



Elementos do Plano de Segurança Alimentar

Finalidade

Os estabelecimentos alimentícios licenciados devem ter planos de segurança alimentar para garantir a conformidade com elementos críticos do Código Alimentar para cumprir as normas e regulamentações de Rhode Island. A finalidade deste documento é fornecer orientações a empresas operadoras de serviços alimentícios sobre os elementos obrigatórios de planos de segurança alimentar para a maioria dos estabelecimentos. Os planos de segurança alimentar devem abordar os riscos associados a cada estabelecimento. Algumas operações podem ter que controlar riscos que não existem em outros estabelecimentos. Portanto, pode haver alguns elementos listados neste documento que não sejam aplicáveis a todos os tipos de estabelecimento. Pode haver também alguns riscos que não são abordados neste documento de orientação que exijam controle gerencial. As operadoras podem desenvolver programas de segurança alimentar que atenda às necessidades específicas do estabelecimento. Ao fornecer orientações à indústria, o RIDOH não pretende ditar como planos de segurança alimentar específicos devem ser ou funcionar.

Histórico

As normas e regulamentações em relação à certificação de administradores em segurança alimentar (216 RICR 50-10-2, §2.3.4-E) afirmam que é responsabilidade do administrador de segurança alimentar certificado desenvolver um plano para avaliar, monitorar e controlar riscos de doenças alimentares no estabelecimento alimentício.

O Código Alimentar de Rhode Island (216 RICR 50-10-1) exige o envio de planos para todos os estabelecimentos novos, remodelados ou convertidos (§1.7.1). Os planos devem incluir procedimentos de operação padrão que garantem o cumprimento do Código e aborde adequadamente o seguinte:

- A transmissão de doenças alimentares é evitada pela administração de funcionários acometidos (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2 e 2017 FDA Food Code §2-201.11)
- O alimento é recebido de fontes aprovadas (2017 FDA Food Code §3-201.11)
- O alimento é administrado para garantir a integridade desde o recebimento até a venda ou serviço.
- Alimentos potencialmente nocivos são mantidos de acordo com requisitos de tempo e temperatura durante todas as atividades de armazenamento e preparação.
- A lavagem da louça é eficaz e os higienizadores químicos estão na concentração correta.
- Os registros são mantidos para moluscos em conchas (2017 FDA Food Code §3-203.11-12).

Os planos também devem incluir o programa proposto de treinamento para as pessoas responsáveis e os funcionários que lidam com alimentos.

Uma vez que um estabelecimento é licenciado, o titular da licença deverá cumprir com as provisões do Código (2017 FDA Food Code §8-304.11). A pessoa responsável pelo estabelecimento e o administrador certificado devem demonstrar um nível adequado de conhecimento identificando pontos de controle críticos na operação desde a compra até a venda e explicando as medidas tomadas para controlar esses pontos para garantir o cumprimento do Código (2017 FDA Food Code §2-102.11). A pessoa responsável também se responsabiliza por garantir que os funcionários sejam devidamente treinados de acordo com suas atividades e que as operações sejam conduzidas de acordo com um plano de defesa alimentar.

Elementos do programa

1. Funcionários

- a. Política de saúde dos funcionários (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, 2017 FDA Food Code §2-2)
 - Relatos de doenças e política de exclusão e restrição* (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, 2017 FDA Food Code §2-201)
 - Política de limpeza pessoal e práticas de higiene (2-3, 2-4)
 - Lavagem das mãos quando e onde for necessário, os estabelecimentos são devidamente mantidos e usaram o 2017 FDA Food Code §2-301, §5-2.
 - Não há contato das mãos com alimentos prontos para o consumo (216 RICR 50-10-1 §1.5.1)
 - Áreas de vestimenta, armazenamento de itens de cuidados pessoais (2017 FDA Food Code §6-305.11, §7-209.11)
 - Procedimento de limpeza para eventos de vômitos e diarreia (2017 FDA Food Code §2-501.11)*

- b. Treinamento, conhecimento e supervisão
 - Administradores de Segurança Alimentar Certificados empregados e conhecedores* (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 A, 2017 FDA Food Code §2-1).
 - Os funcionários são devidamente treinados em segurança alimentar de acordo com suas atividades.*
 - O treinamento básico em segurança alimentar para todos os funcionários que lidam com alimentos deve incluir higiene pessoal, contaminação cruzada, doença de funcionários e temperaturas dos alimentos.

Alimento

- a. Fonte
 - Política que afirma que os alimentos são comprados somente de fontes aprovadas e licenciadas (2017 FDA Food Code §3-201).
 - Rotulagem e identificadores de mariscos* (2017 FDA Food Code §3-201.15, §3-202.17-19, §3-203.11-12).
 - Peixes oferecidos para venda crus ou mal cozidos são comprados de fornecedores que congelam o peixe para a destruição de parasitas ou são devidamente congelados no local* (2017 FDA Food Code §3-402.11-12).

- b. Recebimento
 - Os alimentos são recebidos em temperaturas adequadas e conferidos visualmente quanto a sinais de má manipulação ou adulteração* (2017 FDA Food Code §3-202).

- c. Armazenamento frio
 - Os alimentos frios potencialmente nocivos (PHF) devem ser mantidos a 41 °F ou menos (2017 FDA Food Code §3-501.16). Todos os refrigeradores têm termômetros e são monitorados* (2017 FDA Food Code §2.103.11 I, §4-302.12 A)
 - Os alimentos congelados armazenados são mantidos congelados (2017 FDA Food Code §3-501.11).
 - Os PHF frios têm a data marcada conforme exigido (2017 FDA Food Code §3-501.17).
 - Os alimentos são armazenados para evitar a contaminação de outros alimentos ou do ambiente (2017 FDA Food Code §3-3).

- d. Descongelamento
 - Os PHF são descongelados e separados usando métodos aceitáveis (2017 FDA Food Code §3-501.12-13)

- e. Cozimento/Reaquecimento
 - O aviso ao consumidor está adequado e impresso no menu atual* (2017 FDA Food Code §3-603.11)
 - Todos os PHF não preparados de acordo com um aviso ao consumidor são cozidos pelo tempo e temperatura adequados (2017 FDA Food Code §3-401).
 - Todas as temperaturas finais de cozimento de PHF que são subsequentemente armazenados quentes são registradas.*
- f. Armazenamento quente
 - Os alimentos são mantidos a 135 °F ou mais (2017 FDA Food Code §3-501.16)
- g. Resfriamento
 - Os procedimentos escritos são estabelecidos para garantir que os PHF sejam resfriados de 135 °F para 70 °F em duas horas, e todo o processo de resfriamento de 135 °F para 41 °F ou menos não leve mais que 6 horas.* (2017 FDA Food Code §3-501.14-15).

3. Higienezação

- h. Agendamento de limpeza de todas as superfícies do estabelecimento e de equipamentos que detalha o procedimento de limpeza, a frequência, os produtos químicos usados e a pessoa responsável* (2017 FDA Food Code §2-103.11 K)
 - As superfícies de contato com os alimentos e os equipamentos e utensílios devem ser lavados, enxaguados e higienizados usando métodos adequados nas frequências exigidas (2017 FDA Food Code §4-6, §4-7).
 - Os estabelecimentos físicos e as superfícies que não entram em contato com os alimentos devem ser limpos com a frequência necessária para mantê-los sempre limpos (2017 FDA Food Code §4-602.13, §6-501.12-18).
- i. Uma solução higienizante é mantida limpa e verificada para estar nas concentrações adequadas para a pia de 3 compartimentos, máquina de lavar louça, recipientes para panos em uso e borrifadores que usam kits de teste apropriados* (2017 FDA Food Code §3-304.14, §4-302.14, §4-501.116)
- j. As máquinas de lavar louça estão operando na temperatura e pressão corretas, conforme indicado em uma placa afixada com dados do fabricante* (2017 FDA Food Code §4-204.113)

4. Produtos químicos e pesticidas

- a. Produtos químicos devidamente identificados e armazenados (2017 FDA Food Code §7-1, §7-201.11)
- b. Pesticidas aplicados somente por aplicadores certificados* (2017 FDA Food Code §7-202.12, §7-206.12-13).
- c. Medicamentos e kits de primeiros socorros devidamente armazenados (2017 FDA Food Code §7-207.11-12, §7-208.11)

5. Defesa alimentar

- a. Operações conduzidas de acordo com um plano de defesa alimentar* (2017 FDA Food Code §2-103.11 B,C,E,F)

6. Auditoria interna

- a. A gerência conduz auditorias de rotina para verificar se todos os registros estão atuais e corretos* (2017 FDA Food Code §2-103.11 P)

Exemplo de Procedimentos Operacionais Padrão (SOPs)

1. Funcionários

a. Política de saúde dos funcionários:

Os funcionários que lidam com alimentos devem informar ao gerente certificado de plantão sobre qualquer doença ou sintoma, conforme especificado no Acordo de Relatos de Doenças de Funcionários. As exigências desse acordo são explicadas para cada funcionários no momento de sua contratação, e cada funcionário em potencial deve assinar e datar a política antes de começar no emprego. As condições que devem ser informadas no acordo são colocadas no banheiro dos funcionários e são revistas em treinamentos agendados pelo menos uma vez por ano.

b. Limpeza pessoal e práticas de higiene:

Todos os novos funcionários receberão o treinamento sobre técnicas adequadas de lavagem das mãos, quando lavar as mãos e onde lavá-las quando forem contratados, antes de começarem a trabalhar. A pessoa responsável por cada turno garantirá que uma quantidade adequada de sabão e toalhas esteja disponível em todas as pias usadas pelos funcionários para a lavagem das mãos e que essas pias estejam acessíveis e funcionando corretamente para que os funcionários usem.

- Será permitido que os funcionários façam suas refeições somente em uma área designada pela gerência. As bebidas destinadas ao consumo dos funcionários serão armazenadas em um recipiente com tampa e canudo e colocadas em uma área onde nenhum alimento ou equipamento limpo exposto possa ser contaminado. Não é permitido fumar neste estabelecimento. Os funcionários devem lavar as mãos ao retornarem de uma refeição ou de um intervalo para fumar ou a qualquer momento em que as mãos possam ter se contaminado.
- As unhas devem estar sempre cortadas, lixadas e mantidas de forma que bordas e superfícies possam ser limpas e não ásperas. Os funcionários que lidam com alimentos não podem usar esmalte ou unhas postiças ao entrarem em contato com alimentos expostos, a menos que usem luvas.
- Os funcionários que lidam com alimentos são proibidos de usar joias de qualquer tipo nas mãos ou braços, com exceção de um anel simples, como uma aliança de casamento.
- Todos os funcionários devem se apresentar ao trabalho usando roupas limpas. No caso de funcionários que trabalham com alimentos expostos e equipamentos limpos, os cabelos devem estar presos a todo momento.
- O gerente da cozinha de plantão impedirá qualquer funcionário que apresente excesso de espirros, tosses ou nariz entupido que cause secreções dos olhos, nariz ou boca de trabalhar com alimentos expostos ou equipamentos limpos.
- Existem procedimentos escritos para a limpeza de incidências de vômitos e diarreia.

c. Treinamento, conhecimento e supervisão

▪ Gerentes:

Este estabelecimento emprega o número obrigatório de Gerentes de Segurança Alimentar Certificados pelo Departamento de Saúde de Rhode Island. Os Gerentes de Segurança Alimentar Certificados obterão a certificação após fazerem uma prova do Departamento de Saúde (RIDOH) a cada 5 anos. O gerente da cozinha de plantão é adequadamente treinado e é responsável por garantir que o estabelecimento esteja operando de acordo com este plano e outras exigências regulatórias relacionadas a alimentos. Cópias de cada certificação do Gerente de Segurança Alimentar serão arquivadas e publicadas em um local visível com a licença de operação de um estabelecimento alimentício, conforme exigido por lei.

▪ Funcionários que lidam com alimentos:

Todos os funcionários contratados para trabalhar com alimentos expostos e equipamentos alimentícios receberão treinamento básico em segurança alimentar antes de começarem a trabalhar neste estabelecimento. O treinamento incluirá higiene pessoal, contaminação cruzada, proibição de contato das mãos com alimentos prontos para o consumo/uso de luvas, relato de doenças do funcionário e temperatura dos alimentos. Os registros de datas e dos participantes do treinamento serão mantidos em arquivo para análise durante a inspeção.

2. Alimento

a. Fonte:

Este restaurante compra alimentos somente de fontes licenciadas e aprovadas. Alimentos enlatados ou preparados de forma caseira, cogumelos colhidos na floresta por um explorador não aprovado ou animais selvagens não são permitidos no recinto.

Os mariscos são obtidos somente de negociadores licenciados e não são recebidos sem as identificações exigidas. Mariscos colhidos de forma recreativa são proibidos neste estabelecimento. As etiquetas de mariscos contendo o ID do comerciante, a data e o local da colheita, o tipo e a quantidade de mariscos são mantidas em arquivo no estabelecimento por no mínimo 90 dias. Mariscos descascados são identificados com o nome, endereço e número de certificação do descascador-embalador ou reembalador e a data de validade ou data do descasque.

Os peixes, diferentemente dos mariscos, comercializados crus ou mal cozidos, são obtidos de fornecedores que congelam os peixes para a destruição de parasitas, quando exigido. Uma certificação do distribuidor indicando que os peixes são devidamente congelados é mantida em arquivo. Somente sucos pasteurizados são comprados e vendidos neste estabelecimento.

b. Recebimento:

O gerente da cozinha de plantão é responsável por receber todas as entregas de alimentos. Os alimentos congelados serão verificados visualmente quanto a evidências de abuso de temperatura e baixa qualidade. Alimentos refrigerados potencialmente nocivos/com Controle de Temperatura e Tempo para Segurança (TCS) devem ser recebidos a 41 °F ou menos.

Quando alimentos refrigerados são entregues, pelo menos uma temperatura de TCS refrigerada deve ser registrada no registro de recebimentos. Se qualquer alimento com TCS for encontrado acima de 41 °F, as temperaturas de todos os demais produtos deverão ser verificadas. Produtos secos devem ser inspecionados visualmente quanto a embalagem danificada e sinais de adulteração. Os mariscos devem estar vivos e acompanhados das etiquetas apropriadas. Os peixes destinados à venda crus ou mal cozidos devem estar compatíveis com a certificação mantida em arquivo.

Qualquer produto encontrado com qualidade ou segurança precária não deve ser aceito. Esses produtos devem ser registrados no registro de recebimento juntamente com a ação corretiva tomada no momento. O gerente analisará os registros de recebimento semanalmente.

c. Armazenamento frio:

Cada equipamento de refrigeração usado para armazenar TCS será fornecido com um termômetro para registrar a temperatura ambiente na parte mais quente do equipamento. Um registro de monitoramento da temperatura será colocado na porta externa de cada equipamento de refrigeração toda segunda-feira. O gerente responsável por abrir a cozinha verificará o termômetro em cada equipamento de refrigeração no início do dia de trabalho e registrará a temperatura no registro. O gerente responsável por fechar o estabelecimento será responsável por registrar a temperatura ambiente de cada unidade de refrigeração antes de ir embora à noite.

Os gerentes são responsáveis pela verificação para garantir que haja a devida separação entre diferentes espécies de alimentos crus de origem animal e alimentos prontos para o consumo armazenados em unidades de refrigeração ao verificar as temperaturas. O gerente que fecha o estabelecimento verificará se os alimentos prontos para o consumo com TCS armazenados por mais de 24 horas estão devidamente identificados com a data, conforme o exigido.

Temperaturas ambientes acima de 41 °F requerem ações corretivas. A temperatura interna de todos os alimentos com TCS em uma unidade com mau funcionamento deve ser verificada. Os alimentos devem ser removidos do equipamento e o equipamento deve ser reparado antes do uso. Todos os alimentos com TCS que estiverem fora do controle de temperatura por 4 horas ou mais devem ser descartados. Os registros de monitoramento de refrigeração serão mantidos em arquivo por no mínimo 90 dias.

d. Descongelamento:

O descongelamento de alimentos com TCS deve ser feito sob refrigeração, sob água fria corrente, no micro-ondas ou como parte do processo de cozimento. Os métodos preferenciais de congelamento são sob refrigeração ou como parte do processo de cozimento. O produto animal cru descongelado sob refrigeração deve estar localizado em áreas designadas da câmara frigorífica onde ele não possa contaminar alimentos prontos para o consumo. Em momentos em que os alimentos devem ser descongelados rapidamente, eles podem ser descongelados completamente submersos em água fria corrente desde que nenhuma parte do produto congelado exceda 41 °F, a menos que o produto seja cozido ou resfriado em 4 horas.

e. Cozimento/Reaquecimento:

Este restaurante não cozinhará totalmente alimentos potencialmente nocivos de acordo com a solicitação do consumidor. Alguns itens de menu consistem em, ou contêm, ingredientes crus ou mal cozidos. Para conscientizar o consumidor dos riscos associados ao consumo de alimentos mal cozidos potencialmente nocivos, um aviso é impresso em cada menu. O aviso consiste em duas partes: uma comunicação e um lembrete. A comunicação identifica alimentos mal cozidos potencialmente nocivos (TCS) inserindo um asterisco após o item de menu. Um asterisco precede a seguinte afirmação na parte inferior do menu: “Estes itens são crus ou mal cozidos ou podem conter ingredientes crus ou mal cozidos”. O lembrete a seguir segue imediatamente a frase: “O consumo de carnes, aves, frutos do mar, mariscos ou ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de doenças de origem alimentar”. Itens mal cozidos que contêm carne moída não são oferecidos a crianças de até 12 anos. Nenhum item PHF pedido no menu infantil é oferecido mal cozido.

Somente produtos com TCS identificados no menu como itens oferecidos crus ou mal cozidos de acordo com um aviso ao consumidor estão disponíveis aos consumidores como tal. As temperaturas iniciais de cozimento devem ser consideradas para todos os alimentos com TCS totalmente cozidos preparados antes do armazenamento quente ou resfriamento. O cozinheiro que prepara o item registrará a temperatura inicial no registro de cozimento quando a temperatura necessária for obtida. O gerente da cozinha deve analisar e iniciar os registros diariamente. A temperatura mínima interna para alimentos PHF prontos para o consumo é a seguinte:

Item	Temperatura interna	Observações
Legumes, frutas e alimentos comercialmente preparados reaquecidos para armazenamento quente.	135 °F por 15 segundos	
Ovos para consumo imediato do consumidor individual e peixes e carnes não listados abaixo.	145 °F por 17 segundos	Carnes assadas serão preparadas de acordo com a tabela na seção 3-401.11 do 2017 FDA Food Code.
Aves ratitas, carnes injetadas, ovos não preparados como acima e peixes e carnes trituradas.	155 °F por 15 segundos	
Aves, carne recheada, massa recheada, aves recheadas, aves ratitas recheadas ou recheios que contêm peixe, carne, aves ou ratitas. Alimentos preparados no local e reaquecidos para armazenamento quente.	165 °F por 15 segundos	

f. Armazenamento quente:

Os alimentos com TCS armazenados quentes devem estar a 135 °F ou mais. As temperaturas serão medidas e registradas no documento de armazenamento quente a cada 2 horas. Os alimentos encontrados com menos de 135 °F por menos de 4 horas devem ser reaquecidos para 165 °F ou descartados. Alimentos encontrados com menos de 135 °F por 4 horas ou mais devem ser descartados. Uma ação corretiva deve ser registrada para qualquer alimento com menos de 135 °F. Os registros de armazenamento quente serão analisados, assinados e preenchidos pelo gerente que fechar o estabelecimento todos os dias.

g. Resfriamento:

Os procedimentos de resfriamento serão estabelecidos para todos os alimentos com TCS preparados com um dia ou mais de antecedência. As temperaturas internas do produto serão verificadas e registradas em um quadro de resfriamento a cada 30 minutos para estabelecer esses procedimentos. Todos os alimentos serão resfriados de acordo com os procedimentos escritos, e os procedimentos serão mantidos nesta seção deste manual.

3. Higieneização

a. Programação da higienização:

Um plano de higienização é mantido para cada equipamento e seção da cozinha. O plano inclui as seguintes informações: a pessoa responsável pela limpeza e conservação dos equipamentos; os produtos químicos usados para limpar e higienizar; equipamentos de proteção individual obrigatórios; instruções que detalham como e quando os equipamentos devem ser limpos e higienizados; e instruções de manutenção regular. O plano será revisto a cada seis meses e ajustado, se necessário, pelo Gerente Geral. As Fichas de Informações de Segurança de Materiais serão mantidas em arquivo na cozinha para todos os produtos químicos identificados na programação de limpeza.

b. Solução higienizante:

Kits de teste são fornecidos para medir a concentração de cloro usada na pia com 3 compartimentos e nos recipientes dos panos úmidos (e na máquina de lavar louças automática, se for aplicável). O funcionário que lavar a louça registrará a concentração de higienizante no registro da solução toda vez que a pia for usada, e os registros serão revistos todos os dias pelo gerente da cozinha de plantão. Os registros preenchidos serão mantidos nesta seção do manual de higienização por 90 dias.

c. Máquina de lavar louças automática:

Este estabelecimento usa uma máquina de lavar louças automática de alta temperatura para limpar e higienizar talheres, pequenos utensílios e equipamentos. O funcionário que opera a máquina registrará a temperatura de enxágue final da máquina duas vezes por dia, uma vez durante a primeira hora do uso e uma vez durante a hora final de uso. O gerente da cozinha revisará o registro diariamente, e o registro será mantido nesta pasta por 90 dias.

4. Produtos químicos e controle de pestes

a. Armazenamento químico:

Os produtos químicos serão armazenados em uma área separada designada longe de qualquer alimento, artigos descartáveis e equipamentos e utensílios limpos. Os recipientes de produtos químicos retirados de materiais fornecidos serão marcados com o nome comum do material. Os materiais de primeiros socorros são mantidos em um kit de primeiros socorros fixado na parede da cozinha.

b. Controle de pestes:

Este estabelecimento tem contrato com uma agência de controle de pestes licenciada, que é responsável pela aplicação de todos os materiais preventivos necessários de controle de pestes e roedores mensalmente. Nenhum produto pesticida ou contra roedores é armazenado neste estabelecimento nem administrado por funcionários desta empresa.

5. Defesa alimentar

a. Plano de defesa alimentar:

Este estabelecimento funcionará de acordo com um plano de defesa alimentar recomendado pelo Departamento de Saúde de Rhode Island para estabelecimentos alimentícios varejistas. Uma avaliação de defesa alimentar será conduzida anualmente para garantir o cumprimento do plano de defesa alimentar. Informações de contato em caso de emergência para a administração e várias agências, incluindo a polícia, corpo de bombeiros, secretaria de saúde e controle de venenos, serão colocadas próximas aos telefones no escritório da cozinha.

b. Treinamento em defesa alimentar:

Os gerentes receberão treinamento em defesa alimentar on-line designado pela FDA para elevar o nível de conscientização em relação a questões de defesa alimentar, como adulteração intencional de alimentos.
(<https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/food-defense-101-front-line-employee>)

6. Auditoria interna/verificação

- a.** A gerência conduzirá auditorias internas mensais para garantir o cumprimento deste plano de segurança e registrar os resultados no Registro Mensal de Auditoria. Além disso, a gerência revisará todo o plano a cada seis meses para certificar-se de que o plano atende adequadamente a todas as necessidades de segurança alimentar deste estabelecimento.