC À 7oC TEMPO = 3 HORAS E 30'	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To REFRIGERADOR - To ALIMENTO - TEMPO. MEDIR To ÁGUA - To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
PRÉ-PREPARO	HIGIENIZAÇÃO: FILÉS OU PEITOS IMERSOS EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA) EM RECIPIENTE PLÁSTICO POR 30'. EM SEGUIDA, SÃO FATIADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS MANUALMENTE. TEMPEROS: ÓREGANO, VINAGRE, AJINOMOTO, ALHO EM PASTA, MOLHO DE SOJA, COLORAU, SAL E AZEITE. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO LÍQUIDO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO + ÁGUA FERVENTE + ÁLCOOL. To ALIMENTO = 9oC À 20oC TEMPO = 1 HORA E 45'	† ▽	R R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	MEDIR TEMPO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 1 HORA E 30' FORA To SEGURANÇA ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
COCCÃO A	COCCÃO EM ÓLEO, MANIPULAÇÃO COM GARFOS E PEGADORES. PRONTOS. SÃO COLOCADOS EM ASSADEIRAS. To ÓLEO = 93oC À 99oC To ALIMENTO = 80oC À 89oC TEMPO = 7' À 12'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
RESFRIAMENTO	NAS PRÓPRIAS ASSADEIRAS, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 51oC À 59oC TEMPO = 40' EMBRULHADOS INDIVIDUALMENTE EM "ROLO-PACK". MANIPULADOS COM PEGADORES.	†	R	RESFRIAMENTO SEGURO.	MEDIR To SUPERFICIAL.	≥ 55oC
ARMAZENAMENTO	EM MONOBLOCOS, EMBRULHADOS MANUALMENTE. To FREEZER = -12oC To ALIMENTO = -6oC À -12oC TEMPO ≤ 72 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COCCÃO B	OS FILÉS RETIRADOS DO FREEZER SÃO COLOCADOS DIRETAMENTE NA CHAPA, MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 110oC To ALIMENTO = 61oC TEMPO = 4'	✕ ○	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'

UNIDADE 3

X-FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	SOBRE A PRÓPRIA CHAPA MANIPULADOS COM ESPÁTULA, PEGADORES E M A N U A L M E N T E . INGREDIENTES: ALFACE, TOMATE, QUEIJO, PÃO FRANCÊS (EM TUPPERWARE TAMPADOS AO LADO DA CHAPA). HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS: LAVAGEM EM ÁGUA CORRENTE. E IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE MILTON POR 15' (CI < 20 ppm). To QUEIJO = 15oC To QUEIJO QUENTE = 56oC TEMPO DE CHAPA = 1'		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPU- LAÇÃO.	OBSERVAR PROCES- SO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGE- TAIS.	OBSERVAR PROCES- SO.	CI 200 ppm
		R	MANTER SOB REFRIGE- RAÇÃO.	MEDIR To QUEIJO.	≤ 8oC
DISTRIBUI- ÇÃO	COLOCADOS EM SAQUI- NHOS DE PAPEL, MANIPU- LADOS COM PEGADORES, SERVIDOS EM PRATOS.					

UNIDADE 3**PHAEI' S**

UNIDADE 3

PHAEL'S

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	FILÉ DE FRANGO OU PEITO COM OSSO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS LACRADOS. TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To = 1,3oC À -1oC	†	P*	ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
DESCONGELAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To REFRIGERADOR = 7oC To ALIMENTO = 3oC À 7oC TEMPO = 3 HORAS E 30'	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To REFRIGERADOR - To ALIMENTO - TEMPO. MEDIR To ÁGUA - To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
PRÉ- PREPARO	HIGIENIZAÇÃO: FILÉS OU PEITOS IMERSOS EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA) EM RECIPIENTE PLÁSTICO POR 30'. EM SEGUIDA, SÃO FATIADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS MANUALMENTE. TEMPEROS: ÓREGANO, VINAGRE, AJINOMOTO, ALHO EM PASTA, MOLHO DE SOJA, COLORAU, SAL E AZEITE. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO LÍQUIDO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO + ÁGUA FERVENTE + ÁLCOOL. To ALIMENTO = 9oC À 20oC TEMPO = 1 HORA E 45'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
COCCÃO A	COCCÃO EM ÓLEO, MANIPULAÇÃO COM GARFOS E PEGADORES. PRONTOS. SÃO COLOCADOS EM ASSADEIRAS. To ÓLEO = 93oC À 99oC To ALIMENTO = 80oC À 89oC TEMPO = 7' À 12'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA	NAS PRÓPRIAS ASSADEIRAS, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 51oC À 59oC TEMPO = 20'	†	P R*	MANTER SOB To SEGU- RANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
COCCÃO B	GRELHADOS EM CHAPA E MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 125oC To ALIMENTO = 77oC TEMPO = 7'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS POROS.	MEDIR To ALIMENTO. TEMPO.	≥ 70oC 2'

UNIDADE 3

PHAEL'S (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	<p>SOBRE A PRÓPRIA CHAPA MANIPULADOS COM ESPÁTULA, PEGADORES E MANUALMENTE. INGREDIENTES: ALFACE, TOMATE, MAIONESE "ARO", PEPINO EM CONSERVA, CEBOLA, QUEIJO, HAMBURGER BOVINO, BAGUETE.</p> <p>To QUEIJO FRIO = 15oC To QUEIJO QUENTE = 47oC TEMPO NA CHAPA = 27"</p> <p>COM EXCEÇÃO DO HAMBURGER QUE FICA NO FREEZER, TODOS OS INGREDIENTES FICAM EM TUPPERWARE TAMPADOS, AO LADO DA CHAPA, DURANTE TODO O PERÍODO DE ATENDIMENTO.</p> <p>HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS: ALFACE, TOMATE, CEBOLA, BATATA, LAVAGEM EM ÁGUA CORRENTE E IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE MILTON POR 15'(CI < 20 ppm).</p> <p>HAMBURGER FRIO = -3oC HAMBURGER QUENTE = 52oC TEMPO DE CHAPA = 8"</p>		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	CI 200 ppm
			R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To QUEIJO.	≤ 8oC
			P*	ARMAZENAMENTO SEGURO PARA HAMBURGER	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
			E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To HAMBURGER.	≥ 74oC
DISTRIBUI- ÇÃO	<p>COLOCADOS EM PRATO, ACOMPANHADOS DE BATATA FRITA. To = 54oC.</p> <p>MANIPULADOS COM PINÇAS E MANUALMENTE.</p>		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To BATATA.	≥ 74oC

UNIDADE 4

FILÉ DE FRANGO A MILANESA

UNIDADE 4

FILE DE FRANGO À MILANESA

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBI- MENTO	FILE DE FRANGO CORTADO E TEMPERADO - EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 4oC	†	P*	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
PRÉ- PREPARO	EMPANADOS (FARINHA DE TRIGO, OVO, LEITE, CALDO KNOR, FARINHA DE ROSCA) E COLOCADOS EM ASSADEIRAS MANUAL- MENTE. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE (TALHERES HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL E ENSACADOS). HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA, MOSCAS E BARATAS NO LOCAL. To ALIMENTO = 15oC TEMPO = 1 HORA E 10'	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANI- PULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
		†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA To SEGURANÇA
ESPERA	EM ASSADEIRAS, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 21oC TEMPO = 40' À 3 HORAS	△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
		†	P	M A N T E R S O B REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COCCÃO	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. M A N I P U L A D O S MANUALMENTE (CRU) E COM PEGADORES (COZIDO). To ÓLEO = 182oC To ALIMENTO = 79oC À 89oC TEMPO = 4' OBS.: FILES DE TAMANHOS DIFERENTES.	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FOR- MAS VEGETATIVAS. SO- BREVIDÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ARMAZE- NAMENTO	FILES NÃO UTILIZADOS (EXPOSTOS POR ≥ 3 HORAS) E M RECIPIENTES COBERTOS. To FREEZER = -5oC TEMPO ≤ 1 DIA	†		DESPREZAR.		
DISTRIBUI- ÇÃO	EM PRATOS, MANIPULADOS COM PEGADORES.	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm

OBS.: Anexo da "Unidade 17" de onde recebe alimentos prontos ou pré-preparados

UNIDADE 4

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

UNIDADE 4

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	FILÉ DE FRANGO CORTADO E TEMPERADO - EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 4oC	†	P*	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA E DENTRO DE RECIPIENTE PLÁSTICO TAMPADO. To GELADEIRA = 5oC To ALIMENTO = 8oC TEMPO = 2 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
ESPERA I	EM RECIPIENTE SEM PROTEÇÃO, MANIPULAÇÃO MANUAL. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE (TALHERES HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL E ENSACADOS). HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA, MOSCAS E BARATAS NO LOCAL. TEMPO = 10'	△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU CI 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA To SEGURANÇA
COCCÃO A	GRELHADOS EM CHAPA E MANIPULADOS COM ESPÁTULA. To CHAPA = 150oC To ALIMENTO = 78oC TEMPO = 7' À 8'	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA II	NA PRÓPRIA CHAPA LIGADA, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO ≥ 60oC TEMPO ≤ 3 HORAS	†	P*	MANTER EM TEMPERATURA DE SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC
COCCÃO B	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULA. To CHAPA = 150oC TEMPO = 1' À 2' To ALIMENTO = 78oC À 95oC OBS.: FILÉS DE TAMANHOS DIFERENTES.	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'
MONTAGEM	EM PRATOS, MANIPULADOS COM ESPÁTULA E COM AS MÃOS. OUTROS INGREDIENTES: ALFACE, TOMATE, CEBOLA. HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: ALFACE E TOMATE: ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA). OUTROS VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE.	△	R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	CI 200 ppm
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU CI 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
DISTRIBUIÇÃO	MESMOS PRATOS DA MONTAGEM.	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU CI 200 ppm

OBS.: Anexo da "Unidade 17" de onde recebe alimentos prontos ou pré-preparados.

UNIDADE 4

TORTA DE FRANGO (pronta)

UNIDADE 4

TORTA DE FRANGO (pronta)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	TORTA DE FRANGO PRONTA EM ASSADEIRAS COBERTAS COM SACOS PLÁSTICOS. TRANSPORTE NÃO ISOTÉRMICO NEM REFRIGERADO. To ALIMENTO = 29oC	†	P R	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC ≤ 6oC
ESPERA	EM ASSADEIRAS CONFORME RECEBIMENTO. TEMPO = 1 HORA	†	P R	M A N T E R E M DE TEMPERATURA SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
ARMAZENAMENTO	EM ASSADEIRAS CONFORME RECEBIMENTO. To FREEZER = -13oC To ALIMENTO = -3oC TEMPO = 7 HORAS	†	P*	M A N T E R S O B REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
REAQUECIMENTO	EM FORNO, NAS ASSADEIRAS. To FORNO = 250oC To ALIMENTO = 71oC TEMPO = 40' À 50'	✕ ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'
DISTRIBUIÇÃO	EM ESTUFAS COM PORTAS ABERTAS, MANIPULADAS COM PEGADORES. SERVIDAS EM PRATOS. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE (TALHERES SÃO HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL E ENSACADOS). To ESTUFA = 66oC À 77oC To ALIMENTO = 75oC À 77oC TEMPO ≤ 8 HORAS	† △	P* R	M A N T E R E M DE TEMPERATURA SEGURANÇA. HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. OBSERVAR PROCESSO.	≥ 60oC ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm

OBS.: Anexo da "Unidade 17" de onde recebe alimentos prontos ou pré-preparados.

UNIDADE 5

STROGONOFF DE FRANGO

UNIDADE 5

STROGONOFF DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	SASSAMI COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -0,4oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -15oC To ALIMENTO = -9oC TEMPO ≤ 7 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	NOS MESMOS SACOS PLÁSTICOS, EM GELADEIRA. To GELADEIRA = 9oC À 14oC To ALIMENTO = 12oC TEMPO = 12 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIG. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
PRÉ- PREPARO I	TEMPERADO EM RECIPIENTES PLÁSTICOS. TEMPEROS: SAL, ALHO, PIMENTA DO REINO, ADICIONADOS MANUALMENTE. HIGIENE DAS MÃOS: ÁGUA (+ SABÃO ÀS VEZES). HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA: ÁGUA + DETERGENTE (NO CHÃO E COM MANGUEIRAS). DE MESA: ÁGUA + DETERGENTE + ENXAGUE + MÁQUINA DE LAVAR - To ÁGUA = 61oC (TALHERES: CABOS EMBRULHADOS EM GUARDANAPOS). INSTALAÇÕES VELHAS COM MOSCAS E FORMIGAS. To ALIMENTO = 18oC TEMPO = 5'	▽ △ †	R R R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. MEDIR TEMPO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1% ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm ≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ESPERA I	EM RECIPIENTE PLÁSTICO, PROTEGIDO. To ALIMENTO = 18oC À 21oC TEMPO ≤ 2 HORAS	† △	P R	MANTER EM To DE SEGURANÇA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 4oC ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
COCCÃO A	GRELHADOS EM CHAPA MANIPULADOS COM PEGADORES. To CHAPA = 114oC To ALIMENTO = 74oC TEMPO = 9'	× ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA II	EM RECIPIENTE SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 35oC TEMPO = 1 HORA	△ △ †	R R R*	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. HIGIENE AMBIENTAL. MANTER EM To SEGURANÇA.	OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm PRODUTOS RECOMENDADOS ≤ 60oC ≤ 1 HORA

UNIDADE 5

STROGONOFF DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
PRÉ- PREPARO II	FRANGO CORTADO EM CUBOS SOBRE TÁBUA DE ALTILENO. MANIPULADO COM FACAS E MANUALMENTE. TEMPO = 10'	† △ ▽	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU CI 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
PREPARO DO CREME	REFOGADOS: CEBOLA, MARGARINA, KATCHUP, TEMPERO ARISCO, CREME DE LEITE, CHAMPIGNON, MAIZENA, LEITE, SAL. MANIPULAÇÃO: COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 42oC TEMPO = 5'	× ○	E	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
COCÇÃO B	EM FOGÃO, MANIPULADO COM COLHER DE PAU. ADIÇÃO DO CREME AO FRANGO. To ALIMENTO = 87oC TEMPO = 20'	× ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA III	EM CUBA, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 62oC TEMPO = 25'	†	P*	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC
DISTRIBUIÇÃO I	EM BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO MANIPULADO COM CONCHAS. To BM = 78oC To ALIMENTO = 73oC TEMPO = 40'	△ †	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU CI 200 ppm
			P*	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. To BM E TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA To BM ≥ 90oC
ESPERA IV	EM CUBAS SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 60oC TEMPO = 40'	†	P*	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC
REAQUECIMENTO	EM FORNO, DENTRO DE CUBAS. To ALIMENTO = 82oC TEMPO = 2'	× ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'
DISTRIBUIÇÃO II	EM BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO MANIPULADO COM CONCHAS. To BM = 78oC To ALIMENTO = 78oC TEMPO ≤ 1 HORA E 15'	△ †	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU CI 200 ppm
			P* R	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. To BM E TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA To BM ≥ 90oC

UNIDADE 5

FRANGO GRATINADO

UNIDADE 5
FRANGO GRATINADO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO OBS.*	FRANGO INTEIRO - PEITO COM OSSO - SASSAMI, COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -4oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO EM TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA (+ SABÃO ÀS VEZES). HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA: ÁGUA + DETERGENTE (NO CHÃO COM MANGUEIRAS). DE MESA: ÁGUA + DETERGENTE + ENXAGUE + MÁQUINA DE LAVAR. To ÁGUA = 61oC. (TALHERES: CABOS EMBRULHADOS EM GUARDA-NAPÓS). INSTALAÇÕES: VELHAS COM MOSCAS E FORMIGAS. To FREEZER = -15oC To ALIMENTO = -7oC TEMPO ≤ 2 SEMANAS	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	NOS MESMOS SACOS PLÁSTICOS EM GELADEIRA. To GELADEIRA = 9oC À 14oC To ALIMENTO = -3oC À -4oC TEMPO ≤ 14 HORAS	†	P*	MANTER NA REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR.	4oC ATÉ DESCONGELAR
COCCÃO A	REFOGADO COM TEMPEROS "ARISCO", SAL, PIMENTA, ÓLEO. To ALIMENTO = 96oC TEMPO = 2 HORAS E 30'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
RESFRIAMENTO	MESMO RECIPIENTE DA COCCÃO, PROTEGIDO. To ALIMENTO = 55oC TEMPO = 1 HORA	†	R*	RESFRIAMENTO SEGURO.	MEDIR To SUPERFICIAL.	≥ 55oC
PRÉ- PREPARO I	DESFIADO MANUALMENTE EM ASSADEIRA. To ALIMENTO = 51oC TEMPO = 5'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
COCCÃO B	INGREDIENTES: MARGARINA, CEBOLA RALADA, CREME DE LEITE, LEITE, SAL, MAIZENA, REFOGADOS. FRANGO DESFIADO É ADICIONADO COM CATUPIRY E QUEIJO RALADO. MANIPULAÇÃO: MANUAL E COM COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 87oC TEMPO = 45'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC

UNIDADE 5

FRANGO GRATINADO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
COZÇÃO C	EM FORNO, DENTRO DE CUBAS DO BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO. To ALIMENTO = 71oC À 91oC TEMPO = 35'		E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'
DISTRIBUIÇÃO	EM BALCÕES SELF SERVICE, NAS CUBAS QUE FORAM PREPARADOS. MANIPULAÇÃO: CONCHAS. To BM = 77oC À 78oC To ALIMENTO = 77oC TEMPO = 50'		R P* R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. MANTER SOB To SEGURANÇA.	OBSERVAR PROCESSO. MEDIR To ALIMENTO. To BM E TEMPO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm ≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA To BM ≥ 90oC

BS.: Esta preparação é feita com sobras limpas de frango assado.

UNIDADE 5

COXINHA DE FRANGO

UNIDADE 5
COXINHA DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO COM OSSO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REGRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -0,4oC.	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO, EM TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -15oC To ALIMENTO = -12oC TEMPO ≤ 7 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
PREPARO DO FRANGO - COCÇÃO A	COZIDOS EM PANELA COM ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA (+ SABÃO ÀS VEZES). HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: DE COZINHA: ÁGUA + DETERGENTE (NO CHÃO COM MANGUEIRA). DE MESA: ÁGUA + DETERGENTE + ENXAGUE + MÁQUINA DE LAVAR - To ÁGUA = 61oC (TALHERES: CABOS EMBRULHADOS EM GUARDANAPOS). INSTALAÇÕES VELHAS, COM MOSCAS E FORMIGAS. ÁGUA DE COCÇÃO É USADA NA MASSA. To ALIMENTO = 73oC TEMPO = 1 HORA E 30'	✕ ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
RESFRIAMENTO	EM ASSADEIRAS DE ALUMÍNIO SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 35oC TEMPO = 1 HORA	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		†	R*	RESFRIAMENTO SEGURO.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≤ 60oC ≤ 1 HORA
PREPARO RECHEIO	EM ASSADEIRAS DE ALUMÍNIO. DESFIADO MANUALMENTE E MOIDO EM MULTI-PROCESSADOR. To ALIMENTO = 30oC À 35oC TEMPO = 10'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA To SEGURANÇA
COCÇÃO B - RECHEIO	REFOGADO COM ÓLEO, CEBOLA, SALSINHA, ORÉGANO, PIMENTA DO REINO, SAL, COLORAU. MANIPULAÇÃO: COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 53oC TEMPO = 10'	✕ ○	E	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
PREPARO MASSA	CALDO "KNOR", MARGARINA, FARINHA DE TRIGO, CALDO DE COCÇÃO DO FRANGO, COZIDOS EM PANELA E MANIPULADOS COM COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 83oC TEMPO = 25'	✕ ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC

UNIDADE 5

COXINHA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RESFRIAMENTO MASSA	EM ASSADEIRA DE ALUMÍNIO COBERTA COM PANO. To ALIMENTO = 66oC TEMPO = 2 HORAS E 50'	†	P*	RESFRIAMENTO SEGURO.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 55oC
MONTAGEM	ENROLADAS, IMERSAS EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + OVO, EM UM MONOBLOCO E EM SEGUIDA EMPANADAS COM FARINHA DE ROSCA E COLOCADAS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS. MANIPULAÇÃO MANUAL. To ALIMENTO = 30oC TEMPO = 2 HORAS E 18'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA.
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO	PRODUTOS RECOMENDADOS
ARMAZENAMENTO II	EM SACOS PLÁSTICOS, PARTE DAS COXINHAS EMPANADAS. To FREEZER = -10oC To ALIMENTO = -8oC TEMPO ≤ 7 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≤ 4oC ≤ 5 DIAS
COCCÃO C	EM FRITADEIRA ELÉTRICA, IMEDIATAMENTE APÓS MONTAGEM, MANIPULADOS COM PEGADORES. To ÓLEO = 187oC To ALIMENTO = 47oC TEMPO = 3'	×	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
COCCÃO D	EM FORNO DE MICROONDAS, DENTRO DE RECIPIENTES PLÁSTICOS, LOGO APÓS FRITURA. To ALIMENTO = 82oC TEMPO = 4'	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO I	EM ASSADEIRAS FORRADAS COM GUARDANAPOS DE PAPEL, NA ESTUFA, SERVIDAS EM PRATOS OU SACOS DE PAPEL. MANIPULAÇÃO: GUARDANAPOS DE PAPEL. To ESTUFA = 41oC À 63oC To ALIMENTO = 45oC TEMPO ≤ 7 HORAS	†	P R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
COCCÃO E	APÓS ARMAZENAMENTO, EM FRITADEIRA ELÉTRICA, MANIPULADAS COM LUVAS E GUARDANAPOS DE PAPEL. To ÓLEO = 171oC To ALIMENTO = 62oC TEMPO = 6'	×	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
COCCÃO F	EM FORNO DE MICROONDAS, DENTRO DE RECIPIENTES PLÁSTICOS. To ALIMENTO = 67oC TEMPO = 2'	×	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO II	EM ASSADEIRAS FORRADAS COM GUARDANAPOS DE PAPEL, NA ESTUFA, SERVIDAS EM PRATOS OU SACOS DE PAPEL. MANIPULAÇÃO: GUARDANAPOS DE PAPEL. To ESTUFA = 41oC À 63oC To ALIMENTO = 45oC TEMPO ≤ 7 HORAS	†	P R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA

UNIDADE 6

ESFIHA (pronta)

UNIDADE 6

ESFIHA DE FRANGO (pronta)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBI- MENTO	ESFIHAS DE FRANGO PRONTAS. PRODUÇÃO CASEIRA EM MONOBLOCOS FORRADOS COM PAPEL MANTEIGA E COBERTOS COM PANOS DE PRATO. TRANSPORTE NÃO ISOTÉRMICO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: EM PIAS DO SANITÁRIO, COM ÁGUA + DETERGENTE (NÃO HÁ PIAS NA ÁREA DE PREPARAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO). INSTALAÇÕES IMPRÓPRIAS, SUJAS, DESORGANIZADAS E COM BARATAS. To ALIMENTO = 46oC	†	R	CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA.	VISITA TÉCNICA AO FORNECEDOR - REGISTRO.	FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA - CVS-30
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			P R	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC OU ≤ 6oC
ESPERA	DA MESMA FORMA QUE FORAM RECEBIDAS. To ALIMENTO ≤ 30oC TEMPO ≤ 4 HORAS	†	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			P	MANTER EM To DE SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC OU ≥ 60oC
REAQUE- CIMENTO	NO FORNO, EM ASSADEIRAS, MANIPULADAS COM PEGADORES. To FORNO = 150oC To ALIMENTO = 45oC TEMPO = 5'		E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'
DISTRIBUI- ÇÃO	EM ESTUFAS, MANIPULADAS COM PEGADORES. SERVIDAS EM PRATOS PLÁSTICOS. To ESTUFA = 60oC À 93oC To ALIMENTO = 57oC TEMPO ≤ 4 HORAS	†	P R	MANTER EM To DE SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC ≤ 60oC ≤ 1 HORA

UNIDADE 6

COXINHA DE FRANGO (pronta)

UNIDADE 6

COXINHA DE FRANGO (pronta)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBI- MENTO	COXINHAS DE FRANGO PRONTAS. PRODUÇÃO CASEIRA. EM MONOBLOCOS FORRADOS COM PAPEL MANTEIGA E COBERTOS COM PANOS DE PRATO. TRANSPORTE NÃO ISOTÉRMICO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: EM PIAS DO SANITÁRIO, COM ÁGUA + DETERGENTE (NÃO HÁ PIAS NA ÁREA DE PREPARAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO). INSTALAÇÕES IMPRÓPRIAS, SUJAS, DESORGANIZADAS E COM BARATAS. To ALIMENTO = 46oC	†	R	CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA.	VISITA TÉCNICA AO FORNECEDOR - REGISTRO.	FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA - CVS-30
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			P R	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC OU ≤ 6oC
ESPERA	DA MESMA FORMA QUE FORAM RECEBIDAS. To ALIMENTO = 28oC TEMPO ≤ 4 HORAS E 30'	†	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			P	MANTER EM To DE SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC OU ≥ 60oC
REAQUE- CIMENTO	NO FORNO, EM ASSADEIRAS, MANIPULADAS COM PEGADORES. To FORNO = 150oC To ALIMENTO = 44oC TEMPO = 5'		E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'
DISTRIBUI- ÇÃO	EM ESTUFAS, MANIPULADAS COM PEGADORES. SERVIDAS EM PRATOS PLÁSTICOS. To ESTUFA = 65oC À 93oC To ALIMENTO = 63oC TEMPO ≤ 4 HORAS	†	P*	MANTER EM To DE SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC

UNIDADE 6

X-FRANGO

UNIDADE 6

X-FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	FILÉ DE FRANGO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 6oC À 10oC	†	R	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To GELADEIRA = 17oC À 19oC To ALIMENTO = 13oC TEMPO ≤ 24 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
PRÉ-PREPARO	CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS MANUALMENTE EM RECIPIENTES PLÁSTICOS. TEMPEROS: VINAGRE E TEMPERO ARISCO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA E NÃO É CONSTANTE. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: NA PIA DO SANITÁRIO COM ÁGUA + DETERGENTE (NÃO HÁ PIAS NA ÁREA DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO). INSTALAÇÕES IMPRÓPRIAS, SUJAS, DESORGANIZADAS, COM BARATAS. To ALIMENTO = 15oC TEMPO = 30'	△ ▽ △ †	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
			R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZENAMENTO II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To GELADEIRA = 13oC To ALIMENTO = 13oC À 15oC TEMPO ≤ 5 HORAS	△ †	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
ESPERA	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To ALIMENTO = 23oC TEMPO ≤ 5 HORAS	△ †	P	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COCCÃO	GRELHADOS EM CHAPA MANIPULADOS COM ESPÁTULA. To CHAPA = 130oC To ALIMENTO = 78oC TEMPO = 9'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
MONTAGEM	NA PRÓPRIA CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS E COM AS MÃOS. OUTROS INGREDIENTES: QUEIJO, MAIONESE "ARISCO" E PÃO FRANCÊS (QUEIJO E MAIONESE, EM RECIPIENTES TAMPADOS, PÃOS EM SACOS DE PAPEL). To QUEIJO FRIO = 24oC To QUEIJO QUENTE = 68oC TEMPO CHAPA = 1' To MAIONESE = 27oC	▽ △ †	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO.	≤ 8oC
DISTRIBUIÇÃO	SERVIDOS EM PRATOS PLÁSTICOS FORRADOS COM GUARDANAPOS DE PAPEL. MANIPULAÇÃO: ESPÁTULAS E COM AS MÃOS.	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%

UNIDADE 7

X-FRANGO TUDO

UNIDADE 7
X-FRANGO TUDO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO COM OSSO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS. TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 6oC À 8oC	†	R	ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -10oC To ALIMENTO = -2oC À -4oC TEMPO = 3 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	SOB ÁGUA CORRENTE, EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS. To ALIMENTO = -1oC TEMPO = 90'	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To FREEZER E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
PRÉ-FREPARO	FATIADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA. MANIPULADOS COM FACAS E MANUALMENTE. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO EM PÓ + DETERGENTE (TALHERES: HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL E ENSACADOS). LOCAL SUJO E DESORGANIZADO, COM MOSCAS E BARATAS INCLUSIVE NOS FREEZERS E GELADEIRAS. To ALIMENTO = -1oC À 1oC TEMPO = 15'	▽ △ †	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To DE SEGURANÇA
ARMAZENAMENTO II	EM VITRINES REFRIGERADAS (SEM PORTAS) DENTRO DE RECIPIENTES SEM PROTEÇÃO. To VITRINE = 21oC To ALIMENTO = 0oC À 17oC TEMPO ≤ 12 HORAS	△ △ †	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
			P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	OBSERVAR PROCESSO.	≤ 4oC
COCCÃO	GRELHADOS EM CHAPA. TEMPEROS: SAL. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 180oC To ALIMENTO = 66oC TEMPO = 4'	× ○	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC

UNIDADE 7

X FRANGO TUDO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	NA PRÓPRIA CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS E COM AS MÃOS. INGREDIENTES: MAIONESE CASEIRA, OVO, BACON, QUEIJO, PRESUNTO, ALFACE, TOMATE E PÃO (PÃO: EM CAIXA, PROTEGIDO; ALFACE E TOMATE: GELADEIRA To = 10oC; QUEIJO, PRESUNTO, BACON: SEM PROTEÇÃO EM VITRINE REFRIGERADA SEM PORTAS To = 21oC). HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: FOLHAS = ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA). OUTROS VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE. To OVO = 97oC (TEMPO CHAPA = 3') To QUEIJO = 61oC (TEMPO CHAPA = 3') To PRESUNTO = 65oC (TEMPO CHAPA = 3') To BACON = 66oC (TEMPO CHAPA = 3')		E* (ovo) E (ba- con)	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To OVO. MEDIR To BACON.	≥ 70oC ≥ 74oC
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU ÍODO 0,1%
		R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	Cl 200 ppm
		R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO, PRESUNTO, MAIONESE, BACON.	≤ 8oC
DISTRIBUIÇÃO	EM SACOS DE PAPEL SOBRE PRATOS. MANIPULADOS MANUALMENTE.		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU ÍODO 0,1%

UNIDADE 7

TORTA DE FRANGO

UNIDADE 7

TORTA DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS. TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 6oC À 8oC	†	R	ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -10oC To ALIMENTO = -2oC À -4oC TEMPO ≤ 3 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
1o DIA: COCCÃO A	EM PANELA COM ÁGUA E TEMPEROS. TEMPEROS: SAL, CEBOLA, ORÉGANO, TOMATE, CALDO KNOR E COLORAU. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO EM PÓ + DETERGENTE (TALHERES: HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL E ENSACADOS). LOCAL SUJO E DESORGANIZADO, COM MOSCAS E BARATAS, INCLUSIVE NOS FREEZERS E GELADEIRAS. HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS: FOLHAS = ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA) POR TEMPO INDETERMINADO; OUTROS VEGETAIS = ÁGUA CORRENTE. To ALIMENTO = 64oC TEMPO = 2 HORAS	✕ ○	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
RESFRIAMENTO	EM PANELA SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 45oC TEMPO = 1 HORA	△ †	R R	HIGIENE AMBIENTAL. RESFRIAMENTO SEGURO.	OBSERVAR PROCESSO. M E D I R T o SUPERFICIAL.	PRODUTOS RECOMENDADOS ≥ 55oC
PRÉ- PREPARO I	DESEFIADOS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS, MANUALMENTE. To ALIMENTO = 32oC TEMPO = 1 HORA E 15'	▽ △ △ †	R R R R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. HIGIENE AMBIENTAL. MANIPULAÇÃO RÁPIDA	OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. MEDIR TEMPO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1% ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm PRODUTOS RECOMENDADOS ≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA

UNIDADE 7

TORTA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
ARMAZENAMENTO II (FRANGO)	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS COBERTOS. To GELADEIRA = 12oC To ALIMENTO = 13oC TEMPO = 21 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
PREPARO DO CREME	ÁGUA DE COCÇÃO DO FRANGO (QUE FICOU EM RECIPIENTE SEM PROTEÇÃO POR MAIS DE 2 HORAS) + FARINHA DE TRIGO, MANIPULADOS COM COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 42oC TEMPO = 10'	X ○ †	E	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
			P	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ÁGUA DE COCÇÃO DE FRANGO.	≥ 60oC OU ≤ 4oC
ARMAZENAMENTO II (CREME)	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS COBERTOS. To GELADEIRA = 12oC To ALIMENTO = 12oC TEMPO = 21 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 8oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
2o DIA: PREPARO DO RECHEIO	FRANGO DESFIADO + CREME + ERVILHA EM LATA, MISTURADOS MANUALMENTE EM RECIPIENTE PLÁSTICO. To ALIMENTO = 17oC TEMPO = 15'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
PREPARO DA MASSA	GEMA DE OVO + FARINHA DE TRIGO + MARGARINA, MISTURADOS MANUALMENTE EM RECIPIENTE PLÁSTICO. To ALIMENTO = 29oC TEMPO = 20'	†	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30'
DESCANSO - MASSA	EM RECIPIENTE PLÁSTICO SEM PROTEÇÃO. TEMPO = 3 HORAS	†	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
			R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 8oC
MONTAGEM	EM RECIPIENTES DE ALUMÍNIO. MANIPULAÇÃO: ESPUMADEIRA E COM AS MÃOS. To ALIMENTO = 25oC TEMPO = 1 HORA E 20'	†	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZENAMENTO III	EM RECIPIENTES DE ALUMÍNIO COBERTOS. To FREEZER = -10oC To ALIMENTO = -5oC TEMPO = 18 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 4oC

UNIDADE 7

TORTA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
3o.DIA: COCCÃO B	EM FORNO (GEMA DE OVO ESPALHADA MANUAL- MENTE SOBRE A SUPERFÍ- CIE). To ALIMENTO = 70oC TEMPO = 45'		E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUI- ÇÃO	EM ESTUFAS, DENTRO DE ASSADEIRAS, MANIPU- LADAS COM PEGADORES. SERVIDAS EM PRATOS (PORTAS DAS ESTUFAS FICAM ABERTAS). To ESTUFA = 67oC To ALIMENTO = 45oC TEMPO ≤ 10 HORAS		P R R	MANTER SOB To SEGURANÇA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO. OBSERVAR PROCESSO	≥ 60oC OU ≤ 60oC + 1 HORA ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm

UNIDADE 7

COXINHA DE FRANGO

UNIDADE 7

COXINHA DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO COM OSSO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 6oC À 8oC	+	R	ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -10oC To ALIMENTO = -2oC À -9oC TEMPO ≤ 5 DIAS	+	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COCCÃO A	EM PAINEL COM ÁGUA E SAL. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO EM PÓ + DETERGENTE (TALHERES: HIGIENIZADOS COM ALCOOL E ENSACADOS). LOCAL SUJO E DESORGANIZADO, COM MOSCAS E BARATAS INCLUSIVE NOS FREEZERS E GELADEIRAS. To ALIMENTO = 90oC TEMPO = 1 HORA E 10'	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
RESFRIAMENTO	EM RECIPIENTE PLÁSTICO SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 60oC TEMPO = 1 HORA	+	R*	RESFRIAMENTO SEGURO.	M E D I R T o SUPERFICIAL.	≥ 55oC
PREPARO RECHEIO	DESOSSADOS, DESFIADOS E TEMPERADOS EM RECIPIENTE PLÁSTICO. TEMPEROS: ÓLEO, CEBOLA, COLO-RAU, SALSA E CEBOLINHA (PICADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA). MANIPULAÇÃO: FACAS E COM AS MÃOS. HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE. To ALIMENTO = 42oC TEMPO = 1 HORA E 15'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	H I G I E N I Z A Ç ã O AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		+	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
PREPARO MASSA	ÁGUA DE COCCÃO DE FRANGO (QUE FICOU EM RECIPIENTE SEM PROTEÇÃO POR MAIS DE 2 HORAS) + SAL, MARGARINA, CEBOLA E FARINHA DE TRIGO. MANIPULADOS COM COLHER DE PAU, COZIDOS EM PAINEL. To ALIMENTO = 77oC TEMPO = 20'	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
		+	P	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ÁGUA DE COCCÃO DO FRANGO.	≥ 60oC OU ≤ 4oC
ESPERA	EM ASSADEIRAS SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 49oC TEMPO = 2 HORAS E 10'	△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
		+	R	M A N T E R S O B REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To FREEZER.	≤ 8oC

UNIDADE 7

COXINHA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	MONTADAS E EMPANADAS MANUALMENTE - COLOCADAS EM ASSADEIRAS (PROCESSO INTERROMPIDO). EMPANADO: CLARA DE OVO E FARINHA DE ROSCA. To ALIMENTO = 49oC À 19oC TEMPO = 5 HORAS	†	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
COCCÃO B	PARTE DAS COXINHAS EMPANADAS, EM FRITADEIRA ELÉTRICA, MANIPULADAS MANUALMENTE. To ÓLEO = 158oC To ALIMENTO = 63oC TEMPO = 4'	X O	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANI- PULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
DISTRIBUI- ÇÃO I	EM ESTUFAS, DENTRO DE ASSADEIRAS, MANIPULADAS COM PEGADORES. SERVIDAS EM PRATOS (PORTAS DAS ESTUFAS FICAM ABERTAS). To ESTUFA = 76oC To ALIMENTO = 61oC TEMPO ≤ 8 HORAS	†	P* R	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
ARMAZE- NAMENTO II	PARTE DAS COXINHAS EM- PANADAS EM ASSADEIRAS COM PROTEÇÃO. To FREEZER = -6oC To ALIMENTO = -1oC À -4oC TEMPO ≤ 17 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COCCÃO C	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. MANIPULADAS MANUALMENTE. To ÓLEO = 190oC To ALIMENTO = 46oC TEMPO = 3'	X O	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANI- PULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
COCCÃO D	EM FORNO, DENTRO DE ASSADEIRAS. To FORNO = 180oC To ALIMENTO = 57oC TEMPO = 4'	X O	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUI- ÇÃO II	EM ESTUFA, DENTRO DE ASSADEIRAS, MANIPU- LADAS COM PEGADORES, SERVIDAS EM PRATOS (PORTAS DAS ESTUFAS FICAM ABERTAS). To ESTUFA = 64oC À 66oC To ALIMENTO = 60oC TEMPO ≤ 8 HORAS	†	P* R	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA

UNIDADE 8

ESPETO DE FRANGO A MILANESA

UNIDADE 8

ESPETO DE FRANGO À MILANESA

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITOS DE FRANGO COM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 6oC À 10oC	†	R	ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -4oC À 5oC To ALIMENTO = -1oC À -3oC TEMPO ≤ 3 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	SEM EMBALAGENS, EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE SABÃO EM PÓ + DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE. NÃO LAVAM UTENSÍLIOS NA TROCA DE ATIVIDADES (TALHERES: ENSACADOS E ÀS VEZES HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL). LOCAL, SUJO, DESORGANIZADO E COM MOSCAS. To ALIMENTO = 6oC TEMPO = 15 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0.1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU' Cl 200 ppm
PRÉ- PREPARO	CORTADOS EM CUBOS, SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS (TEMPEROS: ALHO, SAL, LIMÃO, ORÉGANO). COLOCADOS EM ESPETOS DE MADEIRA EMPANADOS COM OVO + LEITE + FARINHA DE ROSCA. MANIPULAÇÃO: FACAS E COM AS MÃOS. TEMPO = 25'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0.1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU' Cl 200 ppm
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMANDADOS
COZÇÃO	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. MANIPULADOS COM PEGADORES. To ÓLEO = 166oC To ALIMENTO = 63oC À 65oC TEMPO = 3'	✕ ○	E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO	EM ESTUFAS, DENTRO DE BANDEJAS, MANIPULADOS COM PEGADORES. SERVIDOS EM PRATOS COM GUARDANAPOS DE PAPEL. To ESTUFA = 47oC À 67oC To ALIMENTO = 46oC À 63oC TEMPO ≤ 3 HORAS	†	P	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU' Cl 200 ppm

UNIDADE 8

MEDALHÃO DE FRANGO A MILANESA

UNIDADE 8

MEDALHÃO DE FRANGO À MILANESA

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBI- MENTO	PEITOS DE FRANGO COM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 6oC À 10oC	†	R	ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MA- TÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZE- NAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FE- CHADOS CONFORME EN- TREGA. To FREEZER = -4oC À 5oC To ALIMENTO = -1oC À -3oC TEMPO ≤ 3 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERA- ÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCON- GELAMEN- TO	SEM EMBALAGENS, EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE SABÃO EM PÓ E DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE. NÃO LAVAM UTENSÍLIOS NA TROCA DE ATIVIDADES (TALHERES: ENSACADOS E ÀS VEZES HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL). LOCAL SUJO, DESORGANIZADO E COM MOSCAS. To ALIMENTO = 6oC TEMPO ≤ 15 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR
				EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	ÁGUA CORRENTE ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
PRÉ- PREPARO I	CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERA- DOS EM RECIPIENTES PLÁSTI- COS. TEMPEROS: ALHO, SAL, VINAGRE - ENROLA- DOS COM PRESUNTO, QUEIJO, BACON, SOBRE TÁ- BUA DE MADEIRA (INGRE- DIENTES EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTE- ÇÃO). To BACON GRELHADO = 83oC TEMPO CHAPA = 50" MANIPULAÇÃO: ESPÁTU- LAS, FACAS E COM AS MÃOS. TEMPO = 40'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
		†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	OBSERVAR PROCESSO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
COCCÃO A	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM PEGADORES E ESPÁTULAS. To CHAPA = 141oC To ALIMENTO = 73oC (SUPERF.). TEMPO = 2'	†	R	MANTER SOB REFRIGERA- ÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO, PRESUNTO E BACON.	≤ 8oC
		†	R	MANTER SOB REFRIGERA- ÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO, PRESUNTO E BACON.	≤ 8oC
ESPERA I	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTEÇÃO. TEMPO = 15'	△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
COCCÃO A	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM PEGADORES E ESPÁTULAS. To CHAPA = 141oC To ALIMENTO = 73oC (SUPERF.). TEMPO = 2'	×	E	COCCÃO LETAL PARA FOR- MAS VEGETATIVAS. SO- BREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTEÇÃO. TEMPO = 60'	†	P R*	MANTER SOB To	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm

UNIDADE 8

MEDALHÃO DE FRANGO À MILANESA (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
PRÉ- PREPARO II	E M P A N A D O S MANUALMENTE, EM RECIPIENTES PLÁSTICOS. INGREDIENTES: OVO, LEITE + FARINHA DE ROSCA. TEMPO = 10'	†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
ESPERA III	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTEÇÃO. TEMPO = 15'À 3 HORAS	†	P	M A N T E R S O B REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
COCCÃO B	EM FRITADEIRA ELÉTRICA, M A N I P U L A D O S MANUALMENTE (CRU) E COM PEGADORES (COZIDOS). To ÓLEO = 150oC À 211oC To ALIMENTO = 46oC À 50oC TEMPO = 3' À 7'		E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRI- BUIÇÃO	EM PRATOS, MANIPULADOS COM PEGADORES.		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm

UNIDADE 8
ESFHA DE FRANGO

UNIDADE 8

ESFIHA DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO COM OSSO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 6oC À 10oC	†	R	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -4oC À 5oC To ALIMENTO = -1oC À -3oC TEMPO ≤ 3 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	SEM EMBALAGENS, EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE SABÃO EM PÓ E DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE. NÃO LAVAM UTENSÍLIOS NA TROCA DE ATIVIDADES (TALHERES: ENSACADOS E ÀS VEZES HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL). LOCAL SUJO, DESORGANIZADO E COM MOSCAS. To ALIMENTO = 7oC TEMPO ≤ 15 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO, OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIG. E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	ÁGUA ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
PRÉ-PREPARO	CORTADOS E TEMPERADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA, MANIPULADOS COM FACAS E COM AS MÃOS. TEMPEROS: ALHO, LIMÃO, SAL, ORÉGANO. TEMPO = 40'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
COZÇÃO A	EM PANELA DE PRESSÃO COM ÁGUA. To ALIMENTO = 95oC TEMPO = 40'	✕ ○	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
RESFRIAMENTO	EM RECIPIENTE PLÁSTICO SEM PROTEÇÃO. MANIPULADOS COM ESCUMADEIRA. To ALIMENTO = 58oC TEMPO = 45'	†	R*	RESFRIAMENTO SEGURO.	MEDIR To SUPERFICIAL.	≥ 55oC
PREPARO RECHEIO	DESFIADOS SOBRE ASSADEIRA. MANIPULAÇÃO: RALADOR DE LEGUMES E COM AS MÃOS. To ALIMENTO = 36oC TEMPO = 20'	†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm

UNIDADE 8

ESFIHA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
COCCÃO B RECHEIO	COZIDOS COM OUTROS INGREDIENTES: PIMENTÃO, ORÉGANO, MOLHO DE PIMENTA, MILHO VERDE, ERVILHA, LEITE, SALSA E CALDO DA COCCÃO DO FRANGO (EXPOSTO POR ≥ 1 HORA). MANIPULAÇÃO: To ALIMENTO = 58oC TEMPO = 10'		E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
			P R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ÁGUA DE COCCÃO DO FRANGO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
ARMAZE- NAMENTO II RECHEIO	EM RECIPIENTE PLÁSTICO SEM PROTEÇÃO. To GELADEIRA = 15oC To ALIMENTO = 46oC TEMPO = 1 HORA E 40'		P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
ESPERA RECHEIO	EM RECIPIENTE PLÁSTICO SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 25oC TEMPO = 1 HORA E 10'		P	MANTER To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC ≥ 60oC
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
PREPARO MASSA	FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, AÇÚCAR, SAL E LEITE, EM RECIPIENTE PLÁSTICO, MANIPULADOS MANUALMENTE. To LEITE = 50oC TEMPO = 10'		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30'
ESPERA MASSA	EM RECIPIENTE PLÁSTICO SEM PROTEÇÃO. TEMPO = 1 HORA E 20'		R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
			R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
MONTA- GEM	MONTADAS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E COLOCADAS EM ASSADEIRAS PINCELADAS COM GEMA DE OVO (PARTE QUE VAI PARA COCCÃO). MANIPULAÇÃO: ROLO DE MADEIRA, COLHERES, PINCEL E COM AS MÃOS. TEMPO = 3 HORAS		R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
COCCÃO C	PARTE DAS ESFIHAS, EM FORNO, DENTRO DE ASSADEIRAS. To FORNO = 300oC To ALIMENTO = 85oC TEMPO = 20'		E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC

UNIDADE 8

ESFIHA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
DISTRIBUIÇÃO I	EM ESTUFAS, DENTRO DE ASSADEIRAS, MANIPULADAS COM PEGADORES. SERVIDAS EM PRATOS. To ESTUFA = 47oC À 67oC To ALIMENTO = 69oC TEMPO ≤ 12 HORAS	†	P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
ARMAZENAMENTO III	PARTE DAS ESFIHAS, EM ASSADEIRAS SEM PROTEÇÃO. To GELADEIRA = 15oC To ALIMENTO = 17oC TEMPO = 17 HORAS	† △	P R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 4oC ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
PINCELAMENTO	PINCELADAS COM GEMA (COPO COM GEMA + PINCEL, NA GELADEIRA - To = 15oC POR TEMPO ≥ 15 HORAS)	† △	P R	DESPREZAR OVO JÁ MANIPULADO. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
COCCÃO D	EM FORNOS, DENTRO DE ASSADEIRAS. To FORNO = 300oC To ALIMENTO = 97oC TEMPO = 33'	× ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO II	EM ESTUFAS, DENTRO DE ASSADEIRAS, MANIPULADAS COM PEGADORES. SERVIDAS EM PRATOS. To ESTUFA = 67oC To ALIMENTO = 69oC À 95oC TEMPO ≤ 12 HORAS	†	P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA

UNIDADE 9

BEIRUTE DE FRANGO

UNIDADE 9

BEIRUTE DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBI- MENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 0oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MA- TÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZE- NAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FE- CHADOS CONFORME EN- TREGA. To FREEZER = -10oC À -12oC To ALIMENTO = -2oC À -3oC TEMPO ≤ 7 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERA- ÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCON- GELAMEN- TO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS. To GELADIERA = 3oC To ALIMENTO = -1oC TEMPO = 15 HORAS E 30'	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
PRÉ- PREPARO	CORTADOS SOBRE TÁBUAS DE MADEIRA E TEMPERADOS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS. TEMPEROS: SAL, LIMÃO, ALHO E PIMENTA DO REINO. MANIPULAÇÃO: FACAS E COM AS MÃOS. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA CORRENTE + DETERGENTE. LOCAL LIMPO E ORGANIZADO MAS COM MOSCAS. To ALIMENTO = 11oC TEMPO = 2 HORAS	▽ △ △ †	R R R R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. HIGIENE AMBIENTAL. MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. MEDIR TEMPO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0.1% ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm PRODUTOS RE- COMENDADOS ≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZE- NAMENTO II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS PROTEGIDOS. To GELADEIRA = 3oC À 8oC To ALIMENTO = 9oC TEMPO = 1 HORA E 30'	△ †	R P	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. MANTER SOB REFRIGE- RAÇÃO ADEQUADA.	OBSERVAR PROCESSO. MEDIR To ALIMENTO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm ≤ 4oC
COCCÃO A	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULA. To CHAPA = 138oC To ALIMENTO = 85oC TEMPO = 10' À 15'	× ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS FECHADOS. TEMPO ≤ 7 HORAS	△ †	R P	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. MANTER EM To SEGURANÇA.	OBSERVAR PROCESSO. MEDIR To ALIMENTO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm ≥ 60oC OU ≤ 4oC
COCCÃO B	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULA. To CHAPA = 151oC To ALIMENTO = 79oC TEMPO = 5'	× ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'

UNIDADE 9

BEIRUTE DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	NA PRÓPRIA CHAPA MANIPULADOS COM ESPÁTULAS E COM AS MÃOS. INGREDIENTES: PÃO SIRIO, OVO, ALFACE, TOMATE, QUEIJO (EM RECIPIENTES PLÁSTICOS PROTEGIDOS) + MAIONESE CASEIRA (GELADEIRA). HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS: DE FOLHAS: ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE VINAGRE 0,4% POR 2 HORAS + ÁGUA CORRENTE. OUTROS VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE. To QUEIJO FRIO = 13oC To QUEIJO QUENTE = 84oC TEMPO CHAPA = 2' To OVO = 82oC TEMPO CHAPA = 2' To MAIONESE = 12oC		E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS.	MEDIR To OVO.	≥ 70oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	Cl 200 ppm
			R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO E MAIONESE.	≤ 8oC
DISTRIBUI- ÇÃO	EM PRATOS. MANIPULADOS COM PEGADORES E COM AS MÃOS.		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%

UNIDADE 9

ESFIIHA DE FRANGO COM CATUPIRY

UNIDADE 9

ESFIHA DE FRANGO COM CATUPIRY

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 0oC	+	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -10oC À -12oC To ALIMENTO = -2oC À -3oC TEMPO ≤ 7 DIAS	+	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS. To GELADIERA = 3oC To ALIMENTO = -1oC TEMPO = 15 HORAS E 30'	+	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
COCCÃO A	EM PANELA COM ÁGUA E TEMPEROS, SENDO PREVIAMENTE HIGIENIZADO EM ÁGUA. TEMPEROS: SAL, CEBOLA E SALSÃO (PICADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA). HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA CORRENTE + DETERGENTE. HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: DE FOLHAS: ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE VINAGRE 0,4% POR 2 HORAS + ÁGUA CORRENTE. OUTROS VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE. LOCAL LIMPO, ORGANIZADO MAS COM MOSCAS. To ALIMENTO = 96oC TEMPO = 1 HORA E 10'	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
RESFRIAMENTO I	EM ESCORREDOR DE MACARRÃO, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 80oC TEMPO = 20'	+	R*	RESFRIAMENTO SEGURO.	MEDIR To SUPERFICIAL.	≥ 55oC
RESFRIAMENTO II	EM RECIPIENTE PLÁSTICO SEM PROTEÇÃO. To FREEZER = -10oC To ALIMENTO = 57oC TEMPO = 15'	+	R*	RESFRIAMENTO SEGURO.	MEDIR To SUPERFICIAL.	≥ 55oC
PREPARO RECHEIO	PICADO SOBRE TÁBUA DE MADEIRA. MANIPULAÇÃO: FACAS E COM AS MÃOS. TEMPO = 6'	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0.1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		+	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30'

UNIDADE 9

ESFIHA DE FRANGO COM CATUPIRY (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
COCÇÃO B RECHEIO	REFOGADO COM TEMPEROS (CEBOLA, ÓLEO, LIMÃO, PIMENTA DO REINO, MOLHO DE PIMENTA, CEBOLINHA, SAL E TOMATE). MANIPULAÇÃO: COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 88oC TEMPO = 11'		E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO	≥ 74oC
ESPERA RECHEIO	EM RECIPIENTE SEM PROTEÇÃO. TEMPO = 30'		R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU' CI 200 ppm
		P	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO	≥ 60oC OU ≤ 4oC
PREPARO MASSA	AÇÚCAR, SAL, LEITE, MARGARINA, OVO, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, EM RECIPIENTE PLÁSTICO. MANIPULADOS MANUALMENTE. TEMPO = 5'		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU' CI 200 ppm
		R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30'
ESPERA MASSA	EM RECIPIENTE COBERTO COM PANO. TEMPO = 3 HORAS E 40'		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU' CI 200 ppm
MONTAGEM	SOBRE BANCADA DE FORMICA À MASSA ABERTA SÃO ADICIONADOS RECHEIO + CATUPIRY. PINCELADAS COM ÓLEO, QUANDO PRONTAS. MANIPULAÇÃO: COLHER, PINCEL E COM AS MÃOS. TEMPO = 1 HORA E 20'		R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU' CI 200 ppm
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
COCÇÃO C	PARTE DAS ESFIHAS, EM FORNO, DENTRO DE ASSADEIRAS. To FORNO = 200oC To ALIMENTO = 82oC TEMPO = 12'		E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO I	EM ESTUFAS, SOBRE BANDEJAS. MANIPULADAS COM PEGADORES. SERVIDAS EM PRATOS. To ESTUFA = 55oC To ALIMENTO = 61oC À 65oC TEMPO ≤ 10 HORAS		P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA

UNIDADE 9

ESFIHA DE FRANGO COM CATUPIRY (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
ARMAZE- NAMENTO II	PARTE DAS ESFIHAS, EM ASSADEIRAS, COBERTAS COM PANOS. To GELADEIRA = 8oC To ALIMENTO = 14oC TEMPO ≤ 18 HORAS	†	P	M A N T E R S O B REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU' Cl 200 ppm
COCÇÃO D	EM FORNOS, DENTRO DE ASSADEIRAS. To FORNO = 200oC To ALIMENTO = 83oC À 85oC TEMPO = 16'	× ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUI- ÇÃO II	EM ESTUFAS, SOBRE BANDEJAS. MANIPULADAS COM PEGADORES. SERVIDAS EM PRATOS. To ESTUFA = 56oC To ALIMENTO = 63oC TEMPO ≤ 10 HORAS	†	P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA

UNIDADE 9

X-FRANGO SALADA

UNIDADE 9

X FRANGO SALADA

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBI- MENTO	PEITOS DE FRANGO SEM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 0oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MA- TÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZE- NAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FE- CHADOS CONFORME EN- TREGA. To FREEZER = -10oC À -12oC To ALIMENTO = -2oC À -3oC TEMPO ≤ 7 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERA- ÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCON- GELAMEN- TO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS. To GELADEIRA = 3oC To ALIMENTO = -1oC TEMPO = 15 HORAS E 30'	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
PRÉ- PREPARO	CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS. TEMPEROS: SAL, LIMÃO, ALHO E PIMENTA DO REINO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA CORRENTE + DETERGENTE. LOCAL LIMPO, ORGANIZADO MAS COM MOSCAS. To ALIMENTO = 11oC TEMPO = 2 HORAS	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0.1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
		†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZE- NAMENTO II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS PROTEGIDOS. To GELADEIRA = 3oC À 8oC To ALIMENTO = 9oC TEMPO = 1 HORA E 30'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COCCÃO A	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULA. To CHAPA = 138oC To ALIMENTO = 85oC TEMPO = 10' À 15'	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FOR- MAS VEGETATIVAS. SO- BRE VIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS FECHADOS. TEMPO ≤ 7 HORAS	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		†	P	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC OU ≤ 4oC
COCCÃO B	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULA. To CHAPA = 155oC To ALIMENTO = 80oC TEMPO = 3'	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FOR- MAS VEGETATIVAS. SO- BRE VIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'

UNIDADE 9

X FRANGO SALADA (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	NA PRÓPRIA CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS E COM AS MÃOS. INGREDIENTES: PÃO FRANCÊS, ALFACE, TOMATE, QUEIJO (EM RECIPIENTE PLÁSTICO PROTEGIDO) + MAIONESE CASEIRA (GELADEIRA). HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: DE FOLHAS: ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE VINAGRE 0,4% POR 2 HORAS + ÁGUA CORRENTE. OUTROS VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE. To MAIONESE = 12oC To QUEIJO FRIO = 13oC To QUEIJO QUENTE = 84oC TEMPO CHAPA = 2'		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	Cl 200 ppm
		R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO E MAIONESE.	≤ 8oC
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU' Cl 200 ppm
DISTRIBUI- ÇÃO	EM SACOS DE PAPEL. MANIPULADOS MANUALMENTE.		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%

UNIDADE 10

COXA E SOBRECOXA ASSADAS

UNIDADE 10

COXA E SOBRECOXA ASSADAS

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO "COM SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS. TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -3oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -7oC To ALIMENTO = -6oC TEMPO ≤ 1 SEMANA	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	SEM EMBALAGEM EM RECIPIENTES SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO (NÃO SÃO LAVADOS NA TROCA DE ATIVIDADES), TALHERES HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL E ENSACADOS. LOCAL SUJO, DESORGANIZADO, MOSCAS E FORMIGAS NA ÁREA DE PREPARO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA, E NÃO É CONSTANTE. To ALIMENTO = 4oC TEMPO = 15 HORAS E 40'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
PRÉ-PREPARO	TEMPERADOS MANUALMENTE EM ASSADEIRAS E RECIPIENTES PLÁSTICOS. TEMPEROS: ALHO, PÁPRICA, PIMENTA DO REINO, VINAGRE, SAL, ÓLEO, SALSINHA, SUCO DE LARANJA, CEBOLA. To ALIMENTO = 13oC À 14oC TEMPO = 26'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
COCCÃO	EM FORNO, DENTRO DE ASSADEIRAS. To FORNO = MÁXIMO To ALIMENTO = 72oC À 89oC TEMPO = 1 HORA E 15'	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA	EM FORNO, NAS ASSADEIRAS EM QUE FORAM ASSADOS. To FORNO = 41oC À 42oC To ALIMENTO = 73oC À 74oC TEMPO ≤ 1 HORA E 15'	†	P*	MANTER EM To DE SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC
DISTRIBUIÇÃO	PROVENIENTES DA COCCÃO OU DA ESPERA, EM CUBAS, EM BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO, MANIPULADOS COM PEGADORES. To BANHO MARIA = 71oC À 92oC To ALIMENTO = 58oC À 59oC TEMPO ≤ 40'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		†	P R*	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. To BM E TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA To BM ≥ 90oC

UNIDADE 10

BEIRUTE DE FRANGO

UNIDADE 10

BEIRUTE DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITOS DE FRANGO COM OSSO - COM "SIF" EM CAIXAS DE PAPELÃO, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS. TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -3oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -7oC To ALIMENTO = -6oC TEMPO ≤ 1 SEMANA	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	SEM EMBALAGEM EM RECIPIENTE SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO (NÃO SÃO LAVADOS NA TROCA DE ATIVIDADES), TALHERES HIGIENIZADOS COM ALCOOL E ENSACADOS. LOCAL SUJO, DESORGANIZADO, MOSCAS E FORMIGAS NA ÁREA DE PREPARO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA, E NÃO É CONSTANTE. To ALIMENTO = 1oC TEMPO = 1 HORA E 10'		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		†	P*	MANTER NA REFRIGERAÇÃO, OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To FREEZER E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
PRÉ-PREPARO	CORTADO SOBRE BANCADA DE ALVENARIA E AMACIADO. TEMPERADO COM SAL, ÓLEO, CEBOLA E ALHO NO RECIPIENTE ONDE FOI DESCONGELADO. MANIPULAÇÃO: BATEDOR DE CARNE E COM AS MÃOS. To ALIMENTO = 2oC TEMPO = 10'		R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30'
ESPERA	NO RECIPIENTE QUE FOI TEMPERADO, SEM PROTEÇÃO. TEMPO ≤ 5 HORAS (CONFORME A DEMANDA)		R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COCCÃO	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULA. To CHAPA = 178oC To ALIMENTO = 79oC TEMPO = 9'		E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC

UNIDADE 10

BEIRUTE DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	<p>SOBRE "RIPA DE MADEIRA" E MANIPULADOS COM FACA, ESPÁTULA E COM AS MÃOS. INGREDIENTES: PÃO SÍRIO, QUEIJO PRATO, PROVOLONE, ALFACE, TOMATE E OVO. DURANTE O PERÍODO DE ATENDIMENTO, TODOS OS INGREDIENTES FICAM EM RECIPIENTES SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: ALFACE - ÁGUA CORRENTE, IMERSÃO EM SOLUÇÃO CLORADA CONTRAÇÃO = 20 ppm POR 50' + ÁGUA CORRENTE. TOMATE- ÁGUA CORRENTE. To OVO = 57oC To QUEIJO PRATO = 77oC To PROVOLONE = 67oC</p>		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	Cl 200 ppm
		R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJOS.	≤ 8oC
		E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS.	MEDIR To OVO.	≥ 70oC
DISTRIBUI- ÇÃO	SERVIDOS EM PRATOS. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS.		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm

UNIDADE 10

PEITO DE FRANGO EMPANADO (semi-preparado)

UNIDADE 10

PEITO DE FRANGO EMPANADO (semi-preparado)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO EMPANADO SEMI-PRONTO COM "SIF" EM CAIXAS DE PAPELÃO, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS. TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -2oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -7oC To ALIMENTO = -6oC TEMPO ≤ 1 SEMANA	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	NAS EMBALAGENS ORIGINAIS, SOBRE O BALCÃO DA COZINHA. To ALIMENTO = -3oC À 5oC TEMPO = 4 HORAS	†	P	MANTER NA REFRIGERAÇÃO OU EM FORNO DE MICRO-ONDAS.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC ATÉ DESCONGELAR
COCCÃO	EM FRITADEIRA ELÉTRICA, MANIPULADOS COM PEGADORES. To ÓLEO = 130oC To ALIMENTO = 82oC TEMPO = 8'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO	EM CUBAS DO BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO. MANIPULADOS COM PEGADORES. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO (NÃO SÃO LAVADOS NA TROCA DE ATIVIDADES), TALHERES HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL E ENSACADOS. LOCAL SUJO, DESORGANIZADO, MOSCAS E FORMIGAS NA ÁREA DE PREPARO. To BM = 77oC À 84oC To ALIMENTO = 53oC À 60oC TEMPO ≤ 3 HORAS	△ †	R P R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. MANTER EM To SEGURANÇA.	OBSERVAR PROCESSO. MEDIR To ALIMENTO. To BM E TEMPO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm ≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA To BM ≥ 90oC

UNIDADE 11

COXINHA DE FRANGO (semi-preparada)

UNIDADE 11

COXINHA DE FRANGO (semi-preparada)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	COXINHA DE FRANGO SEMI-PREPARADA. PRODUÇÃO CASEIRA EM SACOS PLÁSTICOS DE SUPERMERCADO. TRANSPORTADAS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 20oC	†	R R	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA.	MEDIR To ALIMENTO. VISITA TÉCNICA AO FORNECEDOR REGISTRO.	≤ 6oC FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PORTARIA CVS-30
ARMAZENAMENTO	EM ASSADEIRAS COBERTAS COM PANOS. MANIPULADAS MANUALMENTE. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO + DETERGENTE (TALHERES E PRATOS - LAVADOS EM BACIA E ENXAGUADOS EM ÁGUA CORRENTE). TALHERES ENSACADOS, PREVIAMENTE HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL. NÃO LAVAM UTENSÍLIOS NA TROCA DE ATIVIDADES. MOSCAS NO LOCAL QUE É MUITO SUJO E DESORGANIZADO. To GELADEIRA = 12oC To ALIMENTO = 8oC À 11oC TEMPO ≤ 24 HORAS	†	P R R	ARMAZENAMENTO SEGURO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 4oC ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1% ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
COZÇÃO	EM PANELAS. MANIPULADAS COM PEGADORES E ESCUMADEIRAS. To ÓLEO = 146oC To ALIMENTO = 74oC TEMPO = 6'	✕ ○	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO	EM ESTUFAS, DENTRO DE BANDEJAS, MANIPULADAS COM PEGADORES, SERVIDAS EM GUARDANAPOS DE PAPEL. To ESTUFA = 70oC À 82oC To ALIMENTO = 62oC À 80oC TEMPO ≤ 3 HORAS	†	P* R	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORAS

UNIDADE 11

FILÉ DE FRANGO À MILANESA

UNIDADE 11

FILÉ DE FRANGO À MILANESA

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO > 10oC	†	P	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -15oC To ALIMENTO = -2oC À -8oC TEMPO = 6 HORAS À 7 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	EM GELADEIRA, EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS. To GELADEIRA = 2oC À 15oC To ALIMENTO = 2oC À 6oC TEMPO = 16 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO, OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO, To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA, To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE < 21oC ≤ 4oC < 4 HORAS
PRÉ-PREPARO I	HIGIENIZADOS EM ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA) EM RECIPIENTE PLÁSTICO, CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS (VINAGRE, CEBOLA, ALHO, PIMENTA DO REINO, ÓLEO E COMINHO BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR). MANIPULAÇÃO: FACAS E COM AS MÃOS. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO + DETERGENTE (TALHERES E PRATOS LAVADOS EM BACIA E ENXAGUADOS EM ÁGUA CORRENTE). TALHERES ENSACADOS, PREVIAMENTE HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL. NÃO LAVAM UTENSÍLIOS NA TROCA DE ATIVIDADES. MÓSCAS NO LOCAL QUE É MUITO SUJO E DESORGANIZADO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. To ALIMENTO = 17oC TEMPO = 2 HORAS E 15'	†	R R R R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS, TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. HIGIENE AMBIENTAL. MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. MEDIR TEMPO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1% PRODUTOS RECOMENDADOS ≤ 1 HORA E 30'
ARMAZENAMENTO II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To GELADEIRA = 10oC À 12oC To ALIMENTO = 10oC TEMPO ≤ 5 HORAS	†	P R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 4oC ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
ESPERA I	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To ALIMENTO = 19oC TEMPO = 15'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA To SEGURANÇA

UNIDADE 11

FILE DE FRANGO À MILANESA (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
PRÉ- PREPARO II	TAMANHOS ACERTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E EMPANADOS (FARINHA DE ROSCA + MISTURA DE OVO COM ÁGUA + FARINHA DE ROSCA). MANIPULAÇÃO: FACAS E COM AS MÃOS. To ALIMENTO = 25oC TEMPO = 25'		R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≥ 1 HORA E 30' FORA To SEGURANÇA
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
ARMAZE- NAMENTO III	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTEÇÃO. To GELADEIRA = 10oC À 12oC To ALIMENTO = 14oC TEMPO ≤ 19 HORAS		P	MANTER SOB REFRIGE- RAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
ESPERA II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 15oC TEMPO ≤ 25'		R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
		R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≥ 1 HORA E 30' FORA To SEGURANÇA
COCCÃO	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. MANIPULADOS MANUALMENTE (CRU) E PEGADORES (COZIDOS). To ÓLEO = 140oC À 201oC To ALIMENTO = 84oC À 93oC TEMPO = 2' À 4'		E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUI- ÇÃO	EM BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO. MANIPULADOS COM PEGADORES. To BM = 43oC À 80oC To ALIMENTO = 52oC À 89oC TEMPO = 45'		P R*	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. To BM E TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA To BM ≥ 90oC
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm

UNIDADE 11

BEIRUTE DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 10oC	†	P	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO, TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO, MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -15oC To ALIMENTO = -2oC À -8oC TEMPO = 6 HORAS A 7 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	EM GELADEIRA, EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS. To GELADEIRA = 2oC À 15oC To ALIMENTO = 2oC À 6oC TEMPO = 16 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO, OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA, To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE = 21oC - 4oC = 4 HORAS
PRÉ-PREPARO I	HIGIENIZADOS EM ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA) EM RECIPIENTE PLÁSTICO, CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS (VINAGRE, CEBOLA, ALHO, PIMENTA DO REINO, ÓLEO E COMINHO, BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR). MANIPULAÇÃO: FACAS E COM AS MÃOS. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO + DETERGENTE (TALHERES E PRATOS - LAVADOS EM BACIA E ENXAGUADOS EM ÁGUA CORRENTE). TALHERES ENSACADOS, PREVIAMENTE HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL. NÃO LAVAM UTENSÍLIOS NA TROCA DE ATIVIDADES. MOSCAS NO LOCAL QUE É MUITO SUJO E DESORGANIZADO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. To ALIMENTO = 17oC TEMPO = 2 HORAS E 15'	†	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS, TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO	PRODUTOS RECOMENDADOS
			R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO	≤ 1 HORA E 30'
ARMAZENAMENTO II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To GELADEIRA = 10oC À 12oC To ALIMENTO = 10oC TEMPO ≤ 5 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
COZÇÃO A	GRELHADOS EM CHAPA, MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 146oC To ALIMENTO = 40oC TEMPO = 2'		E	COZÇÃO LETAL, PARA FORMAS VEGETATIVAS, SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC

UNIDADE 11

BEIRUTE DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
ESPERA	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS DESPROTEGIDOS To ALIMENTO = 26oC TEMPO = 2 HORAS		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA > 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		R	HIGIENE AMBIENTAL	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		P	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	< 4oC OU > 60oC
COCCÃO B	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 158oC To ALIMENTO = 77oC À 86oC TEMPO = 4'		E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	> 74oC
MONTA-GEM	NA PRÓPRIA CHAPA. INGREDIENTES: PÃO SIRIO, QUEIJO, PRESUNTO, OVO, TOMATE, ALFACE, MAIONESE CASEIRA (EM RECIPIENTES DESPROTEGIDOS). MANIPULAÇÃO: PEGADORES E COM AS MÃOS. HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA E VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA) 15' À 30' + ÁGUA CORRENTE. To QUEIJO FRIO = 21oC To QUEIJO QUENTE = 73oC To PRESUNTO FRIO = 22oC To PRESUNTO QUENTE = 73oC To OVO = 33oC		F	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS	MEDIR To OVO	> 70oC
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU 100% 0,1%
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA > 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO, PRESUNTO E MAIONESE.	< 8oC
		R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	200 ppm
DISTRIBUIÇÃO	SERVIDOS EM PRATOS FORRADOS COM GUARDANAPOS DE PAPEL. MANIPULADOS COM ESPÁTULA.					

UNIDADE 12

SALTENHA DE FRANGO (pronta)

UNIDADE 12

SALTENIA DE FRANGO (pronta)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	SALTENIA DE FRANGO - ASSADA CONGELADA - PRODUÇÃO CASEIRA EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS EM ISOPOR. To ALIMENTO = -30°C		R P*	CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA. TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO.	VISITA TÉCNICA AO FORNECEDOR - REGISTRO. MEDIR To ALIMENTO.	FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PORTARIA CVS-30 ≥ 60°C
ARMAZENAMENTO	SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, CONFORME RECEBIMENTO. To FREEZER = -20°C To ALIMENTO = -30°C À -10°C TEMPO ≤ 1 DIA		P*	ARMAZENAMENTO SEGURO.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 40°C
DESCONGELAMENTO	EM RECIPIENTES SEM PROTEÇÃO, SOBRE O FORNO, MANIPULADOS MANUALMENTE. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS. DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE (+ ÁGUA FERVENTE PARA TALHERES QUE SÃO EMBRULHADOS EM GUARDANAPOS DE PAPEL). LOCAL LIMPO, ORGANIZADO MAS, ALGUMAS MOSCAS E ABELHAS. To ALIMENTO = 320C À 370C TEMPO = 2 HORAS E 15'		R R R P	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. HIGIENE AMBIENTAL. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. DESCONGELAMENTO SEGURO.	OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. MEDIR To SUPERFICIAL.	ÁGUA ≥ 770C POR 2' OU Cl 200 ppm PRODUTOS RECOMENDADOS ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
REAQUECIMENTO	EM FORNO ELÉTRICO, NO MESMO RECIPIENTE ONDE DESCONGELOU. To ALIMENTO = 560C TEMPO = 2'		E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 700C 2'
ESPERA	EM TRAVESSAS SEM PROTEÇÃO. TEMPO = 10'		P R*	MANTER SOB To SEGURANÇA. HIGIENE AMBIENTAL.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO. OBSERVAR PROCESSO.	≥ 600C OU ≥ 600C ≤ 1 HORA PRODUTOS RECOMENDADOS
DISTRIBUIÇÃO	EM ESTUFAS, DENTRO DE TRAVESSAS, MANIPULADOS COM GUARDANAPOS DE PAPEL. SERVIDOS COM GUARDANAPOS DE PAPEL. To ESTUFA = 460C To ALIMENTO = 440C TEMPO ≤ 3 HORAS		P R R	MANTER SOB To SEGURANÇA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO. OBSERVAR PROCESSO.	≥ 600C OU ≥ 600C ≤ 1 HORA ÁGUA ≥ 770C POR 2' OU Cl 200 ppm

UNIDADE 12

SANDUICHE VIA LÁCTEA

UNIDADE 12

SANDUICHE VIA LACTEA

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITERIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO COM OSSO, COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO = -10°C	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU A VÁCUO, TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO, MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 60°C
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -10°C To ALIMENTO = -10°C TEMPO 1 SEMANA	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 40°C
DESCONGELAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, DENTRO DE RECIPIENTES PLÁSTICOS. To ALIMENTO = 80°C TEMPO 2 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO To FREEZER E TEMPO MEDIR To ÁGUA To ALIMENTO E TEMPO	40°C ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE - 210°C ≤ 40°C - 4 HORAS
COZÇÃO	COZIDOS COM ÁGUA, APÓS SEREM HIGIENIZADOS EM ÁGUA CORRENTE. To ALIMENTO = 80°C TEMPO = 15"	✕ ○	F*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS, SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO	≥ 740°C
RESFRIAMENTO	NO RECIPIENTE EM QUE FOI COZIDO, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 450°C TEMPO = 15"	† △	R R	RESFRIAMENTO SEGURO. HIGIENE AMBIENTAL.	MEDIR To SUPERFICIAL. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 550°C PRODUTOS RECOMENDADOS
PRÉ- PREPARO	DESOSSADO MANUALMENTE E COM AUXÍLIO DE PROCESSADOR. OUTROS INGREDIENTES: MAIONESE CASEIRA (OVO, ÓLEO, MOSTARDA, SAL, BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR) - CENOURA RALADA + SALSINHA, MISTURADOS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS, MANIPULADOS COM COLHER. HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE (ÁGUA FERVENTE PARA TALHERES QUE SÃO EMBRULHADOS EM GUARDANAPOS DE PAPEL). LOCAL LIMPO, ORGANIZADO, MAS, ALGUMAS MOSCAS E ABELHAS. To PASTA = 200°C TEMPO = 42"	† △ ▽ △ △	R R R R R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS, TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS. HIGIENE AMBIENTAL.	MEDIR TEMPO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 1 HORA E 30' FORA To SEGURANÇA ÁGUA ≥ 770°C POR 2" OU Cl 200 ppm ALCOOL 70% OU IODO 0,1% Cl 200 ppm PRODUTOS RECOMENDADOS
ARMAZENAMENTO II - RECHEIO	PARTE DA PASTA EM RECIPIENTE PLÁSTICO TAMPADO. To GELADEIRA = 100°C To ALIMENTO = 120°C TEMPO ≤ 1 DIA	† △	P R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 40°C ÁGUA ≥ 770°C POR 2" OU Cl 200 ppm

UNIDADE 12

SANDUICHE VIA LACTEA (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITERIOS
MONTA- GEM	SOBRE TÁBUA DE MADEIRA. MANIPULADO MANUALMENTE E COM COLHER. A PASTA (PARTE) É COLOCADA EM PÃES INTEGRAIS. SANDUICHES SÃO EMBALADOS EM "PAPEL FILME" INDIVIDUALMENTE. TEMPO: 20'		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA - 77°C POR 2' ou Cl 200 ppm
		R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA	MEDIR TEMPO	1 HORA E 30' FORA DO SEGURANÇA
ARMAZE- NAMENTO III	EMBALADOS CONFORME MONTAGEM. To GELADEIRA - 10°C To ALIMENTO - 21°C TEMPO < 24 HORAS		P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO	< 4°C
DISTRIBUI- ÇÃO	EMBALADOS INDIVIDUAL- MENTE SOBRE PRATOS					

UNIDADE 12

FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA

UNIDADE 12

FILE DE FRANGO À PARMEGIANA

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO = -16°C	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU A VÁCUO TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO MATÉRIA PRIMA COM "SIF"	MEDIR To ALIMENTO	- 60°C
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA To FREEZER = -16°C To ALIMENTO = -16°C TEMPO = 1 SEMANA	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO	MEDIR To ALIMENTO	- 40°C
DESCONGELAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADO DENTRO DA PLÁ To ALIMENTO = 80°C A 100°C TEMPO = 17 HORAS E 30'	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO OU EM ÁGUA CORRENTE	MEDIR To ALIMENTO To FREEZER E TEMPO MEDIR To ÁGUA To ALIMENTO E TEMPO	40°C A 100°C DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE = 210°C - 40°C = 4 HORAS
PRÉ- PREPARO	CORTADOS SOBRE TABUADA DE MADEIRA E TEMPERADOS EM BACIAS COM PASTA DE ALHO E SAL, CALDO DE LARANJA E PIMENTA DO REINO EMPANADOS COM OVO + FARINHA DE ROSCA MANIPULAÇÃO, FACAS, GARFOS E COM AS MÃOS HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS ÁGUA HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE (+ ÁGUA FERVENTE PARA TALHIERES QUE SÃO EMBRULHADOS EM GUARDANAPOS DE PAPEL). LOCAL LIMPO, ORGANIZADO MAS ALGUMAS MOSCAS E ABELHAS. TEMPO = 1 HORA E 45'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA	MEDIR TEMPO	- 1 HORA E 30' FORA To SEGURANÇA
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% ou 1000,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA = 770°C POR 200 CL 200 ppm
ESPERA	EM RECIPIENTES PROTEGIDOS TEMPO = 3 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA	MEDIR To ALIMENTO	- 40°C
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA = 770°C POR 200 CL 200 ppm
COCCÃO A	EM FRITADEIRA ELÉTRICA, MANIPULADOS MANUALMENTE (CRU) E COM ESCUMADEIRAS (COZILHO) To OLEO = 1570°C To ALIMENTO = 970°C TEMPO = 4'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS, SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS	MEDIR To ALIMENTO	- 740°C

UNIDADE 12

FILE DE FRANGO À PARMEGIANA (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	EM ASSADEIRAS OUTROS INGREDIENTES: MOLHO DE TOMATE (TOMATE, CEBOLA, PASTA DE ALHO, SAL, ÓLEO, AZEITE E ORÉGANO BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR E COZIDOS POR 1 HORA E 30', To = 95oC) + MUZZARELA (To MUZZARELA = 9oC). MANIPULAÇÃO: CONCHAS E COM AS MÃOS HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE CL (CONCENTRAÇÃO = 20 ppm) POR 15' A 25' TEMPO = 1'	† †	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA	MEDIR TEMPO	- 1 HORA E 30'
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA = 77oC POR 20' CL 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% OU IOD 0,1%
			R	MANTER SOB REFRIGE- RAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To MUZZARELA	- 8oC
COZÇÃO B	EM FORNO, NAS ASSADEIRAS To FORNO = 142oC To ALIMENTO = 85oC TEMPO = 8'	✕ ○	F*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS	MEDIR To ALIMENTO	- 74oC
DISTRIBU- ÇÃO	EM BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO NAS PRÓPRIAS ASSADEIRAS MANIPULADAS COM ESPÁTULAS. To BM = 46oC A 84oC To ALIMENTO = 54oC TEMPO = 20'	†	P R*	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO MEDIR TEMPO To BM	- 60oC OU - 60oC 1 HORA To BM = 90oC

UNIDADE 13

FRANGO ASSADO

UNIDADE 13

FRANGO ASSADO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO = 0oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA To GELADEIRA = 10oC To ALIMENTO = 9oC A 11oC TEMPO ≤ 12 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 4oC
PRÉ- PREPARO	CORTADAS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADAS EM ASSADEIRAS (ALHO, SAL, CEBOLA, TOMATE, PIMENTÃO, COLORAU, AJINOMOTO, CALDO KNORR, MOLHO DE PIMENTA, VINAGRE, ÓLEO, COCA-COLA E MASSA DE TOMATE, BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR). MANIPULAÇÃO: FASCAS E COM LUVAS DESCARTÁVEIS. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: IMERSÃO EM ÁGUA E DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE (TALHERES: HIGIENIZADOS COM ALCOOL E ENSACADOS). NÃO LAVAM UTENSÍLIOS NA TROCA DE ATIVIDADES. ÁREA DE PREPARO IMPRÓPRIA, SUJA, DESORGANIZADA, BARATAS E MOSCAS NO LOCAL. HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE Cl (CONCENTRAÇÃO ≤ 20 ppm) POR 30+ ÁGUA CORRENTE. To ALIMENTO = 21oC TEMPO = 29'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO	PRODUTOS RECOMENDADOS
ESPERA I	NAS ASSADEIRAS, SEM PROTEÇÃO. TEMPO ~ 14'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
COCCÃO	EM FORNO ELÉTRICO, DENTRO DE ASSADEIRAS. To FORNO = 300oC To ALIMENTO = 97oC TEMPO 1 HORA E 48'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA II	SOBRE CHAMA DE FOGÃO, NAS ASSADEIRAS, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 83oC TEMPO = 40' A 1 HORA	†	P*	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC

UNIDADE 13

FRANGO ASSADO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
DISTRIBUIÇÃO	EM CUBAS DE BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO - SELF-SERVICE. MANIPULAÇÃO: PEGADORES To BM = 55oC À 82oC To ALIMENTO = 35oC À 77oC TEMPO = 30'		P R*	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO TEMPO E To BM.	≥ 60oC OUT - 60oC ≥ 1 HORA To BM ≥ 90oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'ou Cl 200 ppm

UNIDADE 13

COXINHA DE FRANGO

UNIDADE 13

COXINHA DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	FRANGOS INTEIROS - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -10°C	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 60°C
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -50°C To ALIMENTO = 30°C TEMPO ≤ 24 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 40°C
COCÇÃO A	EM PANELA COM ÁGUA E SAL. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA E LUVAS DESCARTÁVEIS. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: IMERSÃO EM ÁGUA E DETERFENTE + ÁGUA CORRENTE (TALHIE-RES: HIGIENIZADOS COM ÁLCOOL E ENSACADOS). NÃO LAVAM UTENSÍLIOS NA TROCA DE ATIVIDADES. ÁREA DE PREPARO IMPRÓPRIA, SUJA, DESORGANIZADA. BARATAS E MOSCAS NO LOCAL. To ALIMENTO = 780C À 890C TEMPO = 1 HORA	✕ ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740C
RESFRIAMENTO	NO MESMO RECIPIENTE DA COCÇÃO SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 580C TEMPO = 35'	†	R*	RESFRIAMENTO SEGURO.	M E D I R T o SUPERFICIAL.	≥ 550C
PREPARO RECHEIO	DESOSSADOS E PICADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA. MANIPULADOS COM LUVAS DESCARTÁVEIS (INÍCIO) E SEM LUVAS (FINAL) E COM FACAS. To ALIMENTO = 450C TEMPO = 27'	†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 770C POR 2'OU Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
COCÇÃO B RECHEIO	REFOGADOS COM CEBOLA, ÓLEO, TEMPERO ARISCO, COLORAU, AJINOMOTO, PIMENTA DO REINO E SALSINHA. MANIPULADOS COM COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 950C TEMPO = 21'	✕ ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740C
PREPARO MASSA	CALDO KNORR, SALSINHA, FARINHA DE TRIGO, ÓLEO, LOURO, MARGARINA E "ARISCO COMPLETO" SÃO ADICIONADOS À ÁGUA DE COCÇÃO DO FRANGO QUE FICOU SEM PROTEÇÃO ± 1 HORA E 30'. MANIPULAÇÃO: COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 850C TEMPO = 12'	✕ ○ †	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740C
			P R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ÁGUA DE COCÇÃO DO FRANGO. MEDIR TEMPO.	≥ 600C OU ≤ 600C ≤ 1 HORA

UNIDADE 13

COXINHA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RESFRIAMENTO MASSA	EM ASSADEIRAS SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 55oC TEMPO = 45'	†	R*	RESFRIAMENTO SEGURO.	M E D I R T o SUPERFICIAL.	≥ 55oC
MONTAGEM	SOBRE ASSADEIRAS, EMPANADAS COM OVO E ÁGUA + FARINHA DE ROSCA. MANIPULADAS MANUALMENTE. TEMPO = 1 HORA E 40'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≤ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	MEDIR To ALIMENTO	PRODUTOS RECOMENDADOS
COCCÃO C	PARTE DAS COXINHAS, EM FRITADEIRA ELÉTRICA. MANIPULADAS MANUALMENTE. To ÓLEO = 194oC To ALIMENTO = 78oC TEMPO = 2'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO I	EM ESTUFAS, SOBRE BANDEJAS, SERVIDAS EM FORMINHAS DE PAPEL, MANIPULADAS MANUALMENTE. To ESTUFAS = 34oC À 73oC To ALIMENTO = 60oC TEMPO ≤ 12 HORAS	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
ARMAZENAMENTO II	COXINHAS EMPANADAS, EM MONOBLOCOS PROTEGIDOS, MANIPULADAS MANUALMENTE. To GELADEIRA = 10oC To ALIMENTO = 15oC TEMPO ≤ 24 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≤ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
COCCÃO D	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. MANIPULADAS MANUALMENTE E COM PEGADORES. To ÓLEO = 179oC To ALIMENTO = 63oC À 73oC TEMPO = 3'	✕ ○	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO II	EM ESTUFAS, SOBRE BANDEJAS, SERVIDAS EM FORMINHAS DE PAPEL, MANIPULADAS MANUALMENTE. To ESTUFAS = 34oC À 73oC To ALIMENTO = 60oC TEMPO ≤ 12 HORAS	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA

UNIDADE 13

BEIRUTE DE FRANGO

UNIDADE 13

BEIRUTE DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 0oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU A VÁCUO. TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -12oC To ALIMENTO -2oC TEMPO ≤ 1 DIA	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO I	SEM EMBALAGEM, EM RECIPIENTE PLÁSTICO SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA E LUVAS DESCARTÁVEIS. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: IMERSÃO EM ÁGUA E DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE (TALHERES: HIGIENIZADOS COM ALCOOL E ENSACADOS). NÃO LAVAM UTENSÍLIOS NA TROCA DE ATIVIDADES. ÁREA DE PREPARO IMPROPRIA. SUA. DESORGANIZADA, BARATAS E MOSCAS NO LOCAL. To ALIMENTO = 2oC TEMPO = 1 HORA E 20'	† ▽ △ △	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO To REFRIGERADOR E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU 1000 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
DESCONGELAMENTO II	EM MICROONDAS, DENTRO DE RECIPIENTES PLÁSTICOS. To ALIMENTO = 3oC À 18oC TEMPO = 4'	†	P*	DESCONGELAMENTO RÁPIDO.	OPERAR APARELHO CONFORME RECOMENDAÇÃO.	
PRÉ-PREPARO	CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS EM RECIPIENTE PLÁSTICO. TEMPEROS: SAL, ÓLEO, VINAGRE, "ARISCO". MANIPULAÇÃO: FACAS E COM LUVAS DESCARTÁVEIS. To ALIMENTO = 14oC TEMPO = 20'	† △ △	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
COZÇÃO A	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 137oC To ALIMENTO = 76oC TEMPO = 12'	✕ ○	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = VARIÁVEL (≥ 4oC ≤ 60oC) TEMPO = 4 HORAS	† △ △	P	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC OU ≤ 4oC
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm

UNIDADE 13

BEIRUTE DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
COZÇÃO B	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULA. To CHAPA = 132oC To ALIMENTO = 72oC TEMPO = 3'		E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'
MONTA- GEM	NA PRÓPRIA CHAPA. INGREDIENTES QUELHO PRATO. MAIONESE CASEIRA. ALFACE, TOMATE. PÃO SIRIO (EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTEÇÃO). HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE Cl (CONCENTRAÇÃO = 20 ppm) POR 30". ÁGUA CORRENTE. To QUELHO = 58oC (TEMPO CHAPA = 3") M A N I P U L A Ç Ã O : ESPÁTULAS E COM AS MÃOS	†	R	MANTER SOB REFRIGE- RAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUELHO E MAIONESE.	≥ 8oC
		R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO	Cl 200 ppm
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. T É C N I C A S DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA = 77oC POR 2'00" Cl 200 ppm
DISTRIBUI- ÇÃO	SERVIDOS EM PRATOS. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA = 77oC POR 2'00" Cl 200 ppm

UNIDADE 14

FILÉ DE FRANGO EMPANADO COM FRITAS E SALADA

UNIDADE 14

FILE DE FRANGO EMPANADO COM FRITAS E SALADA

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITERIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO = 6oC À 10oC	†	R	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -2oC À 1oC To ALIMENTO = 5oC TEMPO ≤ 4 DIAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 4oC
PRÉ- PREPARO I	FILES CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E COLOCADOS EM IMERSÃO EM PIA NÃO HIGIENIZADA. EM SEGUIDA IMERSOS NUMA SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALFATÓRIA) E MANIPULADOS MANUALMENTE. TEMPEROS: ALHO, SAL, SALSINHA, PIMENTA DO REINO E ÓLEO (BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR). HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS: VEGETAIS DE FOLHA = ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO 2% POR 15'). OUTROS VEGETAIS = ÁGUA CORRENTE. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA CORRENTE + DETERGENTE. INSTALAÇÕES VELHAS MAS LIMPAS. To ALIMENTO = 14oC À 19oC TEMPO = 1 HORA E 25'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
ARMAZENAMENTO II	EM RECIPIENTE PLÁSTICO TAMPADO. To FREEZER = -18oC To ALIMENTO = -15oC TEMPO < 6 DIAS	†	P*	ARMAZENAMENTO SEGURO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To REFRIGERADOR = 9oC À 10oC To ALIMENTO = 9oC TEMPO = 15 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
PRÉ- PREPARO II	EMPANADOS COM FARINHA DE ROSCA EM RECIPIENTE PLÁSTICO. MANIPULADOS MANUALMENTE. To ALIMENTO = 10oC TEMPO = 10'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
ESPERA	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS DESPROTEGIDOS. To REFRIGERADOR = 9oC À 10oC To ALIMENTO = 9oC TEMPO ≤ 6 HORAS E 30'	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC

UNIDADE 14

FILÉ DE FRANGO EMPANADO COM FRITAS E SALADA (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
COZÇÃO	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. MANIPULADOS MANUALMENTE (CRU) E COM PEGADORES (COZIDO). To ÓLEO = 147oC To ALIMENTO = 89oC TEMPO = 3'		E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
MONTA-GEM	INGREDIENTES: BATATA FRITA, ALFACE, TOMATE, PÃO. BATATA = LIMPA E CORTADA FICA EM IMERSÃO EM ÁGUA EM UM RECIPIENTE PLÁSTICO To ÓLEO = 166oC To BATATA = 84oC TEMPO = 3'		E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To BATATA.	≥ 74oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO	Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
DISTRIBUIÇÃO	SERVIDO NO PRATO.		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm

UNIDADE 14

BEIRUTE DE FRANGO

UNIDADE 14

BEIRUTE DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS DENTRO DE MONOBLOCOS. TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 6oC À 10oC	†	R	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -2oC À 1oC To ALIMENTO = 5oC TEMPO ≤ 4 DIAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
PRÉ-PREPARO	FILES SÃO CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E COLOCADOS EM IMERSÃO EM PIA NÃO HIGIENIZADA. EM SEGUIDA IMERSOS NUMA SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA) E TEMPERADOS MANUALMENTE. TEMPEROS: ALHO, SAL, SALSINHA, PIMENTA DO REINO E ÓLEO (BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR). HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: VEGETAIS DE FOLHA = ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO 2%) POR 15'. OUTROS VEGETAIS = ÁGUA CORRENTE. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA CORRENTE. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE. INSTALAÇÕES VELHAS MAS LIMPAS. To ALIMENTO = 14oC À 19oC TEMPO = 1 HORA E 25'	†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁLCOOL 70% OU IODO 0.1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
ARMAZENAMENTO II	EM RECIPIENTE PLÁSTICO TAMPADO. To FREEZER = -18oC To ALIMENTO = -15oC TEMPO < 6 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	EM RECIPIENTE PLÁSTICO TAMPADO. To REFRIGERADOR = 9oC À 10oC To ALIMENTO = 9oC TEMPO = 15 HORAS	†	R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
COCCÃO A	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. MANIPULADOS MANUALMENTE (CRU) E COM PEGADORES (COZIDO). To ÓLEO = 173oC To ALIMENTO = 75oC TEMPO = 3'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
COCCÃO B	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 172oC To ALIMENTO = 90oC TEMPO = 2'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'

UNIDADE 14

BEIRUTE DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	NA PRÓPRIA CHAPA. INGREDIENTES OVO, QUEIJO, ALFACE, TOMATE, MAIONESE CASEIRA, PÃO SÍRIO. To OVO = 66oC To QUEIJO FRIO = 24oC To QUEIJO QUENTE = 71oC TEMPO CHAPA 3' TODOS OS INGREDIENTES FICAM EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS (ALFACE PICADA EM IMERSÃO EM ÁGUA) M A N I P U L A Ç Ã O : ESPÁTULAS E COM AS MÃOS.		R	MANTER SOB REFRIGERA- ÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO E MAIONESE.	- 8oC
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
		E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS.	MEDIR To OVO	- 70oC
		R	HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO	200 ppm
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA - 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
DISTRIBUI- ÇÃO	EM PRATOS FORRADOS COM GUARDANAPOS DE PAPEL. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS					

UNIDADE 14

COXINHA DE FRANGO (semi-preparada)

UNIDADE 14

COXINHA DE FRANGO (semi-preparada)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITERIOS
RECEBI- MENTO	COXINHA DE FRANGO SEMI- PREPARADA. PRODUÇÃO CASEIRA. EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS. ÁGUA + DETERGENTE. To ALIMENTO = 19oC	† △ △	R	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 6oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA = 77oC POR 2'00" Cl 200 ppm
			R	CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA.	VISITA TÉCNICA AO FORNECEDOR - REGISTRO.	FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA CVS-30
ARMAZE- NAMENTO	NA MESMA EMBALAGEM DO RECEBIMENTO. To FREEZER = -2oC À 1oC To ALIMENTO = 2oC À 4oC TEMPO ≤ 24 HORAS	†	P*	ARMAZENAMENTO SEGURO.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 4oC
COZÇÃO	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. MANIPULADAS COM AS MÃOS (CRU) E COM PEGADORES (COZIDO). HIGIENE DAS MÃOS: ÁGUA. To ÓLEO = 173oC To ALIMENTO = 65oC TEMPO = 6'	× ○	F	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO	≥ 74oC
DISTRIBUI- ÇÃO	EM ASSADEIRAS NAS ESTUFAS. MANIPULADAS COM PEGADORES OU GUARDANAPOS DE PAPEL. SERVIDAS EM GUARDANAPOS. To ESTUFA = 50oC À 68oC To ALIMENTO = 50oC À 51oC TEMPO ≤ 6 HORAS OBS.: AS ESTUFAS FICAM ABERTAS.	†	P R	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO MEDIR TEMPO	≥ 60oC OU + 60oC + 1 HORA

UNIDADE 15

COXINHA DE FRANGO (semi-preparada)

UNIDADE 15

COXINHA DE FRANGO (semi-preparada)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	COXINHAS DE FRANGO SEMI-PREPARADAS PRODUÇÃO CASEIRA EM MONOBLOCOS SEM PROTEÇÃO TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS ÁGUA + DETERGENTE 1 PARA TALHERES + ALCOOL APÓS SECAGEM To ALIMENTO = 70°C		R	CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA	VISITA TÉCNICA AO FORNECEDOR - REGISTRO	FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA CVS-30
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA = 77°C POR 20s Cl 200 ppm
		P	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO - PROTEGIDO	MEDIR To ALIMENTO	= 60°C
COZÇÃO	EM FRIADEIRA ELÉTRICA MANIPULADAS MANUALMENTE 1 COM PEGADORES COLOCADAS EM ASSADEIRAS HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS ÁGUA E NÃO FCONSTANTE To ÓLEO = 177°C A 178°C To ALIMENTO = 51°C A 52°C TEMPO = 8'		I	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO	= 74°C
DISTRIBUIÇÃO	EM ESTUFAS DENTRO DE ASSADEIRAS MANIPULADAS COM PEGADORES 1 SERVIDAS EM PRATOS To ESTUFA = 74°C A 82°C To ALIMENTO = 54°C TEMPO = 3 HORAS		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA = 77°C POR 20s Cl 200 ppm
		P R	MANTER SOB To SEGURANÇA	MEDIR To ALIMENTO MEDIR TEMPO	= 60°C OU 60°C = 1 HORA

UNIDADE 15

X-FRANGO

**UNIDADE 15
X FRANGO**

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO COM E SEM OSSO - SEM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS. TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 7oC A 11oC	†	R	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU A VÁCUO. TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO MATÉRIA PRIMA COM "SII"	MEDIR To ALIMENTO	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER -8oC A -9oC To ALIMENTO -2oC A -3oC TEMPO ≤ 48 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA	MEDIR To ALIMENTO	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	SEM EMBALAGEM. EM BACIAS PLÁSTICAS, SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE E PARA TALHERES + ALCOOL APÓS SECAGEM. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA E NÃO É CONSTANTE. To ALIMENTO = 10oC TEMPO = 4 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO OU EM ÁGUA CORRENTE	MEDIR To ALIMENTO To REFRIGERADOR E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO	MEDIR To ÁGUA To ALIMENTO E TEMPO	ÁGUA CORRENTE = 21oC A 4oC A 4 HORAS ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
PRÉ-PREPARO	CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA COM FORMICA E TEMPERADOS MANIPULADOS MANUALMENTE. TEMPEROS: SAL, CEBOLA, ALHO, ÓLEO. To ALIMENTO = 20oC TEMPO = 15'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZENAMENTO II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To GELADIERA = 2oC A 4oC To ALIMENTO = 3oC TEMPO ≤ 12 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 4oC
ESPERA	RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. TEMPO ≤ 1 HORA	†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
COZÇÃO	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 14oC To ALIMENTO = 82oC TEMPO = 11'	✕ ○	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
MONTAGEM	NA PRÓPRIA CHAPA. INGREDIENTES: QUEIJO, PÃO FRANCÊS To QUEIJO FRIO = 26oC To QUEIJO QUENTE = 70oC TEMPO CHAPA = 2' (QUEIJO EM RECIPIENTE PLÁSTICO TAMPADO E O PÃO EM SACOS PLÁSTICOS) MANIPULAÇÃO: ESPÁTULAS E COM AS MÃOS.	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		†	R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO.	≤ 8oC

UNIDADE 15

FILÉ DE FRANGO EMPANADO COM FRITAS

UNIDADE 15

FILÉ DE FRANGO EMPANADO COM FRITAS

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO COM E SEM OSSO COM "SIF" - EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 7oC A 11oC	†	R	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO	≥ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -8oC A -9oC To ALIMENTO = -2oC A -3oC TEMPO ≤ 48 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO	≥ 4oC
DESCONGELAMENTO	SEM EMBALAGEM EM BACIAS PLÁSTICAS, SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE E PARA TALHERES + ÁLCOOL. APÓS SECAGEM. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA E NÃO É CONSTANTE. To ALIMENTO = 10oC TEMPO = 4 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO OU EM ÁGUA CORRENTE	MEDIR To ALIMENTO To REFRIGERADOR E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	ÁGUA CORRENTE = 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
PRÉ- PREPARO	CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA COM FÓRMICA E TEMPERADOS. MANIPULADOS MANUALMENTE. TEMPEROS: SAL, CEBOLA, ALHO, ÓLEO. To ALIMENTO = 20oC TEMPO = 15'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZENAMENTO II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To GELADEIRA = 2oC A 4oC To ALIMENTO = 3oC TEMPO ≤ 12 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 4oC
ESPERA	RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. TEMPO ≤ 1 HORA	†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
COCCÃO	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 144oC To ALIMENTO = 74oC A 97oC TEMPO = 8'	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
MONTAGEM/ DISTRIBUIÇÃO	FILÉS GRELHADOS SÃO COLOCADOS EM PRATOS OU TRAVESSAS INOX E SERVIDOS COM BATATAS FRITAS. MANIPULAÇÃO: ESPÁTULAS E COM AS MÃOS. To ÓLEO = 122oC To BATATA = 94oC TEMPO = 7'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		×	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To BATATA.	≥ 74oC

UNIDADE 16

TORTINHA DE FRANGO (pronta)

UNIDADE 16

TORTINHA DE FRANGO (pronta)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBI- MENTO	EM CAIXAS DE PAPELÃO BRANCO, LACRADAS PRODUÇÃO CASEIRA. TRANSPORTE SEM REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO = 10oC	†	R	CONTROLE DA MATERIA PRIMA.	VISITA TÉCNICA AO FORNECEDOR - REGISTRO.	FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA - PORTARIA CVS-30
			P R	TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO	≥ 60oC ≤ 6oC
ARMAZEM- NAMENTO	EM CAIXAS DE PAPELÃO CONFORME RECEBIMENTO To FREEZER = 4oC To ALIMENTO = 11oC TEMPO = 2 DIAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERA- ÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 4oC
REAQUE- CIMENTO	EM FORNO ELÉTRICO DENTRO DE ASSADEIRAS To FORNO = 200oC To ALIMENTO = 53oC TEMPO = 10'		E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO MEDIR TEMPO	≥ 70oC 2"
DISTRIBUI- ÇÃO	EM ESTUFAS, DENTRO DE ASSADEIRAS, MANIPULADAS COM PEGADORES SERVIDAS EM PRATO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA E SABÃO + ÁGUA CORRENTE. TALHERES: IMERSÃO EM ÁGUA QUENTE E DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE + ÁGUA QUENTE + HIGIENIZAÇÃO COM ÁLCOOL E ENSACADOS LOCAL IMPRÓPRIO PORÉM LIMPO E ORGANIZADO To ESTUFA = 38oC A 56oC To ALIMENTO = 40oC A 49oC TEMPO = 4 HORAS	†	P R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO MEDIR TEMPO	≥ 60oC OU ≥ 60oC + 1 HORA

UNIDADE 16

X-FRANGO

UNIDADE 16

X FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO = -10°C A 10°C	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU A VÁCUO. TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 60°C
PRÉ- PREPARO	TEMPERADOS EM MONOBLOCOS. TEMPEROS. ALHO, SAL, ÓLEO, CEBOLA E COLORAU. MANIPULAÇÃO: MANUAL. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO LÍQUIDO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA E SABÃO + ÁGUA CORRENTE. TALHERES IMERSÃO EM ÁGUA QUENTE E DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE + ÁGUA QUENTE + HIGIENIZAÇÃO COM ALCÓOL E ENSACADOS. LOCAL IMPRÓPRIO PORÉM LIMPO E ORGANIZADO. TEMPO = 5'	†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA	MEDIR TEMPO.	+ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 770C POR 2'OU CI 200 ppm
ARMAZENAMENTO I	EM MONOBLOCOS PROTEGIDOS. To FREEZER = 00C To ALIMENTO = 10C TEMPO ≤ 10 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 40C
DESCONGELAMENTO	EM MONOBLOCOS PROTEGIDOS. To GELADEIRA = 200C To ALIMENTO = 90C TEMPO ≤ 12 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	40C ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE ≤ 210C ≤ 40C + 4 HORAS
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 770C POR 2'OU CI 200 ppm
ESPERA	EM MONOBLOCOS SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 130C A 170C TEMPO ≤ 3 HORAS	† △	P R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 40C ÁGUA ≥ 770C POR 2'OU CI 200 ppm
COZÇÃO	GRELHADOS EM CHAPA E MANIPULADOS COM PEGADORES E ESPÁTULAS. To CHAPA = 1200C To ALIMENTO = 840C TEMPO = 14'	✕ ○	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740C
MONTAGEM	NA PRÓPRIA CHAPA. INGREDIENTES: QUEIJO E PÃO FRANCÊS (QUEIJO EM GELADEIRA To = 140C E PÃO EM SACOS PLÁSTICOS). MANIPULAÇÃO: ESPÁTULAS. To QUEIJO = 610C TEMPO CHAPA = 1'	†	R	MANter SOB REGRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO.	≤ 80C

UNIDADE 16

X FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
DISTRIBUIÇÃO	CORTADOS SOBRE TABUA DE MADEIRA E SERVIÇOS EM SACOS DE PAPEL SOBRE PRATOS. MANIPULADOS COM FACAS E COM AS MÃOS.		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA : 77oC POR 20s Cl 200 ppm
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% OU 100% 0,1%
ARMAZENAMENTO II	FILES QUE ESTAVAM NA ESPERA E NÃO FORAM UTILIZADOS To GELADEIRA : 7oC			DESPREZAR.		

UNIDADE 16

FILÉ DE FRANGO GRELHADO

UNIDADE 16

FILE DE FRANGO GRELHADO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITOS DE FRANGO SEM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -10°C À 10°C	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF"	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 60°C
PRÉ-PREPARO	TEMPERADOS EM MONOBLOCOS. TEMPEROS: ALHO, SAL, ÓLEO, CEBOLA E COLORAU. MANIPULAÇÃO: MANUAL. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO LÍQUIDO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA E SABÃO + ÁGUA CORRENTE. TALHERES: IMERSÃO EM ÁGUA QUENTE E DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE + ÁGUA QUENTE + HIGIENIZAÇÃO COM ALCOOL E ENSACADOS. LOCAL IMPRÓPRIO PORÉM LIMPO E ORGANIZADO. TEMPO = 5'	†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO	1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 770C POR 2'OU CI 200 ppm
ARMAZENAMENTO I	EM MONOBLOCOS PROTEGIDOS. To FREEZER = 00C To ALIMENTO = 10C TEMPO ≤ 10 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 40C
DESCONGELAMENTO	EM MONOBLOCOS PROTEGIDOS. To GELADEIRA = 200C To ALIMENTO = 60C TEMPO ≤ 12 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO.	40C ATÉ DESCONGELAR
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	ÁGUA CORRENTE ≤ 210C ≤ 40C ≤ 4 HORAS ÁGUA ≥ 770C POR 2'OU CI 200 ppm
ESPERA	EM MONOBLOCOS SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 130C À 170C TEMPO ≤ 3 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 40C
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 770C POR 2'OU CI 200 ppm
COCCÃO	GRELHADOS EM CHAPA E MANIPULADOS COM PEGADORES E ESPÁTULAS. To CHAPA = 1730C To ALIMENTO = 1010C TEMPO = 11'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740C
DISTRIBUIÇÃO	EM CUBAS DE BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO - SELF-SERVICE. MANIPULADOS COM PEGADORES, SERVIDOS EM PRATOS. To BM = 620C À 640C To ALIMENTO = 1000C À 420C TEMPO ≤ 4 HORAS	†	P R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. To BM E TEMPO	≥ 600C OU ≤ 600C ≤ 1 HORA BM ≥ 900C
ARMAZENAMENTO II	FILÊS QUE ESTAVAM NA ESPERA E NÃO FORAM UTILIZADOS. To GELADIERA = 70C	†		DESPREZAR.		

UNIDADE 17

FILÉ DE FRANGO COM CREME DE MILHO

UNIDADE 17

FILE DE FRANGO COM CREME DE MILHO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITERIOS
RECEBIMENTO	FILE DE FRANGO COM "SIF" EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -10°C	†	P*	ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU A VÁCUO EM TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 60°C
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -50°C À -190°C To ALIMENTO = -90°C TEMPO ≤ 7 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 40°C
DESCONGELAMENTO	IMERSOS EM ÁGUA NOS PRÓPRIOS SACOS PLÁSTICOS DO RECEBIMENTO DENTRO DE UM CADEIRÃO. To AMBIENTE = 230°C To ALIMENTO = -20°C TEMPO = 8 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA To ALIMENTO E TEMPO.	40°C ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE - 210°C - 40°C - 4 HORAS
PRÉ- PREPARO	MANIPULADOS MANUALMENTE SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS EM BACIA DE PLÁSTICO. TEMPEROS: ALHO, SAL, VINAGRE, PIMENTA. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA E SABÃO PORÉM NEM SEMPRE SÃO HIGIENIZADOS NA TROCA DE ATIVIDADES. BARATAS NO LOCAL. TEMPO = 2 HORAS E 20'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 770°C POR 2'OU Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	R	RAPIDEZ NO PROCESSO.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
ARMAZENAMENTO II	EMBALAGEM: MONOBLOCOS PLÁSTICOS PROTEGIDOS. To FREEZER = -40°C À -100°C To ALIMENTO = -50°C TEMPO ≤ 12 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 40°C
COZÇÃO A	MANIPULADOS COM PEGADORES. To CHAPA = 1550°C To ALIMENTO = 320°C TEMPO = 8'	×	E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740°C
ESPERA	EM TRAVESSA DE INOX, SEM PROTEÇÃO COLOCADOS NA GAVETA DA CHAPEIRA. To ALIMENTO = VARIÁVEL ≤ 320°C TEMPO = 7 HORAS	†	P	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 600°C OU ≤ 40°C
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 770°C POR 2'OU Cl 200 ppm
COZÇÃO B	MANIPULADOS COM PEGADORES. To CHAPA = 1550°C To ALIMENTO = 690°C À 760°C TEMPO = 1' À 2'	×	E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740°C
COZÇÃO C	MANIPULADOS COM PEGADORES. To CHAPA = 1550°C To ALIMENTO = 580°C TEMPO = 9'	×	E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 700°C 2'

UNIDADE 17

FILÉ DE FRANGO COM CREME DE MILHO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
PREPARO DO CREME DE MILHO	INGREDIENTES: MILHO VERDE EM LATA, LEITE, CALDO KNORR, MAIZENA, CREME DE LEITE, COZIDOS EM PANELA E MANIPULADOS COM COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 75oC TEMPO = 15' PERMANECE EM BM SEM PROTEÇÃO DURANTE A DISTRIBUIÇÃO. To ALIMENTO = 58oC À 75oC TEMPO = VARIÁVEL.		E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
			P R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≥ 60oC ≥ 1 HORA
MONTAGEM	CREME DE MILHO É ADICIONADO AO FILÉ GRELHADO. MANIPULADO COM PEGADORES E CONCHAS E ENFEITADOS MANUALMENTE COM SALSINHA PICADA (LAVADA EM ÁGUA CORRENTE) E MILHO VERDE. TEMPO 1' To ALIMENTO = 58oC À 80oC MONTADOS CONFORME PEDIDOS.		R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU IODO 0.1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	Cl 200 ppm
DISTRIBUIÇÃO	IMEDIATAMENTE APÓS PREPARO NAS TRAVESSAS DE INOX ONDE FORAM MONTADOS.		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm

UNIDADE 17
TORTA DE FRANGO

UNIDADE 17

TORTA DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	SASSAMI COM "SIF" EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -4oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -5oC À -19oC To ALIMENTO = -9oC TEMPO ≤ 7 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	IMERSOS EM ÁGUA, NOS PRÓPRIOS PLÁSTICOS DO RECEBIMENTO DENTRO DE UM CALDEIRÃO. To AMBIENTE = 23oC TEMPO = 8 HORAS To ALIMENTO = -2oC	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE ≤ 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
COCCÃO A - PREPARO DO FRANGO	SASSAMI É COZIDO EM PANELA COM ÁGUA E TEMPEROS (LOURO, SAL, PIMENTA E CEBOLA). APÓS COCCÃO ESCORRE-SE A ÁGUA EM ESCORREDOR DE MACARRÃO (HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA E SABÃO PORÉM NEM SEMPRE SÃO HIGIENIZADOS NA TROCA DE ATIVIDADES). BARATAS NO LOCAL. To ALIMENTO = 75oC TEMPO = 2 HORAS	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
PREPARO DO RECHEIO	FRANGO COZIDO É DESMANCHADO EM TACHO MANIPULADO COM COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 68oC TEMPO = 10'	†	P*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ESPERA RECHEIO	NO MESMO TACHO DO PREPARO COBERTO COM PAÑO. TEMPO = 3 HORAS To ALIMENTO ≤ 30oC	△ †	R P	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. MANTER SOB To SEGURANÇA.	OBSERVAR PROCESSO. MEDIR To ALIMENTO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm ≥ 60oC ≤ 4oC
COCCÃO B - RECHEIO	FRANGO DESMANCHADO, TRANSFERIDO PARA PANELA E MANIPULADO COM COLHER DE PAU É REFOGADO COM CEBOLA, ALHO, TOMATE, FARINHA DE TRIGO E CREME DE LEITE. To ALIMENTO = 80oC TEMPO = 15'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
PREPARO DA MASSA	FARINHA DE TRIGO, SAL, MARGARINA, ÓLEO, OVOS. SÃO MANIPULADOS MANUALMENTE EM RECIPIENTE DE INOX À To AMBIENTE. TEMPO = 15' HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA.	▽ △ †	R R R*	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. MEDIR TEMPO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1% ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm ≤ 1 HORA E 30'

UNIDADE 17

TORTA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
DESCANSO MASSA	NO MESMO RECIPIENTE DO PREPARO. COBERTO COM PANO. TEMPO 2 HORAS		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 8oC
MONTAGEM	MASSA É ABERTA SOBRE BANCADA DE ALVENARIA (SEM PRÉVIA HIGIENIZAÇÃO) E EM ASSADEIRA MANIPULADA COM ROLO DE MADEIRA E COM AS MÃOS. ADIÇÃO DO RECHEIO COM COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 20oC TEMPO = 1 HORA E 15'		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO	≤ 1 HORA E 30' FORA 1o SEGURANÇA
ARMAZENAMENTO II (CRU)	MESMA ASSADEIRA DA MONTAGEM COBERTA COM PLÁSTICO. To FREEZER = -5oC À -13oC To ALIMENTO = -5oC À -8oC TEMPO ≤ 36 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COCCÃO C	AS SUPERFÍCIES DAS TORTAS SÃO PINCELAS COM GEMA ANTES DE IREM PARA O FORNO. To FORNO = 250oC To ALIMENTO = 94oC TEMPO = 50'		E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO I	APÓS "COCCÃO C" PARTE É TRANSFERIDA PARA ASSADEIRAS MENORES. COLOCADAS EM ESTUFAS E SERVIDAS EM PRATOS. MANIPULAÇÃO: ESPÁTULAS E MÃOS. ESTUFAS FICAM ABERTAS MAIOR PARTE DO TEMPO. To ESTUFA = 64oC À 84oC To ALIMENTO = 57oC À 61oC TEMPO = VARIÁVEL		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			P R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
RESFRIAMENTO	NOS MESMOS RECIPIENTES QUE FORAM ASSADAS, COBERTAS COM TOALHAS DE PANO. To ALIMENTO < 50oC TEMPO = 1 HORA E 30'		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	RESFRIAMENTO SEGURO.	MEDIR To SUPERFICIAL.	≥ 55oC
ARMAZENAMENTO III - ASSADA	NAS ASSADEIRAS QUE FORAM AO FORNO. PROTEGIDAS COM PLÁSTICOS. To FREEZER = -5oC À -13oC To ALIMENTO = -3oC TEMPO ≤ 48 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 4oC
REAQUECIMENTO	EM FORNOS, NAS MESMAS ASSADEIRAS QUE FORAM ARMAZENADAS. To FORNO = 250oC To ALIMENTO = 71oC TEMPO = 40' À 50'		E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO	≥ 70oC 2'

UNIDADE 17

TORTA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
DISTRIBUIÇÃO II	APÓS REAQUECIMENTO SÃO TRANSFERIDAS PARA ASSADEIRAS MENORES E COLOCADAS EM ESTUFAS. SÃO SERVIDAS EM PRATOS. MANIPULAÇÃO COM ESPÁTULAS E MÃOS. ESTUFAS ABERTAS. To ESTUFA = 66oC A 77oC To ALIMENTO = 71oC TEMPO - VARIÁVEL		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA - 77oC POR 2'OU CL200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
			P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO MEDIR TEMPO	≥ 60oC OU ≥ 60oC - 1 HORA
COZÇÃO D	TORTAS PROVENIENTES DO ARMAZENAMENTO II (CRUAS) PINCELAS COM GEMA ASSADAS EM FORNO. To FORNO - 250oC To ALIMENTO - 71oC TEMPO - 36'		F	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS	MEDIR To ALIMENTO	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO II	EM ASSADEIRAS MENORES. MANIPULADAS COM ESPÁTULA E COM AS MÃOS SERVIDAS EM PRATOS To ESTUFA = 94oC To ALIMENTO = 77oC TEMPO - VARIÁVEL		R P* R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO MANTER SOB To SEGURANÇA.	OBSERVAR PROCESSO MEDIR To ALIMENTO MEDIR TEMPO.	ALCOOL 70% OU IODO 0,1% ≥ 60oC OU ≥ 60oC - 1 HORA

UNIDADE 17

COXINHA DE FRANGO

UNIDADE 17

COXINHA DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	SASSAMI COM "SIF" EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO -4oC	†	P*	ENTREGUES EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU A VÁCUO. TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO	MEDIR To ALIMENTO	- 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA To DO FREEZER -5oC A -19oC To ALIMENTO -9oC TEMPO - 7 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO	- 4oC
DESCONGELAMENTO	IMERSOS EM ÁGUA NOS PRÓPRIOS PLÁSTICOS DO RECEBIMENTO DENTRO DE UM CALDEIRÃO To AMBIENTE 23oC To ALIMENTO -2oC TEMPO - 8 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE	MEDIR To ALIMENTO To REFRIGERADOR E TEMPO MEDIR To ÁGUA To ALIMENTO E TEMPO	4oC ATF DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE - 21oC - 4oC - 4 HORAS
COZÇÃO A -PREPARO DO FRANGO	COZIDO EM PANELA COM ÁGUA E LOURO - ESCORRE-SE A ÁGUA EM ESCORREDOR DE MACARRÃO (HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS ÁGUA E SABÃO MAS NEM SEMPRE SÃO HIGIENIZADOS NA TROCA DE ATIVIDADES) BARATAS NO LOCA. ÁGUA DE COZIMENTO DO FRANGO É USADA NO PREPARO DA MASSA. To DO ALIMENTO = 75oC TEMPO - 1 HORA	✕ ○	F*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO	- 74oC
PREPARO RECHEIO	EM TACHO, DESMANCHADO COM COLHER DE PAU To ALIMENTO 65oC TEMPO - 12'	†	P*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA	MEDIR TEMPO	- 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
COZÇÃO B -RECHEIO	TRANSFERIDO PARA PANELA O FRANGO É REFOGADO COM OS TEMPEROS (ÓLEO CEBOLA, TOMATE, SAL, PIMENTA, SALSINHA) SENDO MANIPULADO COM COLHER DE PAU. To ALIMENTO 80oC TEMPO = 15'	✕ ○	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS	MEDIR To ALIMENTO.	- 74oC
RESFRIAMENTO RECHEIO	NO MESMO RECIPIENTE QUE FOI REFOGADO E COBERTO COM PANO. To ALIMENTO 57oC TEMPO = 30'	†	P*	RESFRIAMENTO SEGURO	MEDIR To SUPERFICIAL.	- 55oC
ARMAZENAMENTO II - RECHEIO	EM RECIPIENTE PLÁSTICO TAMPADO - TRANSFERIDO COM AUXÍLIO DE COLHER. To FREEZER = 2oC A -8oC To ALIMENTO - -1oC TEMPO - 12 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	- 4oC

UNIDADE 17

COXINHA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
PREPARO MASSA	FARINHA DE TRIGO, SAL, ÓLEO, MARGARINA E ÁGUA DE COCÇÃO DO FRANGO (EXPOSTA ± 4 HORAS EM RECIPIENTE NÃO PROTEGIDO), COZIDOS EM PANELA MANIPULADOS COM COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 42oC TEMPO = 10'	† X O	P E	MANTER SOB To SEGURANÇA. COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS, SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ÁGUA DE COCÇÃO DE FRANGO MEDIR To ALIMENTO	> 60oC OU < 4oC > 74oC
RESFRIA-MENTO MASSA	DIRETO SOBRE BANCADA DE ALVENARIA. To ALIMENTO = 42oC TEMPO = 30'	△ △ †	R R P	HIGIENE AMBIENTAL. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. RESFRIAMENTO SEGURO	OBSERVAR PROCESSO OBSERVAR PROCESSO M E D I R To SUPERFICIAL	PRODUTOS RECOMENDADOS ÁGUA > 77oC POR 2'OU < 1200 ppm > 55oC
MONTA- GEM	MONTADAS E EMPANADAS MANUALMENTE COLOCA- DAS EM MONOBLOCOS EMPANADO: FARINHA DE ROSCA E OVO INTEIRO To ALIMENTO = 38oC TEMPO = 3 HORAS E 30' HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA.	▽ △ †	R R P	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS, T E C N I C A S DE MANIPULAÇÃO HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	OBSERVAR PROCESSO OBSERVAR PROCESSO MEDIR TEMPO	ALCOOL 70% OU IODO 0,1% ÁGUA > 77oC POR 2'OU < 1200 ppm > 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZE- NAMENTO III	EM MONOBLOCOS COBERTOS COM PLÁSTICO. To FREEZER = -4oC A -10oC To ALIMENTO = -1oC TEMPO = 12 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERA- ÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO	< 4oC
COCÇÃO C	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. MANIPULAÇÃO COM PEGADORES. To ÓLEO = 150oC A 200oC To ALIMENTO = 58oC TEMPO = 3'	X O	E	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS, SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO	> 74oC
DISTRIBU- ÇÃO	EM ASSADEIRAS NA ESTUFA. MANIPULAÇÃO COM PEGADORES, SERVIDAS COM GUARDANAPOS DE PAPEL. To ESTUFA = 58oC To ALIMENTO = 53oC TEMPO = VARIÁVEL ESTUFAS COM PORTAS ABERTAS.	△ †	R P R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. MANTER SOB To SEGURANÇA.	OBSERVAR PROCESSO MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO	ÁGUA > 77oC POR 2'OU < 1200 ppm > 60oC OU < 60oC < 1 HORA

UNIDADE 18

COXINHA DE FRANGO (semi-preparada)

UNIDADE 18

COXINHA DE FRANGO (semi-preparada)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBI- MENTO	COXINHA DE FRANGO SEMI- PREPARADA - PRODUÇÃO CASEIRA - EM MONOBLOCOS COBERTOS COM PAPEL TOALHA. TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE (UTENSÍLIOS DE MESA PROTEGIDOS E TALHERES ENSACADOS) To ALIMENTO - 20oC		R	CONTROLE DA MATERIA PRIMA.	VISITA TÉCNICA AO FORNECEDOR - REGISTRO.	FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PORTARIA CVS-30
		+	R	TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO	- 6oC
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA - 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
ESPERA	EM ASSADEIRAS COBERTAS COM PANOS DE PRATO. M A N I P U L A D A S M A N U A L M E N T E HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS ÁGUA + SABÃO LÍQUIDO MAS NÃO É CONSTANTE To ALIMENTO - 22oC A 24oC TEMPO - 18 HORAS	+	P	MANTER SOB REFRIGERA- ÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO	- 4oC
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA - 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
		R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO	OBSERVAR PROCESSO	ALCOOL 70% OU 100% 0,1%
COZÇÃO	FRITADEIRA ELÉTRICA M A N I P U L A Ç Ã O MANUALMENTE (CRU) E PEGADORES (COZIDA) To ÓLEO - 160oC To ALIMENTO - 39oC TEMPO - 3'		E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO	- 74oC
DISTRIBU- ÇÃO	EM ASSADEIRAS NAS ESTUFAS. MANIPULAÇÃO: PEGADORES. SERVIDAS EM GUARDANAPOS DE PAPEL. To ESTUFA = 52oC A 63oC To ALIMENTO - 39oC A 55oC TEMPO - 3 HORAS E 30'	+	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA - 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm
			P R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO MEDIR TEMPO.	- 60oC OU - 60oC - 1 HORA

UNIDADE 18

LINGUIÇA DE FRANGO

UNIDADE 18

LINGUIÇA DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	LINGUIÇA DE FRANGO COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS LACRADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO = 0oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU A VÁCUO. TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS LACRADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -7oC A -15oC To ALIMENTO = -8oC A -15oC TEMPO ≤ 3 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	SEM EMBALAGEM EM RECIPIENTE PLÁSTICO SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE (UTENSÍLIOS DE MESA, PROTEGIDOS E TALHERES ENSACADOS). HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO LÍQUIDO MAS NÃO É CONSTANTE. LOCAL LIMPO PORÉM MOSCAS NA ÁREA DE PREPARO. To ALIMENTO = -6oC TEMPO = 1 HORA E 20'	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA To ALIMENTO E TEMPO	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE = 21oC + 4oC = 4 HORAS
COZÇÃO	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. MANIPULAÇÃO: MANUALMENTE (CRU) E PEGADORES (COZIDO). To ÓLEO = 160oC To ALIMENTO = 97oC TEMPO = 8'	✕ ○	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO	EM CUBAS DE BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO - SELF SERVICE. MANIPULAÇÃO: PEGADORES. To BM = 40oC A 71oC To ALIMENTO = 64oC A 71oC TEMPO ≤ 30'	† △	P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. To BM E TEMPO OBSERVAR PROCESSO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA BM ≥ 90oC ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
SOBRAS	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS. To GELADEIRA = 12oC	†		DESPREZAR.		

UNIDADE 18

BEIRUTE DE FRANGO

UNIDADE 18

BEIRUTE DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITOS DE FRANGO COM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -10°C	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 60°C
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -100°C To ALIMENTO = -80°C TEMPO ≤ 3 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 40°C
DESCONGELAMENTO	SEM EMBALAGEM EM RECIPIENTE PLÁSTICO, SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE (UTENSÍLIOS DE MESA PROTEGIDOS E TALHIERES ENSACADOS). HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO LÍQUIDO MAS NÃO É CONSTANTE. LOCAL LIMPO PORÉM MOSCAS NA ÁREA DE PREPARO. To ALIMENTO = 10°C TEMPO = 3 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO	40°C ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE: 210°C ≤ 40°C - 4 HORAS
PRÉ-PREPARO	CORTADOS SOBRE TÁBUA DE ALTILO. IMERSOS EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA) POR 5' E TEMPERADOS MANUALMENTE. TEMPEROS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO E ORÉGANO - BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR. To ALIMENTO = 140°C À 160°C TEMPO = 18'	△ ▽ † △	R R R* R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. MANIPULAÇÃO RÁPIDA. HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. MEDIR TEMPO. OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 770°C POR 2' OU Cl 200 ppm ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1% ≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA PRODUTOS RECOMENDADOS.
ARMAZENAMENTO II	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS, SEM PROTEÇÃO, PARTE DO FRANGO TEMPERADO. FREEZER SÓ PARA CARNES. To FREEZER = -150°C	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 40°C
COCCÃO	PORTE DO FRANGO TEMPERADO GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS MANUALMENTE (CRU) E COM ESPÁTULAS (COZIDO). To CHAPA = 910°C To ALIMENTO = 700°C TEMPO = 12'	× ○	E	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	740°C

UNIDADE 18

BEIRUTE DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	NA PRÓPRIA CHAPA. INGREDIENTES: OVO, ALFACE, TOMATE, QUEIJO, MAIONESE CASEIRA E PÃO SÍRIO. To OVO = 74°C TEMPO CHAPA = 3' To QUEIJO = 70°C TEMPO CHAPA = 2' HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE - IMERSÃO POR 3' EM CLORO DIVOSAN (CONCENTRAÇÃO < 20 ppm) E ENXAGUE EM ÁGUA CORRENTE. TODOS OS INGREDIENTES PROTEGIDOS. MANIPULAÇÃO: ESPÁTULAS E MANUAL.	†	R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO E MAIONESE.	≤ 8°C
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77°C POR 2' OU Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	Cl 200 ppm
		×	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS.	MEDIR To OVO.	≥ 70°C
DISTRIBUIÇÃO	SERVIDOS EM PRATOS.	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77°C POR 2' OU Cl 200 ppm

UNIDADE 19

COXINHA DE FRANCO (semi-preparada)

UNIDADE 19

COXINHA DE FRANGO (semi-preparada)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	COXINHA DE FRANGO SEMI-PREPARADA - PRODUÇÃO CASEIRA - EM M O N O B L O C O S SOBREPÓSITOS, COBERTOS COM PLÁSTICOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS, IMERSÃO EM ÁGUA E DETERGENTE - ÁGUA CORRENTE (TALHERES HIGIENIZADOS COM ALCOOL). LOCAL DESORGANIZADO COM BARATAS E MOSCAS. To ALIMENTO = -20°C		R P* R	CONTROLE DA MATERIA PRIMA. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	VISITA TÉCNICA AO FORNECEDOR - REGISTRO. MEDIR To ALIMENTO. OBSERVAR PROCESSO	FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PORTARIA CVS-30 - 40°C ÁGUA - 770°C POR 200°C Cl 200 ppm
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS To FREEZER = -120°C To ALIMENTO = -40°C A -50°C TEMPO = 3 DIAS		P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO	- 40°C
COZÇÃO A	EM FRITADEIRA ELÉTRICA M A N I P U L A Ç Ã O . PEGADORES. To ÓLEO = 1890°C A 2280°C To ALIMENTO = 40°C A 70°C TEMPO = 1' A 2'		E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO	- 740°C
COZÇÃO B	EM FORNO DE MICROONDAS, DENTRO DE RECIPIENTE PLÁSTICO. To ALIMENTO = 440°C A 530°C TEMPO = 2' A 4'		E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	- 740°C
DISTRIBUIÇÃO	EM BANDEJAS, NAS ESTUFAS. MANIPULAÇÃO: PEGADORES. SERVIDAS EM PRATOS. To ESTUFA = 710°C A 770°C To ALIMENTO = 650°C TEMPO = 8 HORAS		P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	- 600°C ou - 600°C - 1 HORA

UNIDADE 19

BEIRUTE DE FRANGO

UNIDADE 19

BEIRUTE DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS DENTRO DE CAIXAS DE PAPELÃO TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO = -6oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF"	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, DENTRO DE CAIXAS DE PAPELÃO CONFORME ENTREGA To FREEZER = -20oC A -15oC To ALIMENTO = -7oC TEMPO ≤ 4 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, NA GELADEIRA. To GELADEIRA = 10oC To ALIMENTO = 9oC TEMPO = 12 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO, To REFRIGERADOR E TEMPO MEDIR To ÁGUA, To ALIMENTO E TEMPO	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE - 21oC - 4oC - 4 HORAS
PRÉ-PREPARO	CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS EM BACIA. TEMPEROS, ARISCO, COLORAU E ÓLEO, BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR. MANIPULAÇÃO: FACAS E COM AS MÃOS. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: IMERSÃO EM ÁGUA E DETERGENTE - ÁGUA CORRENTE (TALHERES HIGIENIZADOS COM ALCOOL.). LOCAL DESORGANIZADO COM BARATAS E MOSCAS. To ALIMENTO = 13oC TEMPO = 30'	†	R R R R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. HIGIENE AMBIENTAL.	MEDIR TEMPO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA ÁGUA - 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1% PRODUTOS RECOMENDADOS
COCCÃO A	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 135oC To ALIMENTO = 77oC A 85oC TEMPO = 17' FILÉS COM TAMANHOS E ESPESSURAS DIFERENTES.	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA	EM CUBAS DE BM, SEM PROTEÇÃO. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To BM = 53oC / 85oC To ALIMENTO = 60oC TEMPO ≤ 8 HORAS	†	P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR To BM	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA To BM ≥ 90oC
COCCÃO B	GRELHADOS EM CHAPA E MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 135oC To ALIMENTO = 97oC TEMPO = 5'	✕ ○	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'

UNIDADE 19

BEIRUTE DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
MONTA- GEM	NA PRÓPRIA CHAPA. INGREDIENTES: ALFACE, TOMATE, QUEIJO, MAIONESE CASEIRA E PÃO SIRIO (EM VITRINES SEM REFRIGERAÇÃO DENTRO DE RECIPIENTES SEM PROTEÇÃO COM EXCEÇÃO DO PÃO QUE FICA EM SACOS PLÁSTICOS). MANIPULAÇÃO: PEGADO- RES. HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE Cl (CONCEN- TRAÇÃO ≥ 200 ppm) POR 30" + ÁGUA CORRENTE. To QUEIJO = 63°C TEMPO CHAPA = 1'	†	R	MANTER SOB REFRIGERA- ÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO E MAIONESE.	$\leq 8^{\circ}\text{C}$
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA $\geq 77^{\circ}\text{C}$ POR 2'01" Cl 200 ppm
		△	R*	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	Cl 200 ppm
DISTRIBUI- ÇÃO	SERVIDOS EM SACOS DE PAPEL SOBRE PRATOS E M A N I P U L A D O S MANUALMENTE.	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. T É C N I C A S D E MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%

UNIDADE 19

FILÉ DE FRANGO GRELHADO COM FRITAS

UNIDADE 19

FILÉ DE FRANGO GRELHADO COM FRITAS

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS DENTRO DE CAIXAS DE PAPELÃO TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = -6oC	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, DENTRO DE CAIXAS DE PAPELÃO CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -20oC À -15oC To ALIMENTO = -7oC TEMPO ≤ 4 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, NA GELADEIRA. To GELADEIRA = 10oC To ALIMENTO = 9oC TEMPO = 12 HORAS	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE - 21oC - 4oC - 4 HORAS
PRÉ-PREPARO	CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS EM BACIA. TEMPEROS: ARISCO, COLORAU E ÓLEO, BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR. MANIPULAÇÃO: FACAS E COM AS MÃOS. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: IMERSÃO EM ÁGUA E DETERGENTE + ÁGUA CORRENTE (TALHERES HIGIENIZADOS COM ALCOOL). LOCAL DESORGANIZADO COM BARATAS E MOSCAS. To ALIMENTO = 13oC TEMPO = 30'	† △ ▽ △	R R R R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. HIGIENE AMBIENTAL.	MEDIR TEMPO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO.	- 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm ÁLCOOL 70% OU TODO 0,1% PRODUTOS RECOMENDADOS
COZÇÃO A	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 135oC To ALIMENTO = 77oC À 85oC TEMPO = 17' FILÉS COM TAMANHOS E ESPESSURAS DIFERENTES.	✕ ○	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA	EM CUBAS DE BM, SEM PROTEÇÃO. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To BM = 53oC À 85oC To ALIMENTO = 60oC TEMPO ≤ 8 HORAS	†	P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR To BM.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA To BM ≥ 90oC
DISTRIBUIÇÃO I	PORTE DOS FILÉS, EM PRATOS, ACOMPANHADOS POR BATATAS FRITAS. MANIPULADOS COM PEGADORES. HIGIENIZAÇÃO DAS BATATAS: ÁGUA CORRENTE (DESCASCADA). To BATATA = 54oC TEMPO = 4' Ro ALIMENTO = 60oC	✕ ○ △	E R	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To BATATA. OBSERVAR PROCESSO.	≥ 74oC ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm

UNIDADE 19

FILÉ DE FRANGO GRELHADO COM FRITAS (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
COCÇÃO B	PARTE DOS FILÉS, GRELHADOS EM CHAPA E MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 135oC To ALIMENTO = 96oC TEMPO = 5'		E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'
DISTRIBUIÇÃO II	E M P R A T O S , ACOMPANHADOS POR BATATAS FRITAS, MANIPULADOS COM PEGADORES. To BATATA = 54oC TEMPO = 4' To ALIMENTO = 96oC		E R	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To BATATA. OBSERVAR PROCESSO.	≥ 74oC ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm

UNIDADE 20

COXINHA DE FRANGO

UNIDADE 20

COXINHA DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO COM OSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 21oC	†	R	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -5oC To ALIMENTO = 1oC À 3oC TEMPO ≤ 2 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COCÇÃO A	EM PAINEL COM ÁGUA E SAL. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO (NÃO É CONSTANTE). HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: SOLUÇÃO DE DETERGENTE E SABÃO + ÁGUA CORRENTE (NA TROCA DE ATIVIDADES SÓ ENXAGUAM). LOCAL SUJO E DESORGANIZADO COM MOSCAS E FORMIGAS. To ALIMENTO = 93oC À 96oC TEMPO = 1 HORA E 20'	✕ ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
RESFRIAMENTO	NO MESMO RECIPIENTE DA COCÇÃO, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 67oC TEMPO = 32'	†	R*	RESFRIAMENTO SEGURO.	MEDIR To SUPERFICIAL.	≥ 55oC
PREPARO RECHEIO	DESOSSADOS SOBRE ESCORREDOR E CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA. MANIPULAÇÃO: FACAS E COM AS MÃOS. To ALIMENTO = 50oC À 58oC TEMPO = 21'	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		⊙	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
		†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA.
COCÇÃO B - RECHEIO	REFOGADOS COM CEBOLA. ALHO, ÓLEO E SALSINHA. MANIPULADOS COM COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 75oC TEMPO = 3'	✕ ○	E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA - RECHEIO	NO MESMO RECIPIENTE DA COCÇÃO, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 51oC TEMPO = 28'	⊙ †	R P R*	HIGIENE AMBIENTAL. MANTER SOB To SEGURANÇA.	OBSERVAR PROCESSO. MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	PRODUTOS RECOMENDADOS ≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA

UNIDADE 20

COXINHA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
PREPARO MASSA	ÁGUA DE COCÇÃO DO FRANGO (QUE FICOU EM RECIPIENTE SEM PROTEÇÃO ± 1 HORA), CALDO KNORR, MARGARINA, FARINHA DE TRIGO, COZIDOS EM PANELA. MANIPULADOS MANUALMENTE E COM COLHER DE PAU. To ALIMENTO = 90oC TEMPO = 15'		E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
			P R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ÁGUA DE COCÇÃO DO FRANGO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
RESFRIA- MENTO MASSA	SOBRE BANCADA DE INOX, SEM PROTEÇÃO. To ALIMENTO = 51oC TEMPO = 1 HORA		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
			P R*	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
MONTA- GEM	SOBRE BANCADA DE INOX, EMPANADAS COM OVO + FARINHA DE ROSCA E COLOCADAS EM ASSADEIRAS. MANIPULAÇÃO: COLHERES E COM AS MÃOS. TEMPO = 1 HORA		R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RE- COMENDADOS
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
COCÇÃO C	PARTE DAS COXINHAS, EM FRITADEIRA ELÉTRICA, MANIPULADAS MANUALMENTE. To ÓLEO = 173oC To ALIMENTO = 41oC TEMPO = 2'		E	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUI- ÇÃO I	EM ESTUFAS SOBRE BANDEJAS. MANIPULADAS COM PEGADORES SERVIDAS EM GUARDANAPOS DE PAPEL. To ESTUFA = 61oC À 75oC To ALIMENTO = 62oC TEMPO = 4 HORAS		P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA
ARMAZE- NAMENTO II	PARTE DAS COXINHAS, EM ASSADEIRAS PROTEGIDAS COM SACOS PLÁSTICOS. To FREEZER = -5oC À 4oC To ALIMENTO = -7oC À 13oC TEMPO = 24 HORAS		P	MANTER SOB REFRIGERA- ÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
DESCON- GELAMEN- TO	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS PROTEGIDOS. MANIPULADOS MANUALMENTE. To ALIMENTO = 24oC TEMPO = 2 HORAS E 30'		R	MANTER SOB To REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.	OBSERVAR PROCESSO.	

UNIDADE 20

COXINHA DE FRANGO (continuação)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
COCÇÃO D	EM FRITADEIRA ELÉTRICA. M A N I P U L A D A S MANUALMENTE. To ÓLEO = 179oC To ALIMENTO = 67oC TEMPO = 3'		E	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUI- ÇÃO II	EM ESTUFAS, SOBRE BANDEJAS. MANIPULADAS COM PEGADORES. S E R V I D A S E M GUARDANAPOS DE PAPEL. To ESTUFA = 61oC À 75oC To ALIMENTO = 63oC TEMPO ≤ 4 HORAS		P* R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HOR

UNIDADE 20

FILÉ DE FRANGO NA CHAPA

UNIDADE 20

FILE DE FRANGO NA CHAPA

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 21oC	†	R	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	PARTE DOS FRANGOS. EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -5oC To ALIMENTO = 1oC À 3oC TEMPO ≤ 2 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
PRÉ-PREPARO	PARTE DOS FRANGOS. CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS. TEMPEROS: VINAGRE, CEBOLA, ALHO, SHOYU, SAL, PIMENTA, LIMÃO, ÓLEO (BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR). MANIPULAÇÃO: FACAS E COM AS MÃOS. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO (NÃO É CONSTANTE). HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: SOLUÇÃO DE DETERGENTE E SABÃO + ÁGUA CORRENTE (NA TROCA DE ATIVIDADES SÓ ENXAGUAM). LOCAL SUJO, DESORGANIZADO, COM MOSCAS E FORMIGAS. TEMPO - 15'		R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZENAMENTO II	PARTE DOS FILÉS TEMPERADOS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To FREEZER = -5oC To ALIMENTO = 6oC TEMPO - 1 DIA	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
COZÇÃO	PARTE DOS FILÉS TEMPERADOS, GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPATULAS. To CHAPA = 119oC To ALIMENTO = 73oC TEMPO - 10'		E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
DISTRIBUIÇÃO	EM PRATOS OU TRAVESSAS MANIPULADOS COM ESPATULAS.		R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm

UNIDADE 20

BEIRUTE DE FRANGO

UNIDADE 20
BEIRUTE DE FRANGO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 21oC	†	R	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO I	PARTE DOS FRANGOS, EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS, CONFORME ENTREGA. To FREEZER = -5oC To ALIMENTO = 1oC À 3oC TEMPO ≤ 2 DIAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
PRÉ-PREPARO	PARTE DOS FRANGOS, CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA E TEMPERADOS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS. TEMPEROS: VINAGRE, CEBOLA, ALHO, SHOYU, SAL, PIMENTA, LIMÃO, ÓLEO (BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR). MANIPULAÇÃO: FASCAS E COM AS MÃOS. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA + SABÃO (NÃO É CONSTANTE). HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS: SOLUÇÃO DE DETERGENTE E SABÃO + ÁGUA CORRENTE (NA TROCA DE ATIVIDADES SÓ ENXAGUAM). LOCAL SUJO, DESORGANIZADO, COM MOSCAS E FORMIGAS. TEMPO = 15'	†	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R*	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZENAMENTO II	PARTE DOS FILES TEMPERADOS EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To FREEZER -5oC To ALIMENTO 6oC TEMPO - 1 DIA	†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
COZÇÃO	PARTE DOS FILES TEMPERADOS, GRELHADOS EM CHAPA, MANIPULADOS COM ESPÁTULAS. To CHAPA = 119oC To ALIMENTO = 80oC TEMPO = 9'	X	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
MONTAGEM	SOBRE TÁBUA COM FÔRMICA MANIPULADOS COM ESPÁTULAS E COM AS MÃOS. INGREDIENTES: OVO, QUEIJO, MAIONESE CASEIRA, TOMATE, ALFACE, BACON, PÃO SÍRIO (EM RECIPIENTES PLÁSTICOS SEM PROTEÇÃO, INCLUSIVE OS FILES DE FRANGO TEMPERADOS). HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: DE FOLHAS = ÁGUA CORRENTE - IMERSÃO EM ÁGUA + ÁGUA CORRENTE. OUTROS VEGETAIS = ÁGUA CORRENTE. To BACON = 78oC TEMPO CHAPA = 2' To OVO = 56oC	X †	E (OVO) E* (BACON)	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To OVO. MEDIR To BACON.	≥ 70oC ≥ 74oC
			R	MANTER INGREDIENTES PERECÍVEIS SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTOS.	≤ 4oC FILE DE FRANGO ≤ 8oC OUTROS INGREDIENTES
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENIZAÇÃO DE	OBSERVAR PROCESSO.	Cl 200 ppm

UNIDADE 20**BEIRUTE DE FRANGO (continuação)**

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
DISTRIBUIÇÃO	EM PRATOS, COM GUARDANAPOS DE PAPEL, MANIPULADOS COM ESPÁTULAS.					

UNIDADE 21

X-FRANGO SALADA

UNIDADE 21

X FRANGO SALADA

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	FILE DE FRANGO CORTADO E TEMPERADO EM TUPPERWARE PROTEGIDO. TRANSPORTADO SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 10°C	†	P*	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 60°C
ARMAZENAMENTO	EM TUPPERWARE PROTEGIDO. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE. To GELADEIRA = 180°C To ALIMENTO = 90°C TEMPO ≤ 12 HORAS	† △	P R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	MEDIR To ALIMENTO. OBSERVAR PROCESSO.	≤ 40°C ÁGUA ≥ 770°C POR 2'OU Cl 200 ppm
COZÇÃO	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS MANUALMENTE (CRU) E COM ESPÁTULAS (COZIDO). To CHAPA = 1550°C To ALIMENTO = 660°C TEMPO = 10'	× ○	E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740°C
MONTAGEM	SOBRE A CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULAS E COM AS MÃOS. OUTROS INGREDIENTES: MAIONESE CASEIRA, TOMATE, ALFACE, PÃO E QUEIJO (EM RECIPIENTES PROTEGIDOS COM EXCEÇÃO DO PÃO). HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS: FOLHAS FOLHA POR FOLHA EM ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATORIA) POR 15' + ÁGUA CORRENTE. OUTROS VEGETAIS IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE POR 15' + ÁGUA CORRENTE. To QUEIJO = 600°C TEMPO CHAPA = 4'	△ ▽ △ †	R R R R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS. MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. OBSERVAR PROCESSO. MEDIR To QUEIJO E MAIONESE.	ÁGUA ≥ 770°C POR 2'OU Cl 200 ppm ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1% Cl 200 ppm = 80°C
DISTRIBUIÇÃO	EM PRATOS FORRAIDOS COM GUARDANAPOS DE PAPEL. MANIPULADOS MANUALMENTE.	▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%

OBS.: Anexo da Unidade 17 de onde recebe alimentos prontos ou pre-preparados.

UNIDADE 21

FRANGO GRELHADO COM SALADA

UNIDADE 21

FRANGO GRELHADO COM SALADA

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	FILÉ DE FRANGO CORTADO E TEMPERADO EM TUPPERWARE PROTEGIDO. TRANSPORTADO SEM REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO - 10°C	†	P*	TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO	MEDIR To ALIMENTO	- 60°C
ARMAZENAMENTO	EM TUPPERWARE PROTEGIDO. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE To GELADEIRA - 180°C To ALIMENTO - 90°C TEMPO - 12 HORAS	† △	P R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	MEDIR To ALIMENTO OBSERVAR PROCESSO	- 40°C ÁGUA - 770°C POR 200°C Cl 200 ppm
COZÇÃO	GRELHADOS EM CHAPA. MANIPULADOS MANUALMENTE (CRU) E COM ESPÁTULAS (COZIDO) To CHAPA - 1550°C To ALIMENTO - 650°C TEMPO - 10'	× ○	E	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS	MEDIR To ALIMENTO	- 740°C
MONTAGEM	EM TRAVESSAS INOX OUTROS INGREDIENTES: ALFACE, TOMATE, CEBOLA E PÃO (EM RECIPIENTES PROTEGIDOS COM EXCEÇÃO DO PÃO) MANIPULAÇÃO ESPÁTULAS, FACAS E COM AS MÃOS. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. ÁGUA. HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS. FOLHAS FOLHA POR FOLHA EM ÁGUA CORRENTE + IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE (CONCENTRAÇÃO ALEATÓRIA) POR 15' + ÁGUA CORRENTE OUTROS VEGETAIS IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE POR 15' + ÁGUA CORRENTE.	△ ▽ △	R R R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO OBSERVAR PROCESSO OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA - 770°C POR 200°C Cl 200 ppm ALCOOL 70% OU 100% 0,1% Cl 200 ppm
DISTRIBUIÇÃO	EM TRAVESSAS INOX	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO	ÁGUA - 770°C POR 200°C Cl 200 ppm

OBS.: Anexo da Unidade 17 de onde recebe alimentos prontos ou pré-preparados.

UNIDADE 21

FOGAZZA (pronta)

UNIDADE 21

FOGAZZA (pronta)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	F O G A Z Z A E M MONOBLOCOS SEM PROTEÇÃO TRANSPORTE NÃO ISOTÉRMICO NEM REFRIGERADO To ALIMENTO = 33oC	†	P R	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC OU ≥ 6oC
REAQUECIMENTO	EM FORNO, DENTRO DE ASSADEIRAS. To ALIMENTO = 56oC TEMPO = 19'	✕ ○	E	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'
DISTRIBUIÇÃO	E M E S T U F A S , MANIPULADAS COM PEGADORES, SERVIDAS EM PRATOS. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS AGUA + DETERGENTE. To ESTUFA = 34oC To ALIMENTO = 47oC TEMPO = 7 HORAS	† △	P R R	MANTER SOB To SEGURANÇA. HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO. OBSERVAR PROCESSO	≥ 60oC OU ≥ 60oC ≥ 1 HORA AGUA ≥ 77oC POR 2' OU Cl 200 ppm

OBS.: Anexo da Unidade 17 de onde recebe alimentos prontos ou pre-preparados

UNIDADE 22

EMPANADO DE FRANGO (pronto)

UNIDADE 22

EMPANADO DE FRANGO (pronto)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBI- MENTO	EMPANADOS DE FRANGO - ASSADOS - CONGELADOS - PRODUÇÃO CASEIRA EM SACOS PLÁSTICOS SEM LACRE TRANSPORTADOS EM ISOPOR. To ALIMENTO = 0oC	†	R	CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA.	VISITA TÉCNICA AO FORNECEDOR - REGISTRO.	FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PORTARIA CVS-30
			P*	TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZE- NAMENTO	NA MESMA EMBALAGEM DO RECEBIMENTO To FREEZER = -28oC To ALIMENTO = -1oC TEMPO ≤ 1 SEMANA	†	P*	ARMAZENAMENTO SEGURO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DISTRIBUI- ÇÃO	MANIPULADOS COM PEGADORES OU MANUALMENTE SÃO RETIRADOS DO FREEZER E COLOCADOS EM ESTUFAS. ALGUMAS VEZES SÃO POSTOS NA ESTUFA LOGO APÓS O RECEBIMENTO. SERVIDOS EM SAQUINHOS DE PAPEL. HIGIENE DAS MÃOS: NÃO É CONSTANTE. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO PORÉM NÃO SÃO LAVADOS NA TROCA DE ATIVIDADES. LOCAL SUJO E DESORGANIZADO, MOSCAS E ABELHAS. To ESTUFA = 113oC To ALIMENTO = 81oC À 83oC TEMPO = 2 HORAS E 30'		E*	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 70oC 2'

UNIDADE 22

X-FRANGO (hamburger)

UNIDADE 22

X FRANGO (HAMBURGER)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	HAMBURGER DE FRANGO COM "SIF" EMBRULHADOS INDIVIDUALMENTE EM CAIXAS DE PAPELÃO, TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = 6oC A 10oC	†	R	EMBALAGENS INTEGRAS. TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO	NA MESMA EMBALAGEM DO RECEBIMENTO. To FREEZER = -15oC To ALIMENTO = -13oC TEMPO ≤ 72 HORAS	†	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	NA PRÓPRIA EMBALAGEM A To AMBIENTE. To ALIMENTO = -2oC TEMPO ≤ 2 HORAS ALIMENTO NÃO UTILIZADO VOLTA PARA FREEZER	† †	P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. DESPREZAR ALIMENTO NÃO UTILIZADO.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO.	≤ 4oC ATÉ DESCONGELAR
COZÇÃO	GRELHADO EM CHAPA. MANIPULADOS COM ESPÁTULA. To CHAPA = 95oC To ALIMENTO = 75oC TEMPO = 6'	✕ ○	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
MONTAGEM DO SANDUÍCHE	SOBRE TÁBUA DE MADEIRA, MANIPULADOS COM FACAS, PEGADORES, ESPÁTULAS E MANUALMENTE. OUTROS INGREDIENTES: MAIONESE "GOURMET"(11oC), QUEIJO PRATO (FRIO = 13oC - QUENTE = 62oC - TEMPO CHAPA = 35") ALFACE, TOMATE, PÃO. HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS: ÁGUA CORRENTE E IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA + VINAGRE - CONCENTRAÇÃO 2,5% POR 30' E ENXAGUE. MAIONESE E QUEIJO FICAM EM GELADEIRA EM RECIPIENTES PLÁSTICOS E ALFACE E TOMATE EM BACIAS PLÁSTICAS EXPOSTOS. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: NÃO É CONSTANTE. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + SABÃO, MAS NÃO SÃO LAVADOS NA TROCA DE ATIVIDADES. LOCAL SUJO E DESORGANIZADO, MOSCAS E ABELHAS.	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	R	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To QUEIJO	≤ 8oC
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	CI 200 ppm
		△	R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
DISTRIBUIÇÃO	EM SAQUINHOS DE PAPEL SOBRE PRATOS PLÁSTICOS. MANIPULADOS COM PEGADORES, ESPÁTULAS E MANUALMENTE.	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU CI 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%

UNIDADE 22

FRANGO ASSADO

UNIDADE 22

FRANGO ASSADO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	FRANGO INTEIRO - NEM SEMPRE COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO = 6oC A 10oC	†	R	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU A VÁCUO. TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
PRÉ-PREPARO	TRANSFERIDOS DOS SACOS PLÁSTICOS PARA MONOBLOCOS, CORTADOS SOBRE TÁBUA DE MADEIRA. TEMPERADOS MANUALEMENTE. TEMPEROS: SAL, VINAGRE, ALHO, PIMENTA DO REINO, COMINHO, LIMÃO. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NÃO É CONSTANTE. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS. ÁGUA + SABÃO SEM HIGIENIZAÇÃO NA TROCA DE ATIVIDADES. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS VELHOS E SUJOS. LOCAL SUJO E DESORGANIZADO. MOSCAS E ABELHAS. TEMPO = 1 HORA	△ ▽ △ †	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ALCOOL 70% OU IODO 0,1%
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
			R	MANIPULAÇÃO RÁPIDA.	MEDIR TEMPO.	≤ 1 HORA E 30' FORA DE To SEGURANÇA
ARMAZENAMENTO	EM RECIPIENTES PLÁSTICOS TAMPADOS. To FREEZER = -15oC To ALIMENTO = -8oC TEMPO ≤ 7 DIAS	†	P*	ARMAZENAMENTO SEGURO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
DESCONGELAMENTO	MESMO RECIPIENTE DO ARMAZENAMENTO EM GELADEIRA. To GELADEIRA = 8oC To ALIMENTO = 6oC TEMPO = 12 HORAS	† △	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO. OU EM ÁGUA CORRENTE.	MEDIR To ALIMENTO. To REFRIGERADOR E TEMPO. MEDIR To ÁGUA. To ALIMENTO E TEMPO.	4oC ATÉ DESCONGELAR ÁGUA CORRENTE - 21oC ≤ 4oC ≤ 4 HORAS
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
COZÇÃO	EM FORNO ELÉTRICO, DENTRO DE ASSADEIRAS. To FORNO = 213oC To ALIMENTO = 83oC A 94oC TEMPO = 1 HORA E 12'	✕ ○	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
ESPERA	NE MESMA ASSADEIRA DA COZÇÃO COBERTAS COM BANDEJAS To ALIMENTO ≥ 38oC TEMPO = 1 HORA	†	P R*	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC POR 1 HORA
DISTRIBUIÇÃO	EM CUBAS DE INOX - EM BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO MANIPULADOS COM PEGADORES. To BM = 28oC A 32oC To ALIMENTO = 38oC A 63oC TEMPO ≤ 3 HORAS E 40'	† △	P R	MANTER SOB To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 60oC OU ≤ 60oC ≤ 1 HORA BM ≥ 90oC
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm

UNIDADE 23

X-FRANGO BACON

UNIDADE 23

X FRANGO BACON

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO = REFRIGERADO OU CONGELADO.	†	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTERMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF".	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 6oC
ARMAZENAMENTO II	FRANGO TEMPERADO (VINAGRE, TEMPERO ARISCO E ÓLEO) EM BACIAS, SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, ÁGUA + DETERGENTE (UTENSÍLIOS MAL CONSERVADOS, INSTALAÇÕES IMPROPRIAS, SUAS, DESORGANIZADAS, COM MUITAS MOSCAS E ABELHAS). HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA E NÃO É CONSTANTE. FRANGO É RETIRADO MANUALMENTE DA GELADEIRA, CONFORME NECESSIDADE. To GELADEIRA = 2oC To ALIMENTO = 5oC TEMPO ≤ 12 HORAS	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		†	P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 4oC
COZÇÃO	GRELHADO EM CHAPA, MANIPULADO MANUALMENTE (CRU) E COM ESPÁTULA (COZIDO). To CHAPA = 159oC To ALIMENTO = 104oC TEMPO = 5'	×	E*	COZÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 74oC
MONTAGEM	NA PRÓPRIA CHAPA. INGREDIENTES: BACON, QUEIJO (ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES TAMPADOS NA GELADEIRA) E PÃO FRANCÊS (SACO DE PAPEL). To QUEIJO FRIO = 7oC To QUEIJO QUENTE = 56oC TEMPO CHAPA = 2' To BACON FRIO = 10oC To BACON QUENTE = 97oC TEMPO CHAPA = 5' MANIPULAÇÃO: ESPÁTULA, FACA E COM AS MÃOS.	†	R	MANTER QUEIJO E BACON SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 8oC
		△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
		×	E*	COZÇÃO PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To BACON.	≥ 74oC
		○				
DISTRIBUIÇÃO	SERVIDO EM PRATO. MANIPULAÇÃO: ESPÁTULA E COM AS MÃOS.	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 77oC POR 2'OU Cl 200 ppm
		▽	R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%

OBS.: Dados das etapas do processo prejudicados por falta de matéria prima na ocasião do levantamento e nos dois retornos efetuados - Novembro Dezembro de 1994 (Recebimento - Armazenamento I - Descongelamento e Pré-Preparo.

UNIDADE 23

FRANGO A CAVALO

UNIDADE 23

FRANGO À CAVALO

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE - COM "SIF" EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO. To ALIMENTO REFRIGERADO OU CONGELADO.	+	P*	ENTREGUES EM MONOBLOCOS OU CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU À VÁCUO. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO. MATÉRIA PRIMA COM "SIF"	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 60C
ARMAZENAMENTO II	FRANGO TEMPERADO (VINAGRE, TEMPERO ARISCO E ÓLEO) EM BACIAS, SEM PROTEÇÃO. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS: ÁGUA + DETERGENTE (UTENSÍLIOS MAL CONSERVADOS, INSTALAÇÕES IMPRÓPRIAS, SUJAS, DESORGANIZADAS, COM MUITAS MOSCAS E ABELHAS). HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS: ÁGUA E NÃO É CONSTANTE. FRANGO É RETIRADO MANUALMENTE DA GELADEIRA, CONFORME NECESSIDADE. To GELADEIRA = 20C To ALIMENTO = 50C TEMPO ≤ 12 HORAS	△ ▽ +	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 770C POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			P	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA.	MEDIR To ALIMENTO.	≤ 40C
COCCÃO	GRELHADO EM CHAPA, MANIPULADO MANUALMENTE (CRU) E COM ESPÁTULA (COZIDO). To CHAPA = 1560C To ALIMENTO = 1060C TEMPO = 6'	×	E*	COCCÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO.	≥ 740C
MONTAGEM	SOBRE PRATO. INGREDIENTES: OVO FRITO, BATATA FRITA, ALFACE E TOMATE (HIGIENIZADOS, ACONDICIONADOS EM RECIPIENTES TAMPADOS). HIGIENIZAÇÃO DOS VEGETAIS: TOMATE E ALFACE = ÁGUA CORRENTE. IMERSÃO EM SOLUÇÃO DE ÁGUA SANITIZANTE 200 ppm POR 5' E ENXAGUE (TOMATE NÃO SOFRE LAVAGEM INICIAL). MANIPULAÇÃO: ESPÁTULAS E COM AS MÃOS. To OVO GRELHADO = 890C TEMPO CHAPA = 4' BATATA FRITA To ÓLEO = 1220C To ALIMENTO = 940C TEMPO = 7'	△ △ △ ▽ ×	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 770C POR 2'OU Cl 200 ppm
			R	HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS.	OBSERVAR PROCESSO.	Cl 200 ppm
			R	HIGIENE AMBIENTAL.	OBSERVAR PROCESSO.	PRODUTOS RECOMENDADOS
			R	HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS. TÉCNICAS DE MANIPULAÇÃO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁLCOOL 70% OU IODO 0,1%
			E*	COCCÃO PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To OVO. MEDIR To BATATA.	≥ 700C ≥ 740C
DISTRIBUIÇÃO	EM PRATOS.	△	R	HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO.	OBSERVAR PROCESSO.	ÁGUA ≥ 770C POR 2'OU Cl 200 ppm

OBS.: Dados das etapas do processo prejudicados por falta de matéria prima na ocasião do levantamento e nos dois retornos efetuados - Novembro/Dezembro de 1994 (Recebimento - Armazenamento I - Descongelamento e Pré-Preparo.

UNIDADE 23

CROISSANT DE FRANGO

UNIDADE 23

CROISSANT DE FRANGO (semi-preparado)

OPERAÇÃO	CONDIÇÕES	PERIGOS	TIPO	CONDUTA	MONITORAMENTO	CRITÉRIOS
RECEBIMENTO	CROISSANT DE FRANGO SEMI-PREPARADO - PRODUÇÃO CASEIRA, EM SACOS PLÁSTICOS FECHADOS TRANSPORTADOS SEM REFRIGERAÇÃO To ALIMENTO = 0oC		R P*	CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA. TRANSPORTE ISOTÉRMICO OU REFRIGERADO.	VISITA TÉCNICA AO FORNECEDOR - REGISTRO. MEDIR To ALIMENTO	FICHA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA PORTÁRIA CVS-30 - 6oC
ARMAZENAMENTO	MESMA EMBALAGEM QUE FOI ENTREGUE. To FREEZER = -15oC À -5oC To ALIMENTO = -14oC À -7oC TEMPO = 7 DIAS		P*	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO.	MEDIR To ALIMENTO.	- 4oC
COCÇÃO	EM FORNO ELÉTRICO, DENTRO DE ASSADEIRAS To FORNO = 100oC TEMPO = 43' (DESCONGELAMENTO) To FORNO = 300oC TEMPO = 7' To ALIMENTO = 57oC À 63oC		E	COCÇÃO LETAL PARA FORMAS VEGETATIVAS. SOBREVIVÊNCIA DOS ESPOROS.	MEDIR To ALIMENTO	- 74oC
DISTRIBUIÇÃO	EM ASSADEIRAS NA ESTUFA, MANIPULADOS COM PEGADORES, SERVIDOS EM GUARDANAPOS DE PAPEL. To ESTUFA = 44oC À 89oC To ALIMENTO = 68oC TEMPO = 2 HORAS		P* R	MANTER EM To SEGURANÇA.	MEDIR To ALIMENTO. MEDIR TEMPO	- 60oC OU - 60oC POR - 1HORA

5. COMENTÁRIOS E CONCLUSÕES

Segundo Silva Jr.²¹, os requisitos fundamentais para implantar o método APPCC em cozinhas e garantir os critérios de segurança no controle higiênico-sanitário dos alimentos são:

1º) Áreas específicas e separadas para:

- Recepção de mercadorias para retirar as embalagens grosseiras, com pia ou tanque para higienização prévia dos produtos e dos monoblocos para armazenamento.
- Pré-preparo e preparo final de carnes (bovina, suína, aves e pescados).
- Confeitaria e preparo de sobremesas.
- Higienização (lavagem e desinfecção de horti-fruti). Retorno das bandejas e higienização (lavagem e desinfecção) de peças de equipamentos, utensílios de preparação e de mesa.

Resultados encontrados

Os Quadros 4 e 5 mostram que, apenas 13% das unidades apresentavam áreas específicas e separadas para recepção de mercadorias; 4% das unidades apresentavam áreas específicas e separadas para confeitaria; 9% das unidades apresentavam áreas específicas e separadas para higienização de

utensílios e equipamentos e nenhuma unidade apresentou áreas específicas e separadas para pré-preparo e preparo final de carnes e áreas para higienização de hortifruti.

22) Pias próximas aos locais de manipulação:

As pias para higiene das mãos devem ser próximas ou nos locais de manipulação, contendo uma saboneteira com detergente líquido e outra com antisséptico, ou apenas uma com sabão líquido com antisséptico. Deve conter também papel toalha não reciclado ou ar quente para secagem das mãos. Não devem ser colocados saboneteiras ou antissépticos nas bancadas de manipulação.

Resultados encontrados

Os Quadros 6 e 7 mostram que:

- Nenhuma das unidades possuía lavatório em área de manipulação.
- Apenas 4% (uma unidade) possuía saboneteira com detergente líquido, sendo que a maioria nem sequer tinha sabão (sabonete - detergente) nas pias dos sanitários.
- Apenas 13% possuía papel toalha próximo às pias nos sanitários.

- Ar quente para secagem das mãos: 0%.
- 30% dos restaurantes/lanchonetes não possuía sanitários/ vestiários exclusivos para os seus funcionários, os quais utilizavam o sanitário geral do prédio e, em alguns casos o do prédio vizinho, quando a instalação era desprovida desta área. Em algumas unidades, os funcionários guardavam seus pertences (roupas, bolsas, etc) nas próprias áreas de manipulação.
- Saboneteira nas bancadas de manipulação: 9%.

3º) Cadeia fria:

Congelador ou câmaras frigoríficas (freezer)	-18oC
Geladeira ou câmara para carnes	4oC
Geladeira ou câmara para latícínio	8oC
Geladeira ou câmara para horti-fruti	10oC

Na falta de condições adequadas de refrigeração, as geladeiras que tiverem mistura de gêneros deverão estar reguladas para atenderem aos alimentos que requeiram temperaturas mais baixas. O espaço interno das geladeiras deve ser compatível com o volume de alimento a ser refrigerado, de modo a satisfazer os critérios de tempo/temperatura.

Resultados encontrados

- Embora a maioria das unidades possuísse freezers/ refrigeradores em número suficiente para atender a sua

demanda, constatou-se que não havia um critério para armazenamento à frio dos alimentos (separação dos alimentos por grupos). Nos locais, com raras exceções, os freezers estavam super lotados, quase sempre com alimentos sem proteção adequada, misturando-se alimentos crus com pré-preparados e cozidos. Muitos restaurantes/lanchonetes tinham freezers exclusivos para carnes porem, nestas mesmas unidades, observamos carnes cruas ou cozidas em outros refrigeradores, armazenadas com gêneros diferentes. Refrigeradores com temperaturas $\geq 15^{\circ}\text{C}$ foram observados em mais de 50% das unidades como também foi constatada a presença de baratas dentro de alguns freezers/refrigeradores.

42) Cadeia quente:

Fogão funcionando adequadamente e forno com termostato que permita regular corretamente a temperatura de cocção. Água do banho-maria regulada a 90°C . Balcão de espera, *pass-through*, estufa ou carrinho térmico regulados para manter os alimentos a 60°C durante a distribuição.

Resultados encontrados

- Também quase não havia critério na utilização da "cadeia quente". Em uma mesma unidade, alguns alimentos eram

cozidos em temperatura e por tempo suficientes para destruir os microorganismos patogênicos enquanto que outros alimentos, mal atingiam a temperatura de 50°C. Parte de preparações era mantida sob temperatura de segurança, enquanto que a outra parte era conservada na faixa crítica, propícia ao desenvolvimento bacteriano.

Os concessionários desconhecem as temperaturas ideais nas quais os equipamentos (balcão de espera, estufas, etc) devem ser regulados.

- Fogão e forno funcionando adequadamente em todas as unidades mas sem eficiência de "termostatos".

52) Máquina de lavar utensílios:

Funcionando adequadamente com lavagem, enxague a 90°C e secagem. No caso de lavagem manual, utilizar detergente adequado para lavagem e fazer desinfecção com hipoclorito de sódio a 200-250 ppm.

Resultados encontrados

- Conforme mencionado nos Quadros 11 e 12, apenas 2 unidades (9%) possuíam máquinas de lavar utensílios mas, em nenhuma a temperatura da água de enxague atingiu 90°C.

- Em nenhum local constatou-se a desinfecção de utensílios com hipoclorito de sódio porem, as unidades 3, 12 e 16 efetuavam desinfecção de talheres com água fervente.

6º) Utensílios de mesa:

Garfo, faca, colher, prato, bandeja estampada, copo, etc: em número igual ou maior que o número de comensais.

Resultados encontrados

- Este item não foi observado.

7º) Materiais para higiene:

Ambiente (equipamentos, utensílios, pisos, paredes, câmaras), detergente adequado para lavagem e cloro específico para desinfecção.

Mãos: detergente líquido neutro biodegradável para lavagem e antisséptico (álcool 70%) para antissepsia.

Alimentos (hortaliças, frutas e legumes): água corrente para lavagem folha a folha, cloro específico para desinfecção (cloro para consumo) e água corrente ou vinagre a 2% para enxágue final.

Resultados encontrados

- Em nenhum local verificou-se desinfecção ambiental e o procedimento de antissepsia das mãos.
- Higienização de alimentos - apenas 43% das unidades utilizava cloro específico para desinfecção e somente 9% o utilizou em concentração adequada (200 ppm) (Anexo 5).

8º) Materiais para monitoramento:

Termômetro químico (álcool ou mercúrio) com escala de -10 a 150oC.

Termômetro de penetração (digital) com escala de -40oC a 350oC.

Fita indicadora de cloro com sensibilidade de 10 a 200 ppm.

Sacos plásticos esterelizados para colheita de alimentos.

Resultados encontrados

- Não constatamos "materiais para monitoramento" nas unidades estudadas, entretanto, conforme informações dos

concessionários, as unidades 2, 3, 5 e 18 eram assessoradas por laboratórios especializados:

- . Unidades 2 e 5: Laboratório CIPS (exames admissionais, análise de alimentos quinzenalmente e treinamento para funcionários mensalmente);
- . Unidade 3: LGA Laboratório (análise de alimentos periodicamente);
- . Unidade 18: Laboratório B Didática (análise de alimentos, mensalmente).

À partir dos dados expostos e conhecendo as instalações, podemos concluir que, a maioria foi projetada para funcionar apenas como lanchonete, sendo que os serviços de restaurante são realizados de forma precária, comprometendo seriamente a manipulação e proteção dos alimentos e, conseqüentemente a sanidade dos mesmos.

Portanto, à semelhança do que foi mencionado pela "VISA" com relação aos estabelecimentos comerciais e outros locais que servem refeições no Município de São Paulo, as condições inadequadas de conservação e manipulação dos alimentos, leva-nos a crer que inúmeros surtos de "ETA" podem estar ocorrendo no "CAMPUS" não sendo as autoridades competentes notificadas pelos consumidores.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Portaria nº 1428 de 26.11.93¹⁵ menciona:

- A Lei nº 8080 de 19.09.90 que institui o Sistema Único de Saúde, estabelece a necessidade de melhoria da qualidade de vida, decorrente da utilização de bens, serviços e ambientes oferecidos à população na área de alimentos, através de novos ordenamentos que regulam no âmbito da saúde, as relações entre agentes econômicos, a qualidade daqueles recursos e o seu consumo ou utilização ...
- ... que o estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor, com vistas a proteção da saúde do consumidor, responsabiliza os prestadores de serviços e produtores pelo fato do produto e do serviço ...

Assim sendo, os concessionários e indiretamente a Universidade, são responsáveis pelos inadequados serviços de alimentação que vêm sendo oferecidos pelos restaurantes/lanchonetes do "CAMPUS".

As opções para mudar a atual situação seriam:

- 1ª) Adequar as instalações à demanda (número de comensais) e ao tipo de serviço apresentado (instalações compatíveis à serviços de restaurante).

2ª) Limitar o atendimento, adequando os serviços às instalações (fornecimento apenas de pratos rápidos e lanches).

Em ambos os casos seria imprescindível a atuação de pessoal qualificado em serviços de alimentação.

A primeira opção implicaria em recursos de ordem econômica além de ser um processo demorado. Quanto a limitação do atendimento, provavelmente traria sérios problemas à comunidade universitária.

Considerando:

- que o Sistema APPCC envolve um estudo sistemático dos ingredientes, do produto em si, as condições de processo, manuseio, estocagem, embalagem, distribuição, público alvo e modo de consumo;
- que a Análise de Perigos permite identificar no fluxograma do processo, áreas suscetíveis que podem contribuir para um risco em potencial^{8,9};

o Sistema APPCC seria a melhor maneira de garantir a segurança no processamento e preparação dos alimentos, de forma que esses alimentos quando ingeridos, não causem doenças de origem alimentar⁶.

Seria portanto, a melhor política de segurança a ser implantada. Entretanto, a implantação deste sistema inclui a necessidade de investimentos na educação e treinamento de todo pessoal envolvido direta e indiretamente no desenvolvimento das atividades dos serviços de alimentação do "CAMPUS".

É importante ainda salientar que o êxito do programa estaria na dependência de uma fiscalização constante por parte dos órgãos competentes, no que tange à aplicação de procedimentos eficazes para controle dos pontos críticos.

Um programa de treinamento em cozinhas como o mencionado por Silva Jr.²¹ aplicado aos concessionários dos restaurantes/lanchonetes do "CAMPUS" numa primeira etapa, e, em seguida aos demais funcionários, facilitaria a adequação do processamento e da manipulação dos alimentos às normas atuais em relação às condições higiênico-sanitárias, necessárias para evitar os surtos de toxinfecções alimentares.

Programa de Treinamento de Cozinhas*

Envolve pequenas exposições teóricas, utilização de visuais complementares (filmes) e cultura de microrganismos oriundos das mãos, orofaringe, roupas, etc, além de muita atividade prática durante o desenvolvimento do próprio trabalho. Durante o treinamento devem ser abordados os seguintes temas:

* Extraído de SILVA Jr.²¹, pág. 79-80.

- *Higiene pessoal* - higienização (limpeza e antissepsia) das mãos, informações importantes em relação a higiene corporal, uniforme e cuidados gerais.
- *Higiene ambiental* - adequação dos métodos e utilização dos desinfetantes mais adequados para a higienização dos equipamentos, utensílios de preparação e de mesa, superfícies de manipulação, pisos, paredes, câmaras e ralos.
- *Higiene dos alimentos* - utilização de desinfetantes próprios para alimentos e aplicação correta das técnicas de higienização dos vegetais além de regras corretas para manter a higiene dos perecíveis e dos não perecíveis.
- *Controle do tempo e temperatura* - informações importantes e desenvolvimento técnico adequado em relação ao tempo de manipulação e temperaturas limites para evitar a reprodução dos microrganismos. Manutenção da cadeia quente e cadeia fria durante a manipulação, armazenamento e distribuição.
- *Controle técnico* - adequação técnica em relação à preparação dos alimentos e à realidade da cozinha. Aplicação das técnicas corretas na recepção das mercadorias, armazenamento, pré-preparo, preparo final, tempo de espera e distribuição.

Todas estas etapas do treinamento, visam atribuir critérios aos PCC (Pontos Críticos de Controle), importantes para se controlar as toxinfecções alimentares. O entendimento correto e a aplicação prática do método "APPCC - Análise dos Perigos em Pontos Críticos de Controle" definem os mais recentes avanços na prevenção das doenças de origem alimentar.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ARCHER, D.L. & KVENBERG, J.E. 1985. Incidence and cost of food-borne diarrhoeal disease in the United States. Apud Sillicker, J.H. et al, ed. *El sistema de análises de riesgos y puntos criticos: su aplicación a las industrias de alimentos*. Zaragoza, Ed. Acribia/The International Commission on Microbiological Specifications for Foods of the International Union of Microbiological Societies - ICMSF, 1988.
2. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). *Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades*. 2ª ed. São Paulo, 1995.
3. BRAUMAN, H. - HACCP - Concept, development and application. *Food Technology*, 33 (5): 156-158, May 1990.
4. BRYAN, F.L. et al. *Procedures to implement the Hazard Analysis Critical Control Point System*. Ames, IAMFES, 1991.
5. BRYAN, F.L. *Hazard Analysis Critical Control Point. A guide to identifying hazards and assessing risks associated with food preparation and storage*. World Health Organization. Geneva, 1992.

6. BRYAN, F.L. Seminário Internacional APPCC: análise de perigos em pontos críticos de controle. São Paulo, CEATEL, 1994. [Apostila do Seminário].
7. CAMARGO, N.J. de. Análise de riscos e pontos críticos de controle de alimentos. Curitiba, Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, 1987. [Apostila do Curso de Capacitação Técnica em Vigilância Sanitária de Alimentos, realizado em Curitiba, fevereiro-abril/1987 - mimeografado].
8. CEZARI, D.L. & NASCIMENTO, E.R. do *Manual de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: APPCC*. 1ª ed. São Paulo, Associação Brasileira de Profissionais da Qualidade de Alimentos/Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1993.
9. CEZARI, D.L. & NASCIMENTO, E.R. do. *Manual de análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC*. 2ª ed. São Paulo, Associação Brasileira de Profissionais da Qualidade de Alimentos/Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1995.
10. FAO/WHO 1976. Guidelines for developing an effective national food control system. Apud Silliker, J.H. et al, ed. *El sistema de analisis de riesgos y puntos criticos: su aplicación a las industrias de alimentos*. Zaragoza, Ed. Acribia/ICMSF, 1988.

11. FAO/WHO. *Codex alimentarius sampling plans for prepackaged foods*. Codex Alimentarius Commission. Rome, 1992.
12. FUNDAÇÃO CAETANO MUNHOZ DA ROCHA. Centro de Saneamento e Vigilância Sanitária. Centro de Epidemiologia do Paraná. Doenças veiculadas por alimentos no Paraná (surtos) - 1978 à 1988. Curitiba, Secretaria de Estado da Saúde, 1989. [Mimeografado].
13. LEITÃO, M. Análise de perigos e pontos críticos de controle na indústria de alimentos. São Bernardo do Campo, Prefeitura Municipal, 1994. [Apostila].
14. LOPES, E.A. & SHIMOKOMAKI, M. A nova inspeção sanitária: boas práticas de fabricação e análise de perigos e pontos críticos de controle em indústrias de alimentos e em serviços de refeição coletiva. São Paulo, Programa Atual - TEC - FUSP, 1994. [Apostila de Curso].
15. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria nº 1428, de 26/11/93, dispõe sobre as referências técnicas oficiais ... *Diário Oficial da União*, nº 229: 18415-18419, Brasília, 2 dez. 1993.
16. PRÄNDL, O.; FISHER, A.; SCHMIDHOFER, T.; SINELL, H.V. *Tecnologia e higiene de la carne*. Zaragoza, Acribia, 1994. p. 168.

17. SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Divisão Técnica de Produtos. Análise de riscos e pontos críticos de controle em estabelecimentos de alimentação. São Paulo, 1993. [Apostila].
18. SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO. Decreto nº 7206 de 03/12/75; dispõe sobre normas técnicas especiais relativas à higienização ... In: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). *Manual ABERC de práticas de elaboração de serviços de refeições para coletividades*. 2ª ed. São Paulo, 1995. p. 34-35.
19. SILLIKER, J.H. et al, ed. *El sistema de analisis de riesgos y puntos criticos: su aplicación a las industrias de alimentos*. Zaragoza, Ed. Acribia/The International Commission on Microbiological Specifications for Foods of the International Union of Microbiological Societies - ICMSF, 1988.
20. SILVA Jr., E.A. da. Análise de risco por pontos críticos de controle. São Paulo, Central de Diagnósticos Laboratoriais - CDL, 1993.
21. SILVA Jr., E.A. da. *Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos*. São Paulo, Varela, 1995.

22. SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (SBCTA). *Manual de boas práticas de fabricação para indústria de alimentos*. 1991.
23. TODD, E.C.D. 1985a. Economic loss from food-borne disease outbreaks associated with food service establishments. Apud Silliker, J.H. et al, ed. *El sistema de analisis de riesgos y puntos criticos: su aplicación a las industrias de alimentos*. Zaragoza, Ed. Acribia/ICMSF, 1988.
24. TODD, E.C.D. 1985b. Economic loss from food-borne disease and non-illness related recalls because of mishandling by food processors. Apud Silliker, J.H. et al, ed. *El sistema de analisis de riesgos y puntos criticos: su aplicación a las industrias de alimentos*. Zaragoza, Ed. Acribia/ICMSF, 1988.
25. WORLD HEALTH ORGANIZATION. 1984. The role of food safety in health and development. Apud Silliker, J.H. et al, ed. *El sistema de analisis de riesgos y puntos criticos: su aplicación a las industrias de alimentos*. Zaragoza, Ed. Acribia/ICMSF, 1988.

8. A N E X O S

A N E X O 1

**"FICHA DE INSPEÇÃO DE ESTABELECIMENTOS
NA ÁREA DE ALIMENTOS" DA SECRETARIA DE
ESTADO DA SAÚDE DE SÃO PAULO.**

SECRETARIA DE ESTADO DA SAUDE
SISTEMA UNICO DE SAUDE
VIGILANCIA SANITARIA

FICHA DE INSPECAO DE ESTABELECIMENTOS NA AREA DE ALIMENTOS

PARTE A - IDENTIFICACAO

1. RAZAO SOCIAL: _____

2. DOMICILIO: _____

3. TIPO DE ESTABELECIMENTO: _____

4. END. 5. MUNICIPIO 6. COD. DE LOCAL 7. SUBLOCAL 8. GRUPO DE RISCO 9. CADASTRO 10. DATA

PARTE B - AVALIACAO

ITEM/QUESTAO	DESCRICAO	PONTUACAO		
1	SITUACAO E CONDICAOES DA EDIFICACAO	S	N	NA
1.1	Localizacao adequada: area livre de focos de insalubridade. Ausencia de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, na area externa e vizinhanca.	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>2</u>
1.2	Acesso adequado: direto e independente. Nao comum a outros usos (habitacao)	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>2</u>
1.3	Pisos adequados:	S	N	
1.3.1	Material liso, resistente, impermeavel, de facil limpeza e em bom estado de conservacao (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos)	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>1</u>
1.3.2	Em perfeitas condicoes de limpeza.	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>1</u>
1.4	Forros/tetos adequados:	S	N	
1.4.1	Acabamento liso, impermeavel, lavavel, em cor clara e em bom estado de conservacao - livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos).	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>1</u>
1.4.2	Em perfeitas condicoes de limpeza	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>1</u>
1.5	Paredes/divisórias adequadas:	S	N	
1.5.1	Acabamento liso, impermeavel, lavavel, em cores claras e em bom estado de conservacao - livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos).	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>1</u>
1.5.2	Em perfeitas condicoes de limpeza	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>1</u>
1.6	Portas e janelas adequadas:	S	N	
1.6.1	Com superficie lisa, facil limpeza em bom estado de conservacao - (ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento e limpas)	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>1</u>

NUM/UNIDADE	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO		
1.7	Existência de proteção contra insetos e roedores: todas aberturas teladas (telas milimétricas), portas com mola e proteção inferior, ralos com sifão e proteção.	S 4	N 0	NA 4
1.8	Iluminação adequada a atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Luminárias limpas e em bom estado de conservação.	S 1	N 0	1
1.9	Ventilação adequada, garantindo o conforto térmico e ambiente livre de fungos, bolores, gases, fumacas e condensação de vapores.	S 1	N 0	1
1.10	Instalações sanitárias adequadas:			
1.10.1	Separadas por sexo, com vasos sanitários, miclorios e lavatórios em número suficiente, servidos de água corrente e conectados a rede de esgotos ou fossa aprovada. Pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas, e em bom estado de conservação. Sem comunicação direta com áreas de trabalho e de refeições.	S 2	N 0	2
1.10.2	Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotadas de produtos adequados a higienização das mãos - sabão, toalhas claras e rigorosamente limpas ou outro sistema adequado para secagem.	S 4	N 0	4
1.11	Vestiários adequados:			
1.11.1	Separados por sexo, dotados de antecâmara, área compatível e 1 (hum) armário por funcionário, duchas ou chuveiros em número suficiente, com água fria e quente, pisos, paredes, forros, iluminação e ventilação, portas e janelas adequadas e em bom estado de conservação.	S 1	N 0	1
1.11.2	Em perfeitas condições de limpeza e organização dotados de produtos adequados a higiene pessoal.	2	0	2
1.12	Lavatórios na área de manipulação:			
1.12.1	Existência de lavatórios com água corrente, em posição estratégica, em relação ao fluxo de produção e serviço.	S 2	N 0	2
1.12.2	Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Dotado de sabão, escovas para mãos, desinfetantes, toalhas claras rigorosamente limpas ou outro sistema adequado para secagem.	S 4	N 0	4
1.13	Abastecimento de água potável. Ligado a rede pública ou com potabilidade atestada através de laudo oficial (validade 6 meses).	8	0	8
1.14	Caixa d'água e instalações hidráulicas:			
1.14.1	Com volume e pressão adequada. Dotada de tampa e em perfeitas condições de uso - livre de vazamento, infiltração, descascamentos.	S 4	N 0	4
1.14.2	Em perfeitas condições de higiene e limpeza. Livre de resíduos na superfície ou depositados. Execução de limpeza periódica (6 meses).	S 8	N 0	8

ITEM/QUESTAO	DESCRICAO	PONTUACAO		
1.15	Destino adequado dos residuos:	S	N	NA
1.15.1	Lixo domestico no interior do estabelecimento em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente, e adequadamente armazenado para coleta.	<div>4</div>	<div>0</div>	<div>4</div>
1.15.2	Outros residuos (solido e gazosos) adequadamente tratados e lancados sem causar incomodo a vizinhanca e ao meio ambiente.	<div>2</div>	<div>0</div>	<div>2</div>
1.16	Local apropriado para limpeza e desinfeccao de equipamentos e utensilios, dotado de agua quente e produtos adequados, e isolado das areas de processamento.	<div>2</div>	<div>0</div>	<div>2</div>
TOTALIS . . .		TS1	TNA1	
PBI - Pontuacao do bloco 1		<div></div>	<div></div>	
TS1 - Somatoria das notas sim obtidas				
TNA1 - Somatoria das notas nao aplicaveis obtidas				
XI = 60 (Constante no bloco 1)				
PI = 10 (Peso do bloco)				
PBI = $\frac{TS1}{XI-TNA1} \times PI$		PB ₁ <div></div>		
PBI = $\frac{\div}{60 - \div} \times 10$				
2.	EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS	S	N	
2.1	Equipamentos/maquinarios adequados.	<div>2</div>	<div>0</div>	<div>2</div>
2.1.1	Equipamentos dotados de superficie lisa de facil limpeza e desinfeccao. Em bom estado de conservacao e funcionamento.	<div>4</div>	<div>0</div>	<div>4</div>
2.1.2	Em perfeitas condicoes de limpeza.			
2.2	Utensilios adequados:	S	N	
2.2.1	Utensilios lisos, em material nao contaminante, de tamanho e forma permitam facil limpeza. Em bom estado de conservacao.	<div>2</div>	<div>0</div>	<div>2</div>
2.2.2	Em perfeitas condicoes de limpeza.	<div>4</div>	<div>0</div>	<div>4</div>
2.3	Movels (Mesas, bancadas, vitrines, etc...)	S	N	
2.3.1	Em numero suficiente, de material resistente, liso, e impermeavel, com superficies integras (sem rugosidade e frestas). Em bom estado de conservacao.	<div>2</div>	<div>0</div>	<div>2</div>
2.3.2	Em perfeitas condicoes de limpeza.	<div>4</div>	<div>0</div>	<div>4</div>
2.4.	Equipamentos para protecao e conservacao sob refrigeracao adequados:	S	N	
2.4.1	Equipamentos com capacidade adequada com elementos e superficies lisas, impermeaveis e resistentes. Com termometro e em bom estado de conservacao e funcionamento.	<div>8</div>	<div>0</div>	<div>8</div>
2.4.2	Em perfeitas condicoes de limpeza.	<div>8</div>	<div>0</div>	<div>8</div>

ITEM	QUESTAO	DESCRICAO	PONTUACAO		
2.5		Limpeza e desinfeccao adequadas:	S	N	NA
2.5.1		Utilizacao de agua quente, detergentes e desinfetantes registrados no Ministerio da Saude.	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">8</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">0</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">8</div>
2.6		Armazenamentos de utensilios e equipamentos em local apropriado, de forma ordenada e protegidos de contaminacao.	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">8</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">0</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">8</div>
PB2 - Pontuacao do bloco 2					
TS2 - Somatoria das notas obtidas			TSA2		
TMA2 - Somatoria das notas nao aplicaveis obtidas			TNA2		
K2 = 50 (Constante do bloco 2)			<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px;"></div>		
P2 = 15 (Peso do bloco 2)					
PB2 = $\frac{TS2}{K2 - TMA2} \times P2$					
PB2 = <div style="display: inline-block; vertical-align: middle;"><div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; width: 60px; height: 25px; margin-bottom: 5px;"></div><div style="border-top: 1px solid black; width: 60px; text-align: center;">X 15</div></div>			PB ₂ <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; width: 60px; height: 25px; float: right;"></div>		
50 - <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; width: 60px; height: 25px; float: right;"></div>					
3.		PESSOAL NA AREA DE PRODUCAO / MANIPULACAO / VENDA:			
3.1		Roupas adequadas:	S	N	
3.1.1		Utilizacao de aventais fechados ou macacoos de cor clara, sapatos fechados e gorros que contenham todo o cabelo, em bom estado de conservacao.	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">0</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2</div>
3.1.2		Rigorosamente limpos.	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">8</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">0</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">8</div>
3.2		Asseio pessoal adequado. Boa apresentacao, asseio corporal, maos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (dedos, pulso e pescoco).	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">8</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">0</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">8</div>
3.3		Habitos higienicos adequados. Lavagem cuidadosa das maos antes da manipulacao de alimentos e depois do uso de sanitarios. Nao espirrar sobre alimentos, nao cuspir, nao tossir, nao fumar, nao manipular dinheiro, nao executar ato fisico que possa contaminar o alimento.	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">4</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">0</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">4</div>
3.4		Estado de saude controlado:	S	N	
3.4.1		Ausencia de afecoes cutaneas, feridas e supuracoes, ausencia de sintomas de infeccao respiratoria, gastrointestinais.	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">8</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">0</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">8</div>
3.4.2		Realizacao de exames periodicos.	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">0</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2</div>
TOTALS.....			TS	TNA3	
			<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px;"></div>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px;"></div>	

PK3 - Pontuacao do bloco 3

TS3 - Somatoria das notas sim obtidas

TMA3 - Somatoria das notas nao aplicaveis obtidas

K3 = 32 (Constante do bloco 3)

PB = 25 (Peso do bloco 3)

$$PK3 = \frac{TS3}{K3 - TMA3} \times P3$$

$$PK3 = \frac{\text{[]}}{32 - \text{[]}} \times 25$$

PB₃ []

4. MATERIAS PRIMAS / PRODUTOS EXPOSTOS A VENDA:

4.1 Procedencia controlada: materias primas e/ou produtos expostos a venda provenientes de fornecedores autorizados; embalagens, rotulos e explicacoes regulamentadas, registradas no Ministerio da Saude e/ou Ministerio da Agricultura.

S	N	NA
[4]	[0]	[4]

4.2 Caracteristicas organolepticas normais: alimentos e materias primas com cor, sabor, odor, consistencia e aspectos sem alteracao.

S	N	
[8]	[0]	[8]

4.3 Conservacao adequada: condicoes de tempo e temperatura de conservacao das materias primas e/ou produtos expostos a venda que garantam a nao alteracao dos mesmos.

S	N	
[4]	[0]	[4]

4.4 Empacotamento e identificacao adequadas: embalagens integras e identificacao visivel. Prazo de validade respeitado.

S	N	
[8]	[0]	[8]

PB4 - Pontuacao do bloco 4

TOTALS...

TS4 - Somatoria das notas sim obtidas

TMA4 - Somatoria das notas nao aplicaveis obtidas

K4 = 24 (Constante do bloco 4)

P4 = 20 (Peso do bloco 4)

$$PB4 = \frac{TS4}{K4 - TMA4} \times P4$$

$$PB4 = \frac{\text{[]}}{24 - \text{[]}} \times 20$$

TS4		TMA4
—		—

PB₄ []

5 FLUXO DE PRODUCAO / MANIPULACAO / VENDA E CONTROLE DE QUALIDADE:

5.1 Fluxo adequado:

5.1.1 Fluxo linear de 1(hum) so sentido, evitando a contaminacao cruzada. Locais para pre-preparo ("area suja") e preparo ("area limpa") isolados (a separacao fisica e necessaria em estabelecimentos com grande producao).

S	N	
[4]	[0]	[4]

ITEM/QUESTÃO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO		
		S	N	NA
5.1.3	Manipulação mínima e higiênica.	<u>8</u>	<u>0</u>	<u>8</u>
5.2	Proteção contra contaminação:	<u>5</u>	<u>N</u>	
5.2.1	Alimentos protegidos contra po, saliva, insetos e roedores.	<u>4</u>	<u>0</u>	<u>4</u>
5.2.2	Substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes, identificadas, armazenadas e utilizadas de forma a evitar a contaminação.	<u>5</u>	<u>N</u>	
		<u>4</u>	<u>0</u>	<u>4</u>
5.3.	Armazenamento adequado:	<u>5</u>	<u>N</u>	
5.3.1	Alimentos perecíveis mantidos a temperatura de congelação (-15 C.), refrigeração (2 a 10 C.), ou acima de 65 C. de acordo com o produto.	<u>8</u>	<u>0</u>	<u>8</u>
		<u>5</u>	<u>N</u>	
5.3.2	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo; sobre estrados ou prateleiras adequadas; ausência de material estranho, estragado ou tóxico; em local limpo e conservado.	<u>4</u>	<u>0</u>	<u>4</u>
		<u>5</u>	<u>N</u>	
5.4	Eliminação imediata das sobras de alimentos.	<u>4</u>	<u>0</u>	<u>4</u>
5.5	Características organolépticas normais do produto acabado/produtos expostos a venda: cor, odor, consistência e aspecto sem alterações.	<u>5</u>	<u>N</u>	
		<u>4</u>	<u>0</u>	<u>4</u>
5.6	Embalotamento e identificação adequada do produto acabado / produtos expostos a venda:	<u>5</u>	<u>N</u>	
5.6.1	Embalagens integrais com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, n. de registro, prazo de validade)	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>2</u>
		<u>5</u>	<u>N</u>	
5.6.2	Dizeres de rotulagem de acordo com o aprovado.	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>1</u>
		<u>5</u>	<u>N</u>	
5.7	Controle de qualidade adequado na matéria-prima, do produto acabado e dos produtos expostos a venda.	<u>4</u>	<u>0</u>	<u>4</u>
		<u>5</u>	<u>N</u>	
5.8	Pessoal qualificado: pessoal devidamente treinado para a atividade.	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>2</u>
		<u>5</u>	<u>N</u>	
5.9	Análise laboratorial com frequência adequada: todos os lotes produzidos nos estabelecimentos devem ser analisados.	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>2</u>
		<u>5</u>	<u>N</u>	
5.10	Transporte adequado protegido e limpo.	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>2</u>
		<u>5</u>	<u>N</u>	
PBS - Pontuação do bloco 5 TSS - Somatória das notas sem obtidas TMS - Somatória das notas não aplicáveis obtidas MS = 53 (Constante do bloco 5) PS = 30 (Peso do bloco 5) $PBS = \frac{TSS}{MS - TMS}$ $PBS = \frac{\text{ } \times 30}{53 - \text{ }}$		TOTAIS... TS INA		
		PB ₅		

$$PE = PB1 + PB2 + PB3 + PB4 + PB5$$

$$PE = \text{[]} + \text{[]} + \text{[]} + \text{[]} + \text{[]} = \text{[]}$$

Qualificacao _____

Parte D - Observacoes

Autoridades Sanitarias

A N E X O 2

**"FICHA DE INSPEÇÃO PARA COZINHAS" DA CDL -
CENTRAL DE DIAGNÓSTICOS LABORATORIAIS.**

FICHA DE INSPEÇÃO PARA COZINHAS

Empresa :

Data :

Nutricionista :

Administrador :

Número de refeições :

Desjejum :

Almoço :

Jantar :

Ceia :

O cardápio inicia pelo : Almoço [] Jantar [] Ceia []

MATÉRIA PRIMA

Há cadastro de fornecedores [] controle dos fornecedores [] através de visita técnica [] controle microbiológico [] faz no local reação de H_2S [] Amônia [] ou pH []

CONTROLE DOS ALIMENTOS PRONTOS

Faz coleta de amostras diariamente [] guarda por quantas horas [] refrigeradas [] congeladas [] utiliza frascos de vidro [] desinfetados por fervura [] ou esterilizados em laboratório [] ou sacos plásticos próprios []

Coleta água, sucos e refrescos [] utiliza sacos plásticos [] frascos de vidro desinfetados [] ou frascos de vidro esterilizados em laboratório [] armazena sob refrigeração [] ou congelada []

ARMAZENAMENTO E ESTOQUE

alimentos não perecíveis estocados à temperatura ambiente são separados por grupos [] Sacarias sobre estrado com altura mínima de 25 cm [] separados da parede e entre pilhas 50 cm [] distante do forro 60 cm [] no local existe entulho [] material tóxico [] Material de limpeza separado dos alimentos [] Ventilação adequada [] iluminação adequada [] Janelas com tela milimétrica [] limpa [] Porta com rodapê de proteção contra ratos [] costuma armazenar farinhas em bombonas de plástico [] Utiliza leite em pó [] sacos pequenos []

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Pias em número suficientes [] sem cruzamento de atividades []
com sifão [] tampo liso, resistente e impermeável []
bem conservado [] limpo []
Equipamentos suficientes [] bem conservados []
sem gotejamento de graxa []
Câmaras para carnes [] hortifruti [] laticínios []
possui freezer [] equipamentos com manutenção constante []
Utensílios de mesa em quantidade igual que o número de comensais []
lavagem manual [] ou por máquina [] a máquina atinge 90°C []
Utensílios de preparação suficientes [] sem crostas []
Sistema de exaustão/sucção suficiente [] gotejamento de gordura []
ambiente geral da cozinha com gordura []
Bancadas com tampo liso [] de inox [] madeira [] azulejo []
Utiliza tábua de madeira [] ou altileno []
Prateleiras suficientes :
do estoque [] cozinha [] das câmaras [] bem conservadas []
limpas [] de metal [] de madeira []

DESINSETIZAÇÃO/ DESRATIZAÇÃO

Mantém programa de controle de insetos e roedores []
qual a empresa: _____ Periodicidade: _____

DISTRIBUIÇÃO

Local :

Horário do início : _____ Término: _____

Cafeteria (rampa) :

Balcão térmico [] carrinho térmico [] na panela []
com garçom (nas mesas) [] Self service []

Transportada :

Horário da montagem: _____ Saída: _____ Chegada: _____ Término: _____

A granel : marmitão isotérmico [] não isotérmico [] gastronorme
isotérmico []

Marmita individual : isotérmica [] de alumínio em isopor []

Veículo : aquecido apropriado [] isotérmico [] comum []

EDIFICAÇÃO

Áreas Separadas Para:

Recepção de mercadorias [] Com pias para pré higiene [] Preparo de carnes [] com temperatura controlada (16-18°C) [] Hortifruti [] Confeitaria [] Higiene dos utensílios e equipamentos []
Área circundante possui: mato [] entulho [] água estagnada [] animais domésticos [] Pátio pavimentado [] Câmara para lixo [] lixo disposto adequadamente []
Piso antiderrapante [] água estagnada [] Forro bem conservado [] Pintura de cores claras [] paredes de cores claras [] revestimento liso, resistente e impermeável [] telas milimétricas [] limpas [] janelas e portas ajustados aos batentes [] portas com molas [] cortina de vento [] protetor de rodapé contra ratos []
A cozinha está livre de cantos escuros [] ou gordura []
Sem condensação de vapores [] Área de manipulação sem abafamento []
Sanitários e Vestiários se comunicam com o local de trabalho []
1 para cada 20 empregados [] ambos os sexos [] bem conservados []
Lavatório contendo sabonete líquido [] escova para unhas [] toalha reciclável [] ar quente para secar as mãos [] água quente para lavar as mãos [] chuveiro [] armário individual []

Abastecimento de água :

Rede pública [] água de poço protegido [] água residuária []
Encanamento bem conservado [] sem interconexão [] análise de água a cada 6 meses []

Destino do dejetos :

Ligado à rede pública [] livre de vasamentos e interconexões []
caixa de gordura fora da cozinha [] ou dentro da cozinha []
ralos suficientes para o escoamento da água [] anti-derrapante []
Refeitório bem conservado [] bebedouro limpo [] com água de rede [] controlada a cada 6 meses [] ou água mineral []

Coletor de lixo :

Recipientes de fácil limpeza [] dispostos em locais adequados []
há separação do lixo orgânico do inorgânico [] câmara refrigerada para o lixo []

A N E X O 3

**FICHA DE INSPEÇÃO UTILIZADA
PARA REALIZAÇÃO DO TRABALHO.**

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

F I C H A D E I N S P E Ç Ã O

UNIDADE: _____	DATA: ____/____/____
RESPONSÁVEL: _____	
FONE: _____	

NÚMERO DE REFEIÇÕES:	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:
- ALMOÇO -----> _____	- 2ª A 6ª FEIRA ----> _____
- JANTAR -----> _____	- SÁBADOS -----> _____
- LANCHES -----> _____	- DOMINGOS -----> _____
- SALGADOS ----> _____	

SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO ----> _____	

Nº DE FUNCIONÁRIOS --> _____	Nº DE ADMINISTRADORES --> _____

ENTREVISTADORES: _____

1. MATÉRIA PRIMA

1.1. INFORMAÇÕES GERAIS:

- ☐ controle de fornecedores através de visita técnica
- ☐ análise sensorial na hora do recebimento

- ESCOLHA DE FORNECEDORES: _____

- SISTEMA DE COMPRAS: _____

1.2. ARMAZENAMENTO E ESTOQUE:

- ☐ áreas próprias para armazenamento - NÚMERO: _____
- ☐ alimentos não perecíveis estocados à temperatura ambiente, separados por grupos
- ☐ sacarias sobre estrado
- ☐ sacarias separadas da parede
- ☐ no local existe entulho
- ☐ material tóxico
- ☐ material de limpeza separado dos alimentos
- ☐ ventilação adequada
- ☐ janelas com tela milimétrica
- ☐ porta com rodapé de proteção contra ratos
- ☐ armazenamento de farinhas em bombonas de plástico
- ☐ identificação nos produtos

1.3. CONDIÇÕES GERAIS DA(S) ÁREA(S) DE ARMAZENAMENTO:

HIGIENE: ☐ boa ☐ regular ☐ ruim

OBS: _____

2. EDIFICAÇÃO

2.1. INFORMAÇÕES GERAIS:

- ☐ () piso antiderrapante
- ☐ () piso com água estagnada
- ☐ () forro bem conservado
- ☐ () pintura em cores claras
- ☐ () paredes com revestimento liso
- ☐ () telas milimétricas
- ☐ () portas com mola
- ☐ () portas bem vedadas
- ☐ () iluminação adequada
- ☐ () exaustão adequada
- ☐ () ventilação adequada
- ☐ () pias em número suficiente
- ☐ () pias utilizadas sem cruzamento de atividades
- ☐ () pias com sifão
- ☐ () bancadas com tampo: _____
- ☐ () bancadas com tampo bem conservado
- ☐ () água quente para higienização
- ☐ () lavatórios em áreas de manipulação

2.2. ÁREA ESPECÍFICAS PARA:

- ☐ () recepção de mercadorias
- ☐ () pias para pré higiene
- ☐ () preparo de carnes
- ☐ () hortifruti
- ☐ () confeitaria
- ☐ () higiene dos utensílios e equipamentos

2.3. ÁREA CIRCUNDANTE POSSUI:

- ☐ () mato
- ☐ () entulho
- ☐ () água estagnada
- ☐ () animais domésticos
- ☐ () pátio pavimentado
- ☐ () lixo disposto adequadamente

2.4. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS:

- ☐ comunicando-se com o local de trabalho
- ☐ 1 para cada 20 empregados
- ☐ ambos os sexos
- ☐ bem conservados
- ☐ lavatório com sabonete líquido
- ☐ lavatório com escova para unhas
- ☐ toalha de papel
- ☐ ar quente para secar as mãos
- ☐ água quente para lavar as mãos
- ☐ chuveiro com água quente
- ☐ armários individuais

2.5. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:

- ☐ rede pública
- ☐ encanamento bem conservado
- ☐ análise de água a cada 6 meses

2.6. DESTINO DOS DEJETOS:

- ☐ ligado à rede pública
- ☐ ralos suficientes para o escoamento da água

2.7. LIXO:

- ☐ recipientes de fácil limpeza
- ☐ dispostos em locais adequados
- ☐ separação do lixo orgânico do inorgânico

- Local de Coleta do Lixo: _____

HIGIENE: ☐ boa ☐ regular ☐ ruim

OBS: _____

3. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

3.1. EQUIPAMENTOS:

- ☐ bem conservados
- ☐ manutenção constante

- Equipamentos existentes no local: _____

3.2. UTENSÍLIOS DE MESA:

- ☐ lavagem por máquina
- ☐ a máquina atinge 90oC

3.3. UTENSÍLIOS DE PREPARAÇÃO:

- ☐ suficientes
- ☐ sem crostas

3.4. TÁBUA PARA CARNES:

- ☐ de madeira
- ☐ de altileno

3.5. PRATELEIRAS:

- ☐ alvenaria
- ☐ metal
- ☐ madeira
- ☐ estoque
- ☐ cozinha
- ☐ bem conservadas

3.6. FREEZERS E GELADEIRAS:

- () para carnes
- () hortifruti
- () laticínios

- Nº de Freezers: _____

- Nº de geladeiras: _____

HIGIENE: () boa () regular () ruim

OBS: _____

4. TEMPERATURAS DE ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

4.1. CADEIA FRIA:

- geladeira para diversos -----> _____
- freezer para diversos -----> _____
- geladeira ou freezer para carnes -----> _____
- geladeira ou freezer para laticínios -----> _____
- geladeira ou freezer para hortifruti -----> _____
- vitrine refrigerada -----> _____

4.2. CADEIA QUENTE:

- água do banho maria regulada à: _____
- balcão de espera -----> _____
- pass through -----> _____
- carrinho térmico -----> _____
- estufas -----> _____

4.3. VITRINES:

- () estufas sem aquecimento
- () refrigeradas sem refrigeração

HIGIENE: () boa () regular () ruim

OBS: _____

5. DESINSETIZAÇÃO/DESRATIZAÇÃO

() mantém programa de controle de insetos e roedores

- empresa: _____

- periodicidade: _____

6. DISTRIBUIÇÃO

6.1. REFEITÓRIO:

- () mobiliário bem conservado
- () mobiliário suficiente
- () bebedouro limpo
- () bebedouro com água da rede

6.2. HORÁRIO DE INÍCIO:

- Almoço: _____

- Jantar: _____

6.3. HORÁRIO DE TÉRMINO:

- Almoço: _____

- Jantar: _____

6.4. PROTEÇÃO DE ALIMENTOS PRONTOS:

- () área de preparo
- () área de distribuição

HIGIENE: () boa () regular () ruim

OBS: _____

7. ALIMENTOS PREPARADOS EM OUTROS LOCAIS:

7.1. FORMA DE TRANSPORTE:

HIGIENE: () boa () regular () ruim

OBS:

8. PESSOAL

8.1. ROUPAS:

- () em bom estado de conservação
- () utilização de aventais fechados ou macacões
- () sapatos fechados
- () gorros cobrindo todo o cabelo
- () rigorosamente limpas

8.2. ASSEIO PESSOAL:

- () boa apresentação
- () asseio corporal
- () mãos limpas
- () unhas curtas, sem esmalte
- () adornos

8.3. HÁBITOS HIGIÊNICOS:

- lavar cuidadosamente as mãos:

- ☐ antes da manipulação de alimentos
- ☐ depois do uso de sanitários
- ☐ depois de manipular dinheiro
- ☐ depois de fumar

- ☐ espirrar sobre alimentos
- ☐ tossir sobre alimentos
- ☐ cuspir sobre alimentos

8.4. ESTADO DE SAÚDE:

- ☐ controlado
- ☐ afecções cutâneas
- ☐ sintomas de infecção respiratória
- ☐ sintomas de infecção gastro-intestinais
- ☐ realização de exames periódicos

HIGIENE: ☐ boa ☐ regular ☐ ruim

OBS:

9. PANOS DE LIMPEZA:

A N E X O 4

**FORMULÁRIO DE PREPARAÇÃO UTILIZADO
PARA REALIZAÇÃO DO TRABALHO.**

UNIDADE: _____

DATA: ____ / ____ / ____

PREPARAÇÃO: _____

RECEBIMENTO

- FORMA E CONDIÇÕES DO TRANSPORTE (recipientes-
transporte refrigerado ou não): _____

- T° ALIMENTO: _____

TEMPO: _____

T°: _____

ARMAZENAMENTO

- CONDIÇÕES: _____

- T°: _____

- TEMPO: _____

- T° ALIMENTO: _____

TEMPO: _____

T°: _____

PRÉ-PREPARO

- CONDIÇÕES DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO: _____

- T°: _____

- TEMPO: _____

- T° ALIMENTO: _____

TEMPO: _____

T°: _____

COCÇÃO

- FORMA: _____

- T°: _____

- TEMPO: _____

- T° ALIMENTO: _____

TEMPO: _____

T°: _____

DISTRIBUIÇÃO

- CONDIÇÕES DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO: _____

- T°: _____

- TEMPO: _____

- T° ALIMENTO: _____

TEMPO: _____

T°: _____

SOBRAS

A N E X O 5

**HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS DE FOLHA
(RESULTADOS) .**

RESULTADOS

- HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS DE FOLHA -

UNIDADE	LAVAGEM EM ÁGUA CORRENTE	IMERSÃO EM VINAGRE		IMERSÃO EM CLORO			2ª LAVAGEM EM ÁGUA	
		CONCENTRAÇÃO	TEMPO (min.)	PRODUTO	CONCENTRAÇÃO (ppm)	TEMPO (min.)	CORRENTE	IMERSÃO
1	S	ALEATORIA	50	-	-	-	-	-
2	S	-	-	CLORO	50	20-30	S	-
3	-	-	-	MILTON	< 20	45	S	-
4	S	ALEATORIA	-	-	-	-	S	-
5	S	-	-	DIVOSAN K-06	50	15-30	S	-
6	S	1,8%	30	-	-	-	-	-
7	S	ALEATORIA	-	-	-	-	-	-
8	S	-	-	-	-	-	-	S
9	S	0,4%	120	-	-	-	S	-
10	S	-	-	CLORO*	20*	50*	S*	S*
11	S	ALEATORIA	5-30	-	-	-	S	-
12	S	-	-	MILTON	20	15-25	S	-
13	S	-	-	MILTON	20	30	S	-
14	S	1,8%	15	-	-	-	-	S
15	-	-	-	-	-	-	-	-
16 (Rest.)	S	1,8%	-	-	-	-	-	-
16 (Lanch.)	S	-	-	MILTON	100	20-25	S	-
17	S	ALEATÓRIA	-	-	-	-	-	-
18	S	-	-	DIVOSAN K-06	< 20	3	-	-
19	S	-	-	CANDIDA	≥ 200	30	S	-
20	S	-	-	-	-	-	S	S
21	S	ALEATÓRIA	15	-	-	-	-	-
22	S	1,0%	30	-	-	-	-	-
23	S	-	-	CANDIDA	200	5-6	S	-

* Valido para alface e agrião. Os demais vegetais só são lavados em água corrente.