

MERCADO

Duque de
Caxias

Novembro, 2024.



UFRJ
UNIVERSIDADE FEDERAL
DO RIO DE JANEIRO



**DUQUE
DE CAXIAS**
PREFEITURA

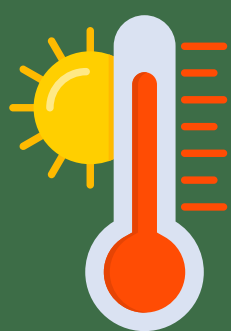
Produtos de Panificação

Para pães, salgados ou doces, com ou sem recheio ou cobertura, o **tempo de exposição à temperatura ambiente é de 24 horas** (desde que não sejam alteradas suas características de consumo – aparência, odor e cor).



Produtos de Panificação

No caso de salgados, salgadinhos e doces com creme, deve-se ficar atento ao tempo e à temperatura de exposição, pois são alimentos que frequentemente ocasionam surtos de doenças alimentares dada sua alta manipulação em seu processo de preparo.



Em temperatura ambiente, o tempo máximo de exposição é de 1 hora, e é preciso que ele esteja em área coberta e protegida.

Produtos de Panificação

○ **armazenamento dos sacos de farinha de trigo precisa seguir os seguintes critérios:**

- Ser mantido sobre estrados ou paletes, em **local limpo**, com pisos e paredes íntegros, sem mofo, rachaduras, azulejos quebrados, tinta descascada e ralos quebrados, para não favorecer o surgimento de insetos, roedores e acúmulos de sujidades;
- O local precisa ser exclusivo, ter uma **boa ventilação**, evitando excesso de calor e umidade, e as **janelas devem ser teladas** para impedir a entrada de insetos;
- Para permitir acesso às inspeções, limpeza e melhor circulação de ar, o **empilhamento dos sacos de farinha** precisa seguir as distâncias mínimas de:
 - 60 cm entre a pilha e o teto;
 - 10 cm das paredes ou entre pilhas; e
 - 25 cm do piso.
- Temperatura ideal do ambiente em torno de **25°C**.

Exposição de Frios e Laticínios

A exposição pode ocorrer de 2 maneiras:

Em balcões refrigerados de autosserviço – produtos expostos em suas embalagens originais ou fracionados embalados;



A granel – produtos fatiados acondicionados em recipientes higienizados que são pesados de acordo com o pedido do cliente.



Exposição de Frios e Laticínios

O fatiador de alimentos deve ser limpo **diariamente**, com o auxílio de uma **espátula de metal** ou uma **escova de cerdas sintéticas duras** para retirar todos os resíduos maiores aderidos.



Após esse procedimento, deve-se passar **pano sintético úmido com álcool 70%** em toda sua superfície e proteger o equipamento até o próximo uso (capa, papel filme)

Exposição de Frios e Laticínios

Os produtos devem ser mantidos **identificados**, já que estão fora da embalagem original, com as seguintes informações:

- Marca, identificação do produto e informação nutricional;
- Número do registro do fabricante do produto no órgão competente;
- Razão social e endereço do fabricante do produto;
- Razão social e endereço do estabelecimento fatiador;
- Data do fatiamento;
- Novo prazo de validade para consumo do produto após aberto;
- Temperatura de conservação do produto.

Exposição de Frios e Laticínios

Uso de luvas ou sacos de alimentos:

O uso de luvas deve ser, em geral, **EVITADO**, já que a percepção da sujeira acumulada na luva é baixa, o que aumenta a contaminação cruzada;



O uso de luvas descartáveis deve obedecer às perfeitas condições de higiene, sendo adequada apenas na **manipulação de alimentos prontos para o consumo** e quando for impossível utilizar algum utensílios e, principalmente, durante o **fatiamiento e manipulação de frios e laticínios**.

Exposição de Frios e Laticínios

Uso de luvas ou sacos de alimentos:

O uso de luvas não isenta o manipulador da obrigação de **higienizar as mãos cuidadosamente antes de seu uso**. As luvas devem ser **descartáveis** e devem ser **trocadas** sempre entre o manuseio de um produto e outro.



As tarefas que exigem o uso de luvas descartáveis devem ser realizadas **sem interrupções**. Se houver interrupção da tarefa, o manipulador, ao retomar a atividade, deve **higienizar novamente as mãos e colocar luvas novas**.

Hortifruti no supermercado

Durante o recebimento, as frutas, legumes e hortaliças em geral devem ser **inspecionadas** a cada caixa ou lote, **recusando** o recebimento de qualquer alimento que tenha **sinais de deterioração e/ou presença de insetos ou larvas, vivos ou mortos.**



Hortifruti no supermercado



Alimentos em geral não podem permanecer em caixotes de madeira ou caixas de papelão pelo fato de absorverem mais umidade, estarem mais propensos a proliferação de microrganismos e servirem de abrigo para pragas e vetores. Portanto, os alimentos devem ser **acondicionados em caixas próprias de polipropileno** ou nos **próprios expositores de venda**.

Hortifruti no supermercado

As caixas de polipropileno devem ser limpas com **água e detergente neutro** com auxílio de **escovas de cerdas sintéticas**, e enxaguadas com **água corrente** diariamente ou a cada vez que receberem novos produtos.



Após a limpeza, deve ser feita a **desinfecção**, banhando a superfície com **solução clorada 200ppm**, e enxaguada posteriormente.

Hortifruti no supermercado

Caixas com alimentos devem ser mantidas afastadas do piso por meio de estrados ou paletes.



Hortifruti no supermercado



Alimentos recebidos com excesso de sujidades (terras, pedras, etc) devem ser lavados em tanques com água corrente, enxaguados e secos para serem estocados ou expostos para venda.



Hortifruti no supermercado



Os colaboradores devem frequentemente organizar e inspecionar tanto as áreas de exposição dos alimentos como as áreas de estoque, descartando quaisquer unidades que apresentem qualquer sinal de deterioração, a fim de não contaminar outros alimentos.

Hortifruti no supermercado

A área de armazenamento de descartes e resíduos deve ser localizada em outro local que não o de recebimento ou estoque.



O recolhimento do lixo deve ocorrer ao menos uma vez ao dia para não abrigar pragas e vetores.

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