

# PADARIA

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 esteja em área coberta e protegida.



# Produtos de Panificação

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

- Ser mantido 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 ser mantido sobre estrados ou paletes e 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 (capa, papel filme) até o próximo uso.



# 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**.



# 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