

AÇOUGUE

Duque de
Caxias

Novembro, 2024.



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDER
DO RIO DE JANEIRO



**DUQUE
DE CAXIAS**
PREFEITURA

Higiene Pessoal

A principal fonte de contaminação dos produtos são as **mãos dos funcionários** que manipulam o alimento.



Portanto, torna-se obrigatório o procedimento de **higienização das mãos e cuidados com as unhas** após a utilização de sanitários e antes de iniciar qualquer atividade de manipulação do alimento.

É fundamental manter as unhas sempre aparadas e limpas.



Higiene Pessoal

No lavatório para mãos, é necessário manter constantemente disponíveis sabonete líquido inodoro e antisséptico ou sabonete líquido inodoro e álcool a 70% e papel toalha não reciclável para secagem das mãos.



Não pode haver uso de pulseiras, anéis, brincos, relógios, jóias, entre outros durante a produção do alimento.



Higiene Pessoal

- Os cabelos devem ser limpos e protegidos por touca protetora.
- A barba deve ser feita constantemente. Não se pode deixá-la crescer.
- As botas devem estar sempre limpas e serem higienizadas sempre que entrar no local de manipulação do alimento.
- Deve-se tomar banho diariamente;
- É proibido usar esmaltes ou bases nas unhas;



Higiene Pessoal

Se houver **lesões** nas mãos ou braços, estas devem ser protegidas com **curativo impermeável**, adicionado da proteção de **luvas descartáveis** ou **dedeira**.



O funcionário deve ser **substituído** por outro que esteja sem ferimentos assim que possível, e ele deve ser escalado para serviços sem contato com o alimento **até se curar**.

Deve-se atentar sempre para que não haja o toque em ferimentos, cabelos ou rosto.

Higiene Pessoal



Deve-se **evitar** conversar, tossir ou espirrar, assoar o nariz, ou fumar sobre os alimentos, para que não haja nenhum tipo de contaminação do alimento.



Higiene Pessoal



Todos os manipuladores devem usar **uniformes sempre limpos, como toucas e aventais, e equipamentos de segurança** quando necessário.

Os funcionários que estiverem doentes ou com cortes nas mãos devem ser **afastados de suas funções.**



Higiene dos equipamentos



A higienização e limpeza dos equipamentos deve ser realizada com **água abundante** e **escovação** de todas as partes dos equipamentos.

O moedor de carnes deve ser **desmontado, lavado e higienizado todos os dias.**



A **limpeza dos balcões** deve ser também **diária**, ou sempre que se mostrar necessária.

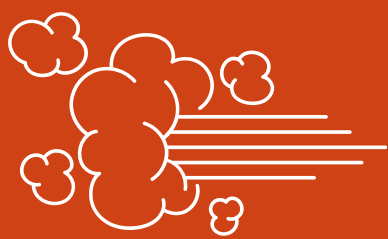


Higiene dos equipamentos

As tábuas de corte, facas ou instrumentos utilizados em **diferentes produtos**, como carne de boi e frango, devem ser **lavados e higienizados** entre os cortes, sendo ideal que se utilize utensílios diferentes para cada produto.



Recebimento



Deve ser realizado com rapidez.



A temperatura ideal para produtos cárneos:
Refrigerados – entre 4°C e 7°C
Congelados – pelo menos -12°C



**Empilhar, no máximo,
até 10 caixas**
(para evitar pressões
sobre o produto)

No recebimento, medir a
**temperatura do baú do
caminhão** de entrega, que
tem que estar de acordo
com o produto
transportado (congelado
e/ou refrigerado)



**Se a temperatura não estiver correta, o
produto não deve ser recebido.**

Estocagem



Armazenar cada tipo de corte sempre no mesmo lugar, para facilitar a localização.

Abrir somente quando necessário as câmaras frigoríficas para não haver alteração de temperatura.



Deve-se adotar sempre a lógica de:
o primeiro produto que entra
será o primeiro que sai.



Estocagem

Não armazenar nenhum produto em contato direto com o chão.

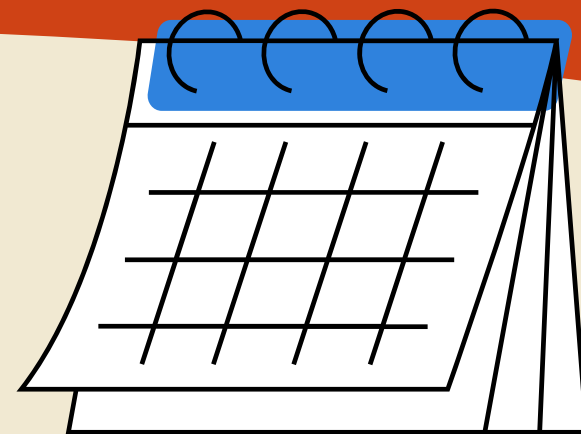


Usar paletes, estrados ou prateleiras de aço inox, que devem estar longe das paredes em, no mínimo, 10 cm para que haja circulação do ar frio.

Estocagem

Prazos de validade:

- **Carnes Refrigeradas**
 - 3 dias (até 4°C)
- **Carnes Congeladas**
 - 10 dias (entre 0 e -5°C)
 - 20 dias (entre -6 e -10°C)
 - 30 dias (entre -11°C e -18°C)
 - 90 dias (abaixo de -18°C)



O descongelamento das carnes deve ser feito em refrigeração inferior a 5°C.

Estocagem

O tempo de manipulação de uma peça de carne **não deve ultrapassar 30 minutos em área refrigerada.**



Se os cortes ainda não tiverem sido finalizados neste tempo, a peça deve **retornar à refrigeração** até que seja resfriada por completo novamente.



Estocagem

Deve-se sempre **higienizar** portas, interruptores, maçanetas e outros lugares onde há **contato constante com as mãos** dos funcionários para evitar contaminações.



REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Secretaria de Estado de Saúde de São Paulo. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVC nº5, de 09 de abril de 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília. Resolução - RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002.



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



**DUQUE
DE CAXIAS**
PREFEITURA

CRÉDITOS

Projeto de extensão universitária:

“Experiência de Integração
Universidade e Agricultores
Famíliares do Estado
do Rio de Janeiro”

Professora do Instituto de Nutrição/UFRJ

Silvia Regina Magalhães Couto Garcia

Nutricionistas do DESANS

Daniele Marano

Izabel Cristina Oliveira da Silva Jóia

Nutricionista da Vigilância Sanitária de Duque de Caxias

Gláucia Nunes

Alunos Instituto de Nutrição/UFRJ

Bolsista de extensão

Nathália Vivaqua

Extensionistas

Eros Sá

Letícia Benites

Maria Beatriz S. Branco

Maria Paula Vieira



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



**DUQUE
DE CAXIAS**
PREFEITURA