



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

Estado de São Paulo

**SECRETARIA MUNICIPAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E RELAÇÕES DO TRABALHO**

## **MANUAL DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS**



**ITAPECERICA DA SERRA**

**SÃO PAULO  
ITAPECERICA DA SERRA  
1º Edição – Junho de 2020**

Rua Fazenda Paraíso, 251 – Parque Paraíso – Itapeçerica da Serra  
(11)4666-2025  
[bancodealimentos@itapeçerica.sp.gov.br](mailto:bancodealimentos@itapeçerica.sp.gov.br)



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA**

Estado de São Paulo

**SECRETARIA MUNICIPAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E RELAÇÕES DO TRABALHO**

**MANUAL DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS DO BANCO DE  
ALIMENTOS  
ITAPECERICA DA SERRA**

**JORGE JOSÉ DA COSTA**

Prefeito

**TATIANA LOPES NASCIMENTO SILVA**

Secretária do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho

Elaborado por:

**GABRIELA SOARES MEIRA**

Nutricionista CRN3: 43622

Com colaboração:

**RAISSA VIEIRA ROSSI**

Graduanda da Universidade Adventista de São Paulo

**SÃO PAULO  
ITAPECERICA DA SERRA  
1º Edição - 2020**

Rua Fazenda Paraíso, 251 – Parque Paraíso – Itapecerica da Serra  
(11)4666-2025  
bancodealimentos@itapecerica.sp.gov.br



## SUMÁRIO

1. Objetivo .....	5
2. Âmbito de Aplicação .....	5
3. Responsabilidade Técnica.....	5
4. Das Condições Atuais encontradas: .....	6
5. Controle de Saúde dos Funcionários:.....	6
6. Controle de Água para o Consumo:.....	7
7. Abastecimento de gás: .....	7
8. Controle Integrado de Pragas:.....	7
9. Estrutura e Edificação:.....	8
9.1 Localização:.....	8
9.2 Piso:.....	8
9.3 Paredes e Tetos:.....	8
9.4 Portas e Janelas: .....	8
9.5 Iluminação:.....	9
9.6 Ventilação: .....	9
9.7 Instalações Sanitárias e Vestiários:.....	9
9.8 Lixo: .....	9
9.9 Esgotamento Sanitário: .....	9
10. Armazenamento: .....	10
10.1 Temperatura ambiente:.....	10
10.2 Temperatura controlada:.....	10
11. Área para Recepção de Mercadorias .....	10
12. Layout .....	12
13. Equipamentos .....	14
14. Higiene.....	14
14.1.1. Higiene Pessoal:.....	14
14.1.2 Higiene das mãos: .....	15
Os funcionários são orientados a lavar as mãos sempre que: .....	15
14.1.2.1Técnica: .....	15
14.1.3. Higiene Ambiental:.....	15



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA**

Estado de São Paulo

**SECRETARIA MUNICIPAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E RELAÇÕES DO TRABALHO**

14.3.1 Frequência da Limpeza: .....	16
14.3.2 Produtos permitidos para desinfecção: .....	16
14.4 Higiene Operacional (Hábitos): .....	16
15. Referências bibliográficas .....	18



## **MANUAL DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS BANCO DE ALIMENTOS DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

### **1. Objetivo**

O presente manual se aplica ao Banco de Alimentos da Prefeitura de Itapeçerica da Serra que é uma iniciativa da Secretaria de Desenvolvimento Social e Relações de Trabalho, cadastrado sob o CNPJ: 46.523.130/0001/00 e estabelecido na Rua Fazenda Paraíso, 251 – Parque Paraíso – CEP.: 06850-130, Itapeçerica da Serra, estado de São Paulo.

O programa Banco de Alimentos tem como objetivo arrecadar, captar doações de toda espécie de alimentos e bebidas industrializadas ou não (não alcoólicas) ao longo de toda cadeia produtiva. O trabalho não se resume somente em arrecadar e captar produtos, mas também checar e analisar a qualidade dos mesmos. Nosso principal objetivo é minimizar o desperdício de alimentos e reduzir os índices de insegurança alimentar e nutricional na população deste município.

Este documento objetiva informar os procedimentos técnicos higiênico-sanitários aos funcionários deste equipamento.

### **2. Âmbito de Aplicação**

Este documento se aplica ao Banco de Alimentos, o qual desenvolve atividades de armazenagem e fornecimento de alimentos para entidades cadastradas .

### **3. Responsabilidade Técnica**

Gabriela Soares Meira, Nutricionista – CRN3 nº43.622, coordenadora do Banco de Alimentos, portadora da cédula de identidade nº33.248.464-6, inscrita sob o CPF nº 225.206.938-43. Seu objetivo é atender às necessidades de adequação do estabelecimento às normas da ANVISA. Coordenar e fiscalizar para que essas

**Rua Fazenda Paraíso, 251 – Parque Paraíso – Itapeçerica da Serra  
(11)4666-2025**

**bancodealimentos@itapeçerica.sp.gov.br**



normas sejam regularmente aplicadas para o controle higiênico-sanitário do trabalho desenvolvido.

#### 4. Das Condições Atuais encontradas:

Nº. de funcionários:

- ✓ 01 Coordenador/Nutricionista;
- ✓ 01 Assessor de Departamento;
- ✓ 01 Faxineira;
- ✓ 02 Bolsista do programa emergencial Frente de Trabalho;
- ✓ 01 Estagiária de nutrição;

#### 5. Controle de Saúde dos Funcionários:

Segundo orientações da **Portaria Nacional nº362/1997**, do Ministério da saúde/ Vigilância Sanitária:

“As pessoas que mantêm contatos com alimentos devem submeterse aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e/ou periodicamente, após o início das mesmas. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas (BRASIL, 1997).”

Poranto, em relação ao acompanhamento das condições de saúde dos funcionários deste equipamento, são realizados exames clínicos e laboratoriais no Posto de Medicina do Trabalho, localizado dentro da sede da Prefeitura situado na Avenida Eduardo Alberto Daher, 1135 – Centro – Itapecerica da Serra. Exames a serem realizados:

- ✓ Hemograma.
- ✓ Coprocultura.
- ✓ Coproparasitológico.

Rua Fazenda Paraíso, 251 – Parque Paraíso – Itapecerica da Serra  
(11)4666-2025

[bancodealimentos@itapecerica.sp.gov.br](mailto:bancodealimentos@itapecerica.sp.gov.br)



- ✓ Oftalmológicos.

Observação: Funcionários debilitados fisicamente são afastados de seus cargos e realocados em outra atividade onde não haja manipulação direta de alimentos, e só retornam quando estiverem aptos para voltar às suas funções.

## **6. Controle de Água para o Consumo:**

O controle de água tanto para o consumo como para a higiene dos alimentos deverá ser realizado a cada seis (06) meses por empresa terceirizada e especializada no assunto. Conforme consta do artigo nº68 , da seção I, capítulo V da Portaria CVS nº 5/ 2013.

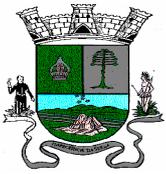
## **7. Abastecimento de gás:**

A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

## **8. Controle Integrado de Pragas:**

Pragas são definidas como qualquer espécie nociva viva que é capaz de contaminar diretamente ou indiretamente os produtos alimentícios, capaz de causar destruição, contaminação ou outros problemas que possam prejudicar a saúde humana.

As pragas mais comuns encontradas nos locais onde se destina a manipulação de alimentos são: Roedores, insetos e pássaros. Sendo assim, para manter o Banco de Alimentos adequadamente controlado em relação a isso, praticam-se ações preventivas que minimizam a aplicação de produtos químicos e ações de eliminação das mesmas. Quando necessário, as ações para eliminação



destas pragas são exercidas por profissionais capacitados de empresa licenciada, cadastrada na Vigilância Sanitária e que utilizam somente produtos registrados no Ministério da Saúde.

Essas ações deverão ser efetuadas de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, de modo a garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente.

## **9. Estrutura e Edificação:**

### **9.1 Localização:**

Área externa livre de focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas. Acesso direto e independente, não comum à habitação e outros usos de modo a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção e garantir acessibilidade à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida, assim a construção atende às normas de edificações vigentes municipais.

### **9.2 Piso:**

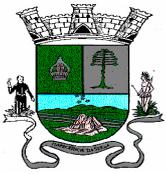
Material liso, antiderrapante, lavável, cor escura, bom estado de conservação, adequado para área de recebimento, manipulação. De fácil higienização e com aberturas onde estão localizados os ralos para evitar o acúmulo de água, alimentos e sujeira. Os ralos são bem distribuídos e possuem grelhas.

### **9.3 Paredes e Tetos:**

Paredes de cor clara, azulejos de fácil limpeza e higienização, lisos e laváveis. O teto é mantido em boas condições.

### **9.4 Portas e Janelas:**

As portas são aço, pintadas, todas estão ajustadas aos batentes, com aberturas de vidro para visualização do ambiente que darão acesso. São de fácil



limpeza e estão em bom estado de conservação. As janelas são do modelo vitrô, com vidros canelados de fácil higienização. Todas as janelas possuem telas milimétricas removíveis.

#### **9.5 Iluminação:**

O ambiente possui iluminação uniforme sem ofuscamento e sem contrastes excessivos de modo que não altera as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas são fluorescentes e possuem grades de proteção.

#### **9.6 Ventilação:**

O local é arejado e bem ventilado, permitindo a renovação do ar e manutenção do ambiente livre de pragas e vetores.

#### **9.7 Instalações Sanitárias e Vestiários:**

Banheiros: - Para visitantes e funcionários, sedo um feminino e um masculino localizados no parte interna do equipamento. Ambos possuem cabines para Portadores de Necessidades Especiais, armários individuais e dois chuveiros individuais, lixeiras, dispenser para sabonete antisséptico e inodoro e papel toalha descartável. O masculino possui também três mictórios com descarga.

Todos atendem aos padrões estabelecidos quanto à estrutura e limpeza. As condições de manutenção e higiene encontradas estão adequadas.

#### **9.8 Lixo:**

O lixo reciclável é armazenado em container apropriados do lado externo do Banco de Alimentos e é devidamente acondicionado até o momento da coleta. Para facilitar a limpeza do equipamento contamos com carinhos de transporte de detritos, dotados com pedais. Os alimentos que não podem ser reaproveitados para consumo humano são destinados a ração animal.

#### **9.9 Esgotamento Sanitário:**



O esgotamento sanitário é ligado à rede de esgoto da Sabesp. As caixas de esgoto ficam localizadas na área externa do equipamento.

## **10. Armazenamento:**

### **10.1 Temperatura ambiente:**

As áreas de triagem, armazenamento, armazenamento temporário e dispensa seca possuem temperatura ambiente.

### **10.2 Temperatura controlada:**

Na área de acondicionamento possuímos uma câmara fria refrigerada com revestimento lavável, termômetro na parte externa superior, luz interna com grade de proteção e válvula interna de segurança.

Neste equipamento, possuímos cinco freezers verticais com regulador de temperatura que eventualmente são utilizados para auxiliar no acondicionamento de doações.

### **O PROCEDIMENTO DE ARMAZENAMENTO É REALIZADO DE ACORDO COM A PORTARIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA CVS Nº5/2013:**

- ✓ Armazenamento sob congelamento – 0°C ou menos
- ✓ Armazenamento sob refrigeração – 0°C a 10°C
- ✓ Estoque a seco - Os alimentos são armazenados à temperatura ambiente.

## **11. Área para Recepção de Mercadorias**

Está localizada próxima a entrada do equipamento, com fácil acesso às docas de recebimento, áreas de carga e descarga, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis. Conta com balança para pesagem e conferência.

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA**

Estado de São Paulo

**SECRETARIA MUNICIPAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E RELAÇÕES DO TRABALHO**

Na recepção de mercadorias devemos observar, de acordo com artigo nº23 da CVS nº5/2013:

“No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos (BRASIL,2013).”

E artigo nº 25 da mesma portaria:

“Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio (BRASIL, 2013).”

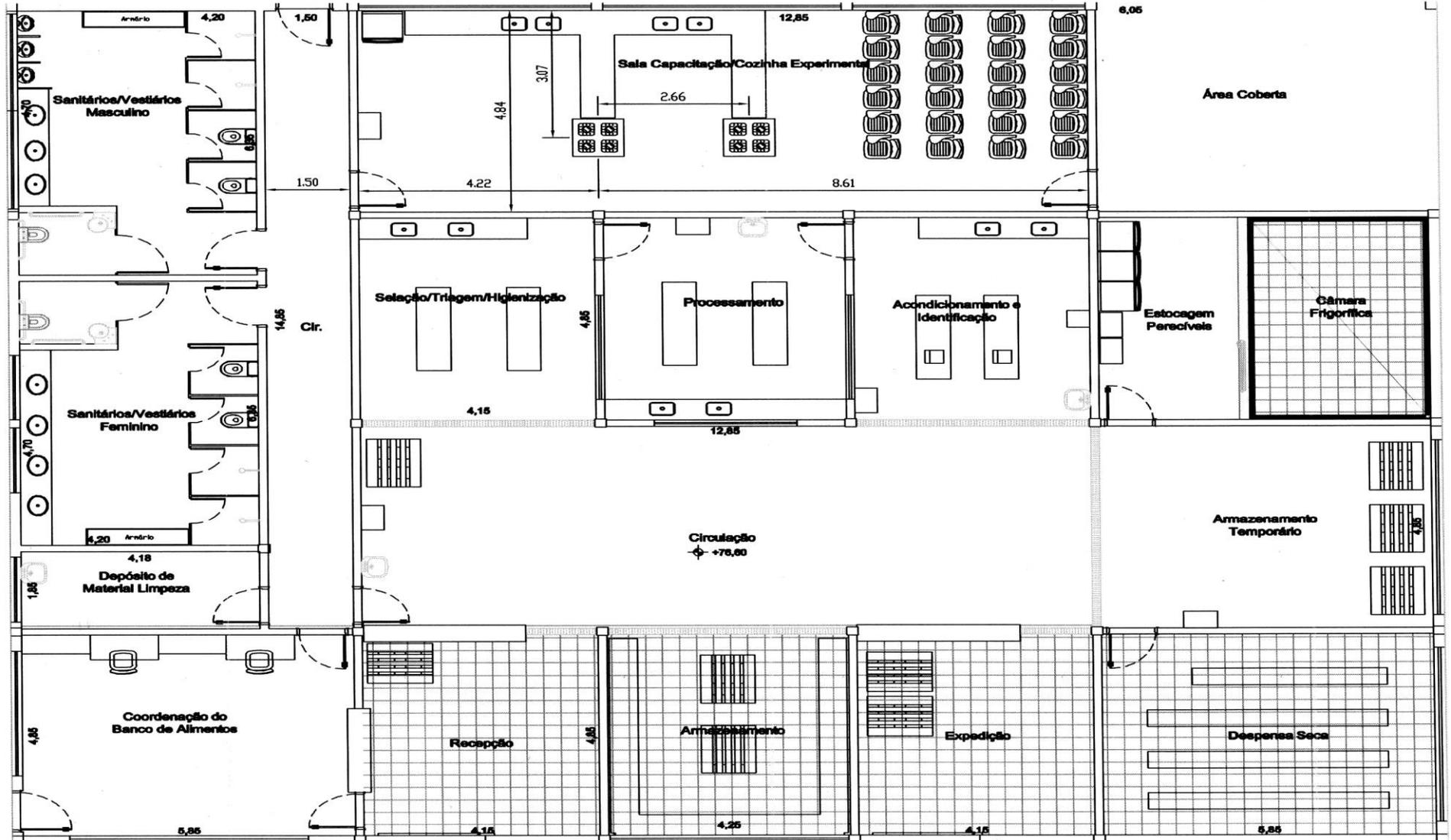


PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E RELAÇÕES DO TRABALHO

12. Layout

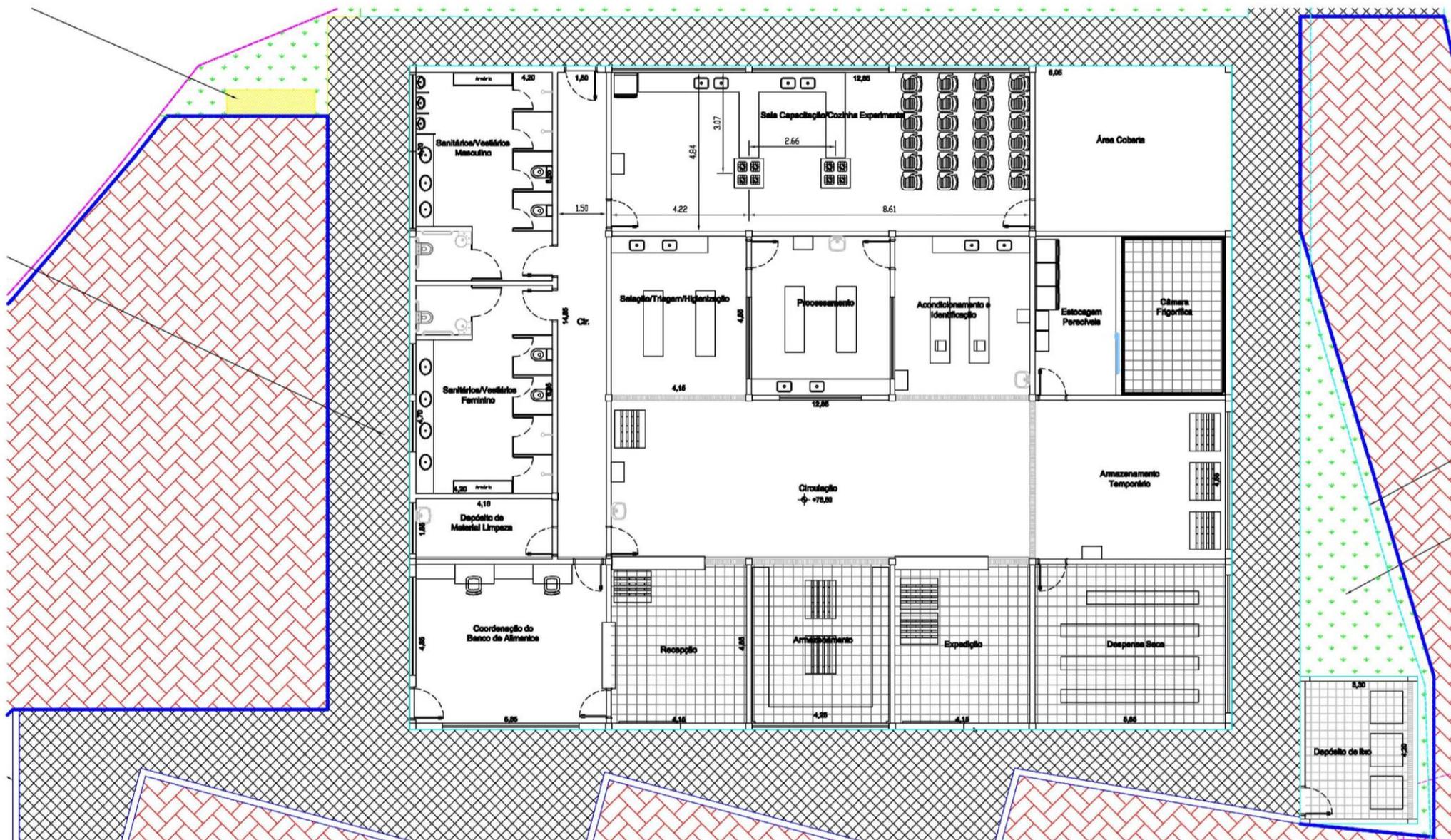




PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA

Estado de São Paulo

SECRETARIA MUNICIPAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E RELAÇÕES DO TRABALHO





### 13. Equipamentos

- ✓ Duas balanças digitais – 300 kg;
- ✓ Duas balanças eletrônicas;
- ✓ Um bebedouro de garrafão branco;
- ✓ Oito mesas em inox;
- ✓ Seis mesas em inox com duas cubas cada;
- ✓ Duas mesas em inox com uma cuba cada;
- ✓ Quatro freezers horizontais branco – 410 litros;
- ✓ Camara frigorífica;
- ✓ Dois carros hidraulicos para palete;
- ✓ Seladora para plástico;
- ✓ Dois carrinhos para transporte de detritos;
- ✓ Dois carros plataforma em inox – 250kg;
- ✓ Dois carros de ferro para transporte;
- ✓ Dois containers em polietileno – 1000 litros;
- ✓ 40 paletes
- ✓ 70 caixas brancas;

### 14. Higiene

#### 14.1.1. Higiene Pessoal:

- ✓ Banho diário.
- ✓ Unhas cortadas, limpas e sem esmalte ou base.
- ✓ Cabelos longos, médios e curtos devem ser protegidos com uso de toucas descartáveis, assim como homens com bigode necessitam a utilização de máscaras.
- ✓ Barba feita diariamente.
- ✓ Uso de desodorante inodoro ou suave sem utilização de perfumes.
- ✓ É vetado o uso de adornos: colares, amuletos, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis, inclusive alianças.

**14.1.2 Higiene das mãos:**

Os funcionários são orientados a lavar as mãos sempre que:

- ✓ Da chegada ao trabalho;
- ✓ Do uso de sanitários;
- ✓ Quando tossir, espirrar ou assuar o nariz;
- ✓ Usar produtos de limpeza em geral e utensílios;
- ✓ Fumar;
- ✓ Recolher lixo e outros resíduos;
- ✓ Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- ✓ Tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- ✓ Pegar em dinheiro;
- ✓ Houver interrupções do serviço;
- ✓ Iniciar um novo serviço;

**14.1.2.1 Técnica:**

- ✓ Umedecer as mãos e antebraços com água;
- ✓ Lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado antiséptico neste caso, massageando as mãos e antebraços por pelo menos 1 minuto;
- ✓ Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- ✓ Secar as mãos com papel toalha descartáveis não recicladas, ar quente ou qualquer outro procedimento apropriado;
- ✓ Aplicar anti-séptico, deixando secar naturalmente ao ar, quando não utilizado sabonete anti-séptico;
- ✓ Pode ser aplicado o anti-séptico com as mãos úmidas.

**14.1.3. Higiene Ambiental:**

- ✓ Utilizar apenas produtos saneantes regularizados e seguir as instruções fornecidas nos rótulos para diluição e o tempo de contato e modo de uso/aplicação;

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPECEIRA DA SERRA**

Estado de São Paulo

**SECRETARIA MUNICIPAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E RELAÇÕES DO TRABALHO**

- ✓ Remover o lixo diariamente – quantas vezes forem necessárias e colocar em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando as devidas precauções para evitar a proliferação de animais sinantrópicos.;
- ✓ Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- ✓ Seguir um programa de controle integrado de pragas.

**14.3.1 Frequência da Limpeza:**

- ✓ Diariamente: Pisos, bancadas, lavatórios, lixeiras, caixas, paletes, câmara fria e banheiros;
- ✓ Semanalmente: Azulejos, portas, janelas, freezers e estoque;
- ✓ Mensalmente: Telas das janelas;
- ✓ Semestralmente: Reservatório de água.

**14.3.2 Produtos permitidos para desinfecção:**

O tempo mínimo de ação deverá ser 15 minutos, exceto para álcool 70%, ou de acordo com a rotulagem do produto:

<b>Princípio Ativo</b>	<b>Concentração</b>
Hipoclorito de Sódio	100 ppm – 250 ppm*
Cloro orgânico	100 ppm – 250 ppm
Quaternário de Amônio	200 ppm
Iodóforos	25 ppm
Álcool	70%

\*ppm = parte por milhão

**14.4 Higiene Operacional (Hábitos):**

As atitudes abaixo relacionadas **NÃO SÃO PERMITIDAS** durante a manipulação dos alimentos:

- ✓ Assobiar;
- ✓ Tossir;
- ✓ Assuar o nariz;

Rua Fazenda Paraíso, 251 – Parque Paraíso – Itapeceira da Serra  
(11)4666-2025

bancodealimentos@itapeceira.sp.gov.br

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA**

Estado de São Paulo

**SECRETARIA MUNICIPAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E RELAÇÕES DO TRABALHO**

- ✓ Cantarolar;
- ✓ Comer;
- ✓ Colocar o dedo no nariz ou ouvido;
- ✓ Cuspir;
- ✓ Chupar balas ou masgar chicletes;
- ✓ Espirrar;
- ✓ Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça do vestuário;
- ✓ Experimentar alimentos com as mãos e qualquer tipo de utensílios;
- ✓ Falar;
- ✓ Manipular dinheiro;
- ✓ Mexer no cabelo ou pentear-se;
- ✓ Palitar os dentes com palito de fósforos ou similares;
- ✓ Tocar no corpo;
- ✓ Tocar maçanetas com as mãos sujas.



## 15. Referências bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria CVS, de 09 de abril de 2013**. Regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997**. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Brasília, 1997.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da cidadania. **Guia de boas práticas para bancos de alimentos**. nº26, versão 1, 2019.