

MANUAL DE BOAS
PRÁTICAS DE
ARMAZENAMENTO
E NA ÁREA DE
VENDA

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE ARMAZENAMENTO E VENDAS

CUIDADOS NAS OPERAÇÕES

RECEBIMENTO

No ato do recebimento dos produtos são conferidos:

- ✓ Procedência;
- ✓ Cor, sabor, aroma e consistência;
- ✓ Embalagem;
- ✓ Transporte.

Produtos industrializados são observados na rotulagem:

- ✓ Número do registro no Ministério da Agricultura (M. A. ou SIF) para produtos de origem animal;
- ✓ Número de Registro no Ministério da Saúde (M.S.) para todos de origem vegetal ou mista;
- ✓ Nome do produto e marca;
- ✓ Data de fabricação;
- ✓ Prazo de validade;
- ✓ Ingredientes.

ARMAZENAMENTO

PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS

A área destinada para armazenamento (depósito) terá iluminação adequada, livre de goteiras e vazamentos, mantendo os produtos conservados em temperaturas ambiente, no máximo 25° C.

Os produtos estão empilhados sobre estrados, distantes 35cm, das paredes e do teto, permitindo melhor circulação de ar e facilidade na limpeza.

PRODUTOS PERECÍVEIS

Temperaturas que serão observadas:

- ✓ Alimentos perecíveis em geral: entre 6° C a 10° C.
- ✓ Presunto, leite e seus derivados: até 10° C.
- ✓ Peixes, carnes: entre 0° a 3° C.
- ✓ Congelados: -18° C.

Os freezers e refrigeradores serão lotados de maneira que facilite a circulação de ar frio.

Os produtos serão armazenados de forma que a rotulagem fique visível, observando o prazo de validade, separados em embalagens fechadas e limpas para evitar a contaminação cruzada.

No armazenamento dos produtos é observado, o primeiro que entra e o primeiro que sai.

ÁREAS DE VENDAS

A área destinada para vendas é composta de móveis e equipamentos que facilitam a limpeza e distribuição dos produtos.

Os produtos alimentícios estão separados dos saneantes.

Os alimentos perecíveis estão expostos em freezers, observando as temperaturas toleradas para cada produto, acondicionados de maneira que facilite a circulação de ar frio, rotulagem visível para melhor observação do prazo de validade, separados em embalagens fechadas e limpas para evitar contaminação cruzada.

AÇOUGUE

Local mantido limpo, com produtos devidamente acondicionados em freezers, geladeiras e balcão frigorífico expositor.

Funcionário dispõe de roupa adequada para manipulação de carnes, bem como, manter as mãos e antebraços limpos, devidamente lavadas e sem ferimentos.

NORMAS GERAIS

Todos os produtos colocados a venda, estão sendo observados os prazos de validade.

Produtos com embalagens furadas, empoeiradas ou em latas amassadas, são retirados da área de vendas

As dependências físicas do estabelecimento, sempre estarão atendendo as exigências sanitárias.

Os sanitários serão mantidos limpos e desinfetados com água sanitária.

ABASTECIMENTO DE ÁGUA

O fornecimento de água, ocorre via SABESP, acondicionadas em 02 (dois) reservatórios com capacidade para 1.000 litros, devidamente limpos e tampados.

ESGOTOS

A rede de esgotos, está ligada convencionalmente ao sistema de rede pública Municipal, devidamente mantido e vistoriado pela SABESP.

LIXO

O lixo e entulhos, serão mantidos em recipientes plásticos e retirados periodicamente do local pela Prefeitura Municipal.

GARANTIAS DO EMPREGADOR

- ❑ Não permitir que funcionários trabalhem doente com ferimentos nas mãos e antebraços, no manuseio de produtos alimentícios na área de açougue.
- ❑ Instalações adequadas para guarda de roupas e pertences de funcionários.
- ❑ Sanitários e chuveiros em condições adequadas de funcionamento e limpeza.
- ❑ Pia com água e sabão e papel toalha.

OBSERVAÇÕES DOS FUNCIONÁRIOS SOB A RESPONSABILIDADE DO EMPREGADOR

- ❖ Lavar as mãos e antebraços ante de iniciar ou reiniciar o trabalho.
- ❖ Lavar as mãos e antebraços após o uso do sanitário.
- ❖ Uniforme limpo.
- ❖ Carteira de saúde fornecida por órgão competente.

ORGANOGRAMA

