



CK

Fresh

Hortalças mais fresquinhas

CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS E FLORES



Elaborado por

QuadyFood



ÍNDICE

APRESENTAÇÃO -3

ALIMENTOS SEGUROS -4

TIPOS DE CONTAMINANTES -5

CONTAMINAÇÃO CRUZADA -6

MULTIPLICAÇÃO DE MICRORGANISMOS -7

CUIDADOS COM A ÁGUA -8

HIGIENE PESSOAL -9

HIGIENE AMBIENTAL -11

CONTATO CRUZADO - ALERGÊNICOS -12

**RELAÇÃO ENTRE ALERGÊNICOS
E FERTILIZANTES NO PLANTIO -13**

CUIDADOS NO TRANSPORTE -14

MATERIAIS PARA USO NO TRANSPORTE -15

IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS -16

REFERÊNCIAS -17





APRESENTAÇÃO

CARO LEITOR:

Este guia foi elaborado para orientação dos fornecedores de alimentos e flores da distribuidora CK Fresh.

Temos o objetivo de prezar pela segurança e qualidade dos produtos em todas as etapas, do campo à mesa do consumidor.

Tudo isso, por meio do cumprimento de regras presentes no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a RDC-Nº216, ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aplicado aos serviços de alimentação que realizam manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumidor de forma adequada, higiênica e segura.

Pensando nisso, elaboramos esta cartilha para esclarecer sobre os principais cuidados que devem ser tomados.

BOA LEITURA!





ALIMENTOS SEGUROS



Alimentos livres de contaminação, que podem causar doenças e colocar em risco a saúde dos consumidores.

COMO PRODUZIR ALIMENTOS SEGUROS?



Aplicando as Boas Práticas na produção e manipulação dos alimentos, garantindo a qualidade dos produtos oferecidos.



TIPOS DE CONTAMINANTES

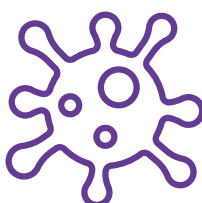
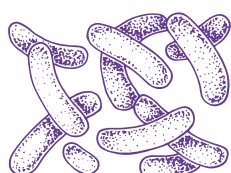
FÍSICOS



QUÍMICOS



BIOLÓGICOS





CONTAMINAÇÃO CRUZADA

O QUE É?

CONTATO DE UM LOCAL
CONTAMINADO PARA OUTRO.

ATENÇÃO AOS TÓPICOS ABAIXO:



Falta de higiene
de mãos



Embalagens
primárias x
secundárias



Falha na Higiene
ambiental



Armazenamento
inadequado de
produtos químicos



Tocar no lixo
com as mãos

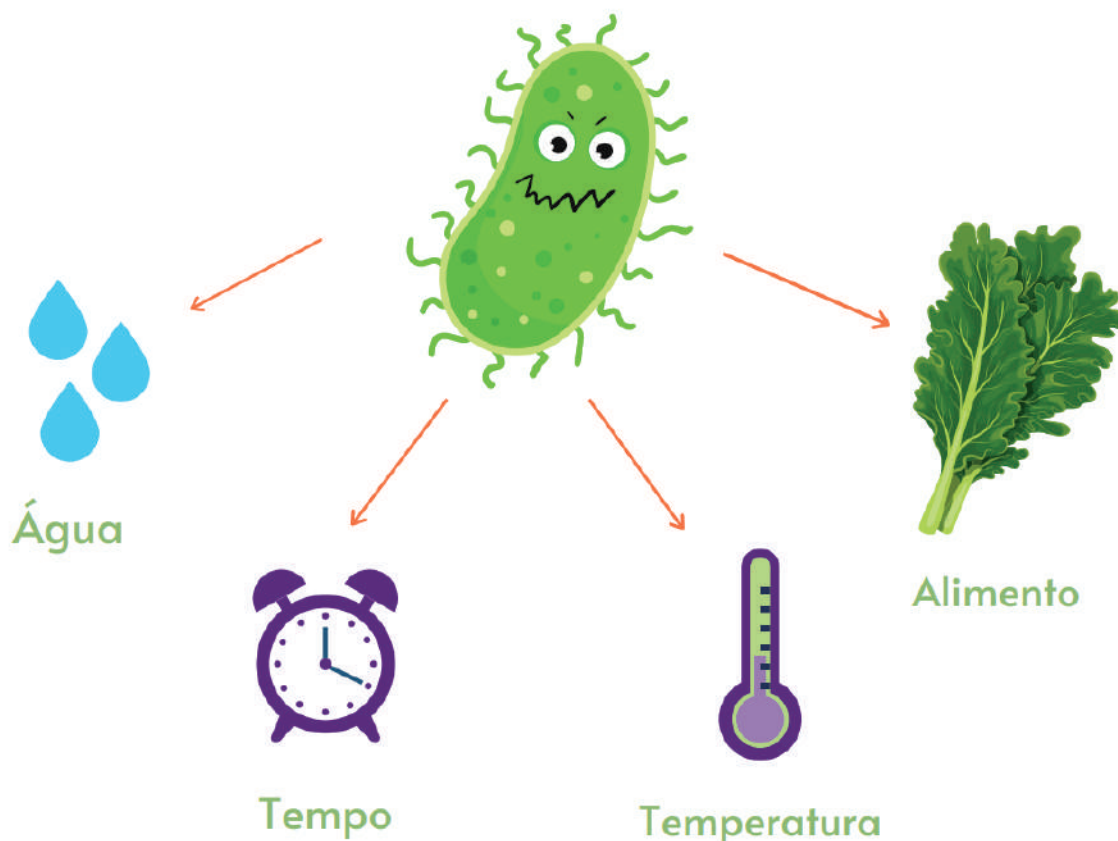


Alimentos
Cozidos X Crús



MULTIPLICAÇÃO DE MICROORGANISMOS

O QUE OS MICROORGANISMOS
PRECISAM PRA SE MULTIPLICAR?



**BACTÉRIAS SE MULTIPLICAM
A CADA 20 MINUTOS!**



CUIDADOS COM A ÁGUA

Á água utilizada no plantio de alimentos é de extrema importância, sua qualidade pode impactar diretamente na saúde do consumidor, por isso alguns cuidados são necessários:



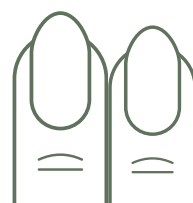
1. Realizar frequentemente análises microbiológicas da água, garantindo que esteja segura para o consumo;
2. Realizar limpeza da caixa d'água frequentemente (pelo menos a cada 6 meses);
3. Monitorar a quantidade de cloro e pH da água;
4. Utilizar sistemas de irrigação íntegros e limpos, verificando frequentemente as tubulações.
5. Utilizar água de fontes seguras, caso sejam utilizados diretamente de rios e lagos, deve-se ter autorização do Poder Público.



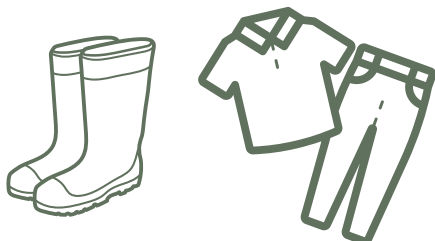
HIGIENE PESSOAL



Lavar as mãos
com frequência



Manter as unhas
curtas, limpas e
sem esmalte



Usar uniforme
completo



Comer apenas em
áreas destinadas
a esse fim



Não fumar



HIGIENE PESSOAL

COMO FAZER A HIGIENE CORRETA DAS MÃOS?



1

Molhe as mãos, punhos e antebraços;



4

Enxágue bem;



2

Aplique o sabonete e massageie as mãos até os antebraços;



5

Seque com papel toalha;



3

Não esqueça do meio dos dedos, polegares e unhas;



6

Com as mãos secas, aplique o álcool em gel 70%.

QUANDO LAVAR?

- Mudança de atividade;
- Manuseio de lixo, dinheiro ou materiais de limpeza;
- Tossir ou espirrar;
- Após utilizar os sanitários;
- Tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- É sempre que necessário.



HIGIENE AMBIENTAL



O local em que os alimentos são manipulados e armazenados, deve estar limpo e em bom estado de conservação.

Mantenha mesas e bancadas higienizadas, livres de materiais em desuso.



Áreas comuns e banheiros devem ser lavados com água e sabão e enxaguados com água sanitária diluída conforme a embalagem.

Manter as portas dos sanitários fechadas.



ALERGÊNICOS

ALERGIA: UM ASSUNTO SÉRIO

Alguns alimentos podem causar reações alérgicas em pessoas com alergia alimentar.

Os sintomas podem ser desde sinais leves até reações graves, como o choque anafilático.

Por isso é nosso dever cuidar para que os alimentos alergênicos não entrem em contato com os produtos fornecidos.

COMO EVITAR O CONTATO CRUZADO

Lavar as mãos antes de iniciar o trabalho e após comer;

Utilizar uniforme apenas durante o período de trabalho e retirá-lo nos intervalos;

Consumir alimentos apenas nas áreas de descanso e refeitório, nunca próximo à produção;

Não levar alimentos para os locais de plantio e manipulação das hortaliças.



RELAÇÃO ENTRE ALERGÊNICOS E FERTILIZANTES NO PLANTIO

A escolha certa de fertilizantes contribuem para um plantio seguro e um produto de altíssima qualidade, para isso são necessários alguns cuidados para garantir a ausência de alergênicos no processo, sendo:



Utilizar fertilizantes de boa qualidade, seguir a recomendação do fabricante evitando excessos que possam impactar a saúde do consumidor.

Realizar análise do solo para a escolha correta do adubo.

Os adubos podem ser orgânicos, minerais ou organominerais, escolha conforme o solo e tipo de plantio.

Leia atentamente ao rótulo verificando possíveis alergênicos na composição.



CUIDADOS NO TRANSPORTE

O caminhão utilizado no transporte, deve ter o baú e estrados higienizados com frequência. Lavar com água e detergente neutro.



A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.



MATERIAIS PARA USO NO TRANSPORTE

Alimentos devem ser armazenados em embalagens fechadas e em algumas hortaliças em embalagens abertas.



Transporte os alimentos sobre estrados ou paletes. Utilize caixas plásticas de fácil higienização.





IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS

ALIMENTOS

Devem possuir identificação
(nome), dados de
fabricação/colheita e validade;

Orientações de uso/consumo;

Seguir legislação vigente
referente a categoria do
produto;



PRODUTOS NÃO ALIMENTÍCIOS

Identificação do produto;

Orientações de uso
(caso se aplique);

TODOS OS PRODUTOS DEVEM POSSUIR NOTA FISCAL



REFERÊNCIAS

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, DF, 2002.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.
- SÃO PAULO. Portaria CVS 5, de 09 de Abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo., 2013.
- SÃO PAULO. Portaria 2619, de 06 de Dezembro de 2011. Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos. Diário Oficial do Município: Prefeitura da Cidade de São Paulo. 2011 Dez 06; seção Saúde p. 23.



REFERÊNCIAS

- Guia sobre Programa de Controle de Alergênicos, de 19 de Outubro de 2018 - Dispõe sobre Controle de Alergênicos.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020, dispõe sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 9 de out. 195.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Instrução Normativa - IN n° 75, de 8 de outubro de 2020, Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 9 de out. 195.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n° 727, de 1° de julho de 2022, dispõe sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 6 de jul. 126.

CKFRESHCOMÉRCIOLTDA
CNPJ:55.891.264/0001-74
Endereço:RuaJoaquimdeAlmeida,288-
Mirandópolis-SãoPaulo-SP-CEP04050-011

ELABORADOPOR:
QualyFood-AssessoriaeConsultoria
DéboraCostaOliveira-CRN-3:31245

