Centro de Proteção Alimentar Segurança de Retalho Alimentar Pasta de Informação

Diretrizes de Licenciamento

para começar um novo negócio alimentar

Passo 1: Aprovação de zoneamento

- Obtenha aprovação de zoneamento da cidade ou da vila para operar um estabelecimento alimentar.

Passo 2: Aprovação do sistema de esgoto

- Isso se aplica apenas a estabelecimentos com sistemas privados de esgoto. Se o estabelecimento estiver em um sistema público de esgoto, vá para o Passo **3.**
  - Se existir um sistema de esgoto **no local,** envie uma candidatura da Determinação de Adequação do Sistema (System Suitability Determination) ao Departamento de Gestão Ambiental de Rhode Island (DEM - Rhode Island Department of Environmental Management). Envie uma cópia da candidatura aprovada ao Centro de Proteção Alimentar como parte do pacote de candidatura, incluindo capacidade de assentos e quaisquer outras limitações impostas pelo DEM.
  - Se for necessário um **novo** sistema de eliminação de esgoto no local, envie uma candidatura para a construção de um novo Sistema de Tratamento de Esgoto no Local (OWTS) ao DEM. Envie uma cópia do Certificado de Conformidade emitido pelo DEM ao Centro de Proteção Alimentar como parte do pacote de candidatura.

Passo 3: Aprovação do abastecedor de água

- Isso se aplica apenas a estabelecimentos com abastecimento de água no local (água de poço). Se o estabelecimento tiver um abastecimento de água municipal, vá para o **Passo 4.**
- Obtenha aprovação do Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Qualidade da Água Potável indicando um suprimento de água seguro no local.

Passo 4: Completar o pedido de licença e apresentar com taxas

- Preencha o pedido de licença para cada tipo de licença necessária (por exemplo, mercado, estabelecimento de serviços alimentares, laticínios).
- Envie pacotes de candidatura de licença e taxas para o Centro de Proteção Alimentar pelo menos **duas semanas** antes da data de abertura proposta para as instalações existentes, e pelo menos **um mês** antes da construção de novas instalações ou reforma de instalações existentes.
- Inclua quaisquer taxas necessárias para cada tipo de licença necessária.

- Faça todos os cheques em nome do Ecónomo Geral do Estado de Rhode Island (General Treasurer, State of Rhode Island).
- Todas as taxas de inscrição e taxas de revisão do plano não são reembolsáveis.
- Todos os pacotes de candidatura de licença devem incluir:
  - Candidatura ou candidaturas
  - Taxa de inscrição ou taxas
  - Aprovação do DEM (se necessário)
  - Aprovação da Divisão de Qualidade da Água Potável (se necessário)
  - Menu proposto
  - Quaisquer outros documentos de solicitação de licença necessários para novas construções e instalações em reformas, tais como:
    - » Candidatura para construção
    - » Planejar a taxa de revisão (igual à taxa de licença, e somente se o novo custo de construção ou renovação for superior a 50% do valor do estabelecimento)
    - » Três conjuntos de plano arquitetônicos

Passo 5: Gerentes certificados de segurança alimentar

- Se necessário, certifique-se de que o estabelecimento tenha o número adequado de gerentes certificados de segurança alimentar.

Passo 6: Licenças locais

- Obter licenças obrigatórias de funcionários da cidade ou da vila, como o funcionário do prédio, comandante local dos bombeiros, etc.

Passo 7: Inspeção pré-operacional

- Após o Centro de Proteção Alimentar revisar a petição de candidatura, a construção está completa, e todos os equipamentos estão operacionais, ligue para o Centro de Proteção Alimentar pelo telefone **401-222-2750** para agendar uma inspeção pré-operacional. Por favor, tenha um gerente de segurança alimentar certificado, proprietário ou gerente presente para esta inspeção. Se a inspeção for satisfatória, sua licença será aprovada e enviada para você.

Lista de verificação de auto inspeção do estabelecimento alimentar

	1º turno			2º turno			3º turno			Comentários/ Correções
	Sim	Não	N/D	Sim	Não	N/D	Sim	Não	N/D	
SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS										
Funcionários não mostram nenhum sinal de doença										
Funcionários praticando higiene pessoal adequada (uniformes limpos, sem cortes abertos ou feridas, usando protetor capilar, unhas mantidas, nenhuma joia)										
Não comer, beber ou fumar tabaco em áreas preparatórias										
LAVAGEM DAS MÃOS/UTILIZAÇÃO DE LUVAS										
Lavatórios acessíveis										
Água quente e fria, sabão e toalhas de papel ao lado da pia										
Mãos lavadas corretamente, frequentemente em tempos apropriados.										
Funcionários usando e trocando luvas apropriadamente, sem contato direto com alimentos prontos a comer										
MONITORAMENTO DO TEMPO DE TEMPERATURA										
Alimentos frios mantidos a 41° F ou abaixo										
Alimentos reaquecidos a 165° F										
Comida quente mantida a 135° F ou acima										
Temperaturas de cozimento anotada/apropriadamente										
Alimentos resfriados de 135º a 70º em 2 horas e 135º a 41º em 6 horas.										
Alimentos recebidos a 41ºF ou abaixo										
PREVENÇÃO DA ADULTERAÇÕES & CONTAMINAÇOES										
Alimentos crus são armazenados para evitar a cruz contaminação de alimentos prontos para comer										
Principais alergénos alimentares separado de outros alimentos.										
Todos os produtos químicos devidamente armazenados e rotulados										
Todos os alimentos e suprimentos de alimentos armazenados fora do chão										
LIMPEZA e HIGIENIZAÇÃO										
Superfícies do equipamento em contato com alimentos e utensílios										
Desinfetante em concentração correta										
Equipamento de lavagem de pratos funcionando corretamente										
Utensílios e equipamentos em bom reparo										
Utensílios armazenados corretamente										
Nenhuma evidência de pragas/animais na instalação										
Pisos, paredes, teto limpo										
Superfícies de contato não alimentícias do equipamento limpas										
	Assinatura:_____ Data:_____									

Rótulos de Alimentos

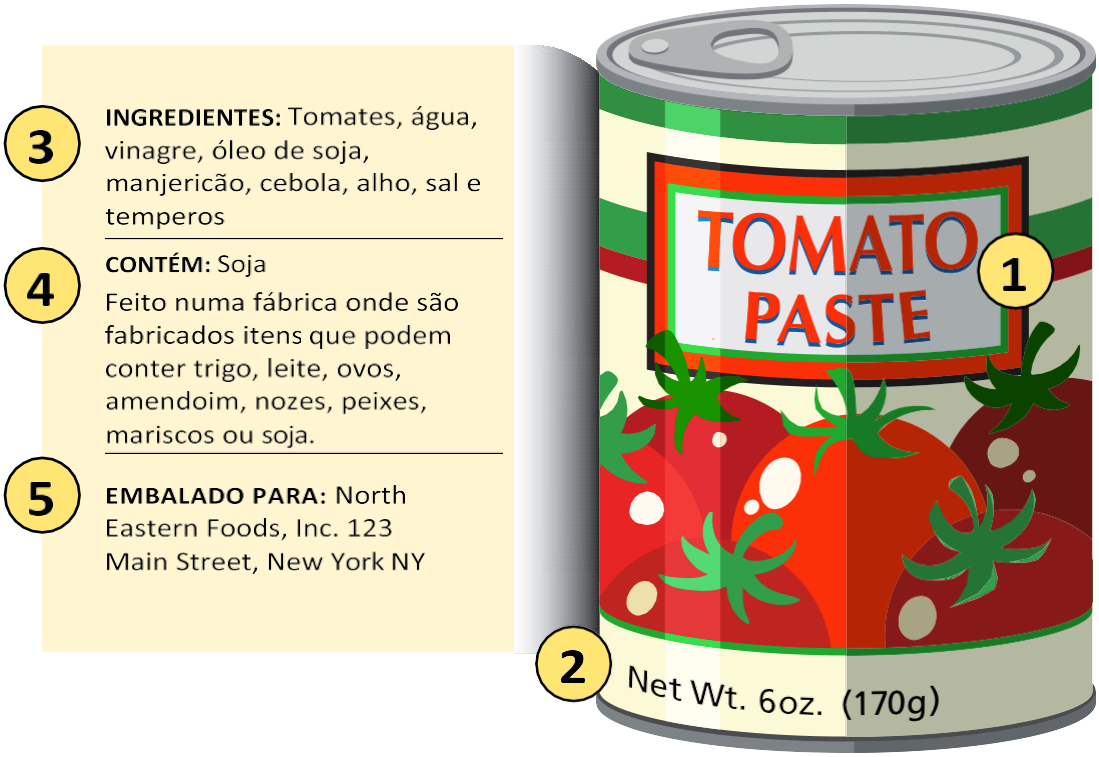
Quais alimentos precisam Rótulos?

- Alimentos embalados
- Alimentos autosserviço

Baixe formulários de aprovação de rótulos de alimentos no www.health.ri.gov/forms/approval/foodLabel.pdf

O que deve estar no rótulo?

1. Nome do produto (inglês)
2. Quantidade líquida (quantidade em pacote) nos EUA (oz., lb., gal.) e métrica (g, kg, l)
3. Ingredientes (listados da maior a menor quantidade)
4. Principais alergénos alimentares (trigo, leite, ovos, amendoim, nozes, peixe, mariscos, soja)
5. Nome e endereço de negócios (fabricante ou distribuidor)



Para saber mais, consulte o U.S. Food and Drug Administration Food Labeling guide

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar

Para mais informações ligue para (401) 222-2750

MAIO 2017

Alergias Alimentares

O que você precisa saber

Milhões de pessoas têm alergias alimentares que podem variar desde um nível leve a risco de vida.

Se um cliente tiver uma reação alérgica, diga ao gerente e ligue para o 911!

Deixe o cliente decidir

Quando um cliente diz que alguém na sua mesa tem qualquer alergia alimentar, siga esses 4 passos:

- **Encaminhe a preocupação** de alergia alimentar ao chef, gerente ou pessoa responsável
- **Revise a alergia alimentar com o cliente e verifique** rótulos de ingredientes
- **Lembre-se** de verificar o procedimento de preparação para possíveis contatos cruzados
- **Responda** ao cliente e diga a ele o que descobriu

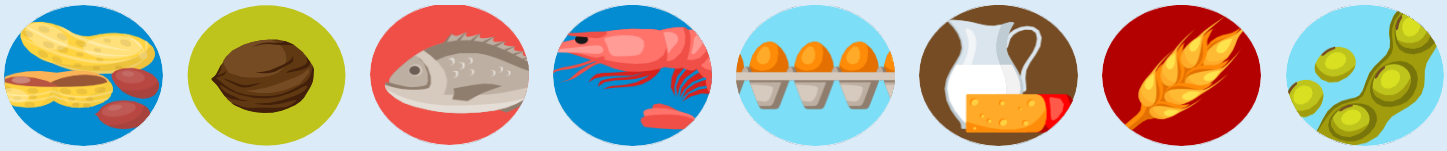
Evite contatos cruzados

Fontes de contato cruzado incluem óleos de cozinha, respingos e vapor de comida cozida.

Quando esses itens entrarem em contato com alergénos alimentares, lave-os completamente em água quente e sabão:

- Todos os utensílios (colheres, facas, espátulas, pinças, etc.)
- Tabuleiros, panelas, frigideiras
- Fritadeiras e grelhas

Alergénos alimentares mais comuns



Amendoins | Nozes | Peixe | Marisco | Ovo | Leite | Trigo | Soja

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar

Para mais informações ligue para (401) 222-2750

ADAPTADO DA FOOD ALLERGY & ANAPHYLAXIS NETWORK

MAIO 2017

Reações de Alergia Alimentar

Como reconhecer e responder a reações suspeitas ou ativas de alergia alimentar (anafilaxia)

Para um ou mais desses sintomas graves:

Pulmão
Falta de ar, pieira, tosse repetitiva

Coração
Pálido, azul, desmaio, pulso fraco, tonto

Garganta
Apertado, rouco, dificuldade para respirar ou engolir

Boca
Inchaço significativo da língua, lábios

Pele
Muitas manchas no corpo, vermelhidão generalizada

Intestino
Vômito repetitivo, diarreia severa

Outros
Sentindo que algo ruim esta prestes a acontecer, ansiedade, confusão

1 Ligue para o 911

Peça uma ambulância com epinefrina

2 Coloque a pessoa plana com as pernas levantadas

Se estiver vomitando ou tendo problemas para respirar, deixe-a sentar-se ou deitar-se de lado.

3 Próximos passos

Transporte para Pronto-Socorro. A pessoa deve ficar no Pronto-Socorro por 4 horas porque os sintomas podem voltar.

Estes são sintomas leves de uma alérgica reação:

Nariz
Coceira ou nariz escorrendo, espirrando

Boca
Coceira boca

Pele
Algumas colmeias, coceira leve

Intestino
Náusea sumida ou desconforto

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar

Para mais informações ligue para (401) 222-2750

Adapatado da Pesquisa e Educa Sobre Alergia Alimentar (TARIFA)

MAIO 2017

Fonte aprovada

A seção da Fonte Aprovada (3-201.11) da Lei do Código Alimentar de Rhode Island (216-RICR-50-10-1) ajuda a garantir a segurança alimentar e proteger a saúde pública.

- A comida deve ser aprovada. Isso significa que deve vir de uma fonte que atenda à lei, tal como uma instalação licenciada.
- Alimentos preparados em uma casa privada **não** podem ser usados ou oferecidos para venda.
- Alimentos embalados devem ser rotulados como escritos na lei.
- Além dos mariscos moluscos comestíveis, destinados ao serviço em cru, os peixes que serão servidos crus devem ser congelados primeiro.
- Carne muscular e intacta que está crua e não tem um aviso de consumo deve ser rotulada como tal.
- Carne e aves devem ser rotuladas com as instruções de manejo seguro escritas na lei.
- Os ovos não tratados para destruir Salmonela devem ser rotulados com as instruções de manejo seguro escritas na lei.

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar
Para mais informações ligue para (401) 222-2750

MAIO 2017

Tempo/Temperatura

Controle de Segurança Alimentar (TCS)

Os alimentos TCS, também chamados de alimentos potencialmente perigosos, incluem:

- Alimento de origem animal que é cru ou tratado com calor
- Alimento de origem vegetal que é tratado com calor ou inclui brotos de sementes cruas
- Alho e misturas de óleo

Temperaturas de cozimento

Todas as temperaturas dadas em Fahrenheit

165°	Aves
	Carnes recheadas, aves, peixes e massas
	Recheio feito com carne, peixe ou aves
155°	Carne moída e outras carnes que foram cortadas, moídas, picadas e/ou reformadas (inclui gyros e salsicha)
	Ovos não pasteurizados a serem mantidos para servir
145°	Porções sólidas de peixe, carne e carne bovina (para tempo de cozimento e temperaturas para assados de carne inteira, consulte Rhode Island Food Code 3-401)
	Ovos de casca não pasteurizados preparados para servir de imediato

Temperatura de retenção quente

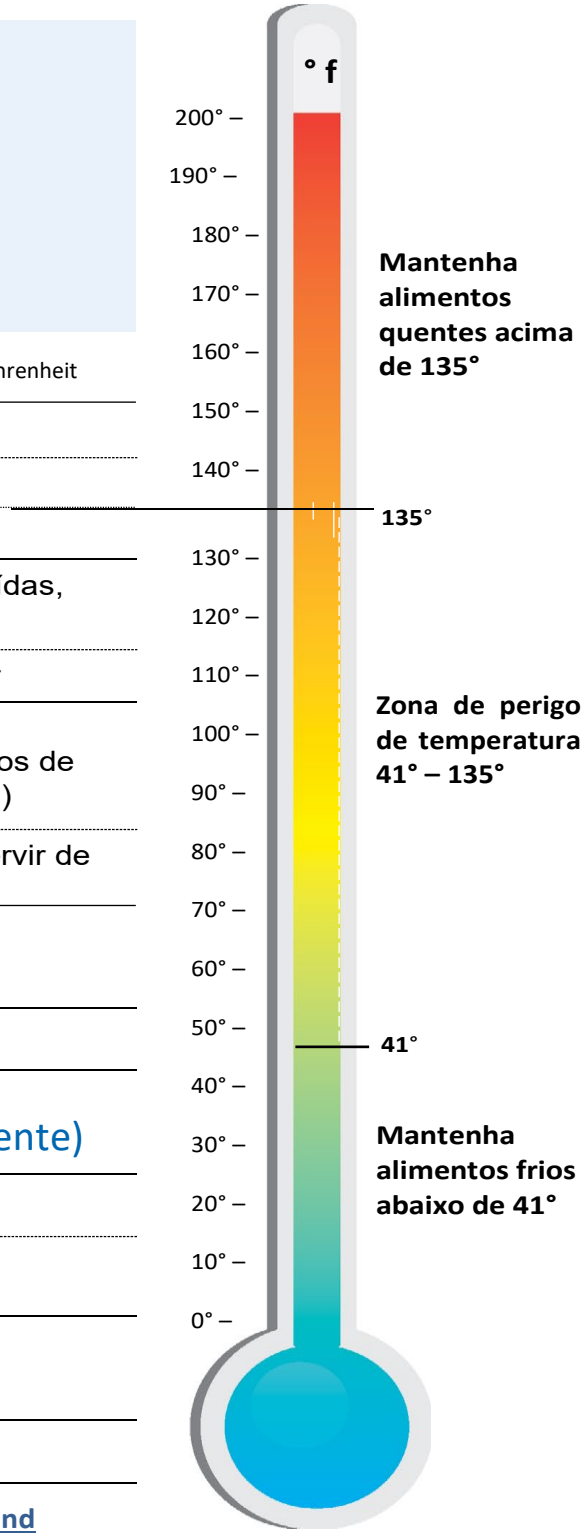
135°	Todos os alimentos TCS

Temperaturas de reaquecimento (para retenção quente)

165°	Todos os alimentos que foram cozidos e resfriados
135°	Alimentos e legumes processados e embalados comercialmente

Temperatura fria

41°	Todos os alimentos TCS



Para saber mais, leia o Capítulo 3 do Código Alimentar de Rhode Island

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar
Para mais informações ligue para (401) 222-2750

MAIO 2017

Interno Mínimo

Temperaturas de cozimento

Alimentos	Temperatura	Tempo mínimo de mantimento
Frutas e legumes para mantimento quente	**135°F**	
Alimentos prontos para comer, comercialmente processados para mantimento quente	**135°F**	
Ovos para consumo imediato	**145°F**	15 segundos
Peixes, filés	**145°F**	15 segundos
Animais de caça, criados comercialmente	**145°F**	15 segundos
Costeletas	**145°F**	15 segundos
Assados de carne: Assados de carne inteira podem ser cozidos a menos de145°F (4 minutos). Veja gráfico no FDA Model Food Code (3-401.11(B)(2))		
Assados de carne	**145°F**	4 minutos
Assado de porco curado (presunto)	**145°F**	4 minutos
Assados de cordeiro	**145°F**	4 minutos
Assados de porco	**145°F**	4 minutos
Assados de vitela	**145°F**	4 minutos
Costeletas de porco e bifinho	**145°F**	15 segundos
Marisco	**145°F**	15 segundos
Costeletas de vitela e bifinho	**145°F**	15 segundos
Ovos, mantimento quente	**155°F**	17 segundos
Peixe, em flocos	**155°F**	17 segundos
Hambúrgueres	**155°F**	17 segundos
Carnes injetadas	**155°F**	17 segundos
Salsicha	**155°F**	17 segundos
Aves (frango, pato e peru)	**165°F**	<1 segundo
Alimentos reaquecidos para mantimento quente	**165°F**	15 segundos
Carnes recheadas, peixes, aves e massas	**165°F**	<1 segundo
Recheio feito com carne, peixe ou aves	**165°F**	<1 segundo
Qualquer alimento potencialmente perigoso cozido em um micro-ondas Deixe o item ficar coberto por 2 minutos após o cozimento.	**165°F**	

Registro de temperatura de cozimento

Use este registro para gravar e verificar as temperaturas de cozimento

Produto de Cozimento	Tempo	Temperatura	Ação Corretiva	Iniciais

Guia de Temperatura	
Itens alimentares	**Temperatura mínima de cozimento interno**
Frutas e legumes cozidos para mantimento quente, alimentos reaquecidos comercialmente processados	135°F
Carne, carne de porco, peixe, bovino, cordeiro e animais de caça criados comercialmente	145°F
Ovos cozidos para serviço imediato	145°F
Ovos cozidos para serviço posterior/mantimento quente	155°F
Carnes moídas, incluindo hambúrguer, carne de porco moída, peixe em flocos, animais de caça terrestre ou salsicha	155°F
Recheio de aves e produtos de aves (frango, pato ou peru) contendo peixes, carnes, aves, ratites, carnes recheadas, peixe recheado, massa recheada; alimentos cozidos no micro-ondas; e alimentos reaquecidos além de alimentos totalmente cozidos comercialmente processados.	165°F

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar

Para mais informações ligue para (401) 222-2750

atualizado: 25/07/2019

DEPARTAMENTO DE SAÚDE

REGISTRO DE TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO

O objetivo deste documento é monitorar o resfriamento dos alimentos medindo temperaturas em horários específicos.

Refriamento ativo deve começar em 135* F. A alimentação deve resfriar de 135*F a 70*F dentro de 2 horas e para 41*F ou abaixo dentro de um total de 6 horas.
Se a comida parece que pode cumprir os prazos permitidos, deve ocorrer uma ação corretiva. Isso inclui tomar uma ação imediata para acelerar o resfriamento.

			Inicial		2 Horas		4 Horas		6 horas		
Data	Tempo recebido	Produto	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Ação Corretiva

O produto deve ser mantido a uma temperatura mínima de 135 graus Fahrenheit.
Se um item é observado abaixo de 135 graus Fahrenheit, registre a ação corretiva na coluna fornecida.

Revisado por:_____Data:_____STM 2.23.17

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar

Para mais informações ligue para (401) 222-2750

7/23/19

DEPARTAMENTO DE SAÚDE

REGISTRO DE MANTIMENTO DE ALIMENTOS FRIOS

			Inicial		2 Horas		4 Horas		6 horas		
Data	Tempo recebido	Produto	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Ação Corretiva

O produto deve ser mantido a uma temperatura mínima de 41 graus Fahrenheit.
Se um item é observado abaixo de 41 graus Fahrenheit, registre a ação corretiva na coluna fornecida.

Revisado por:_____Data:_____STM 2.23.17

DEPARTAMENTO DE SAÚDE

REGISTRO DE MANTIMENTO DE ALIMENTOS QUENTES

			Inicial		2 Horas		4 Horas		6 horas		
Data	Tempo recebido	Produto	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Ação Corretiva

O produto deve ser mantido a uma temperatura mínima de 135 graus Fahrenheit.
Se um item é observado abaixo de 135 graus Fahrenheit, registre a ação corretiva na coluna fornecida.

Revisado por:_____Data:_____STM 2.23.17

DEPARTAMENTO DE SAÚDE

REGISTRO DE TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DE ALIMENTOS FRIOS

			Inicial		2 Horas		4 Horas		6 horas		
Data	Tempo recebido	Produto	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Ação Corretiva

O produto deve ser mantido a uma temperatura mínima de 41 graus Fahrenheit.
Se um item é observado abaixo de 41 graus Fahrenheit, registre a ação corretiva na coluna fornecida.

Revisado por:_____Data:_____STM 2.23.17

DEPARTAMENTO DE SAÚDE

REGISTRO DE TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DE ALIMENTOS QUENTES

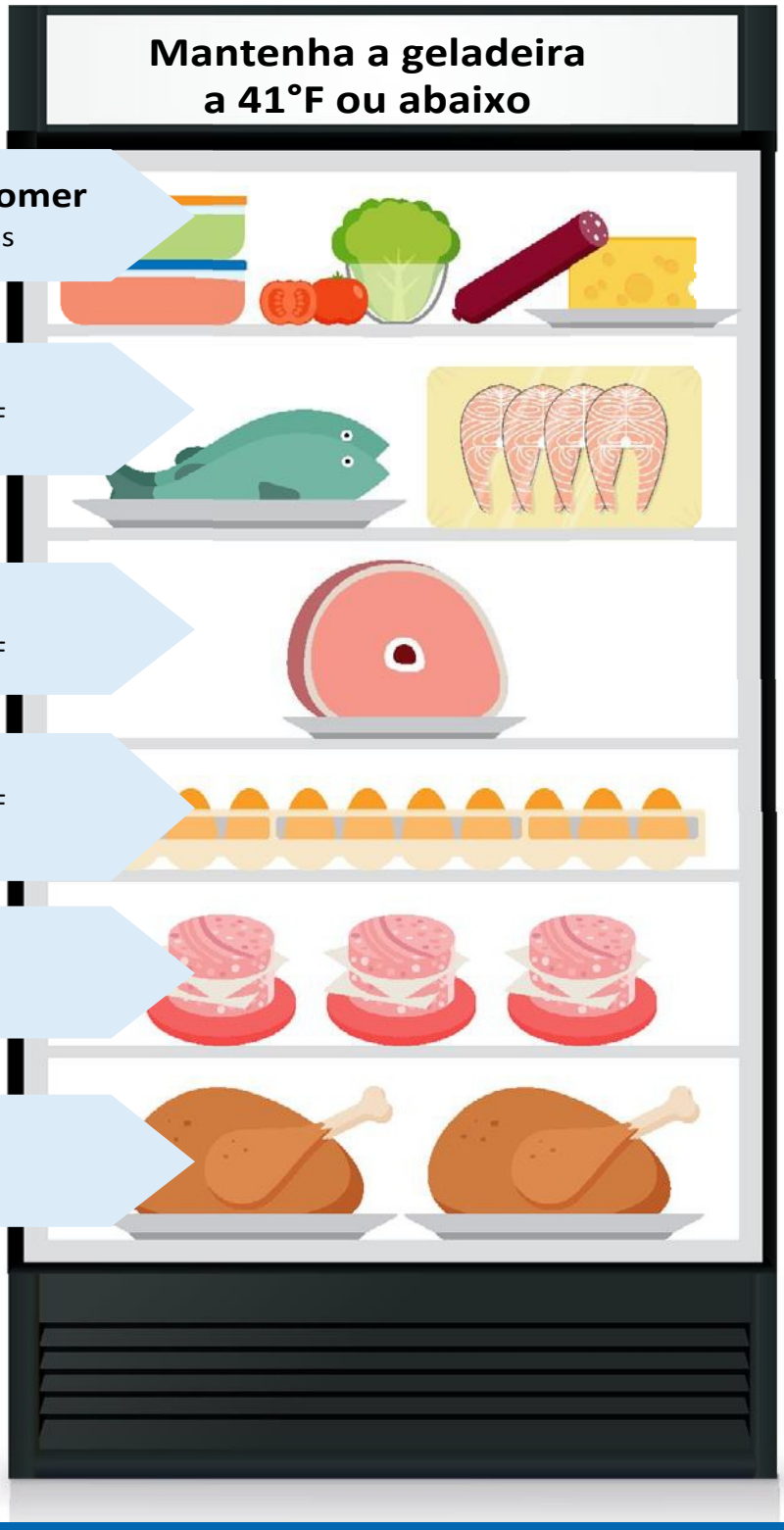
			Inicial		2 Horas		4 Horas		6 horas		
Data	Tempo recebido	Produto	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Temp	Iniciais	Ação Corretiva

O produto deve ser mantido a uma temperatura mínima de 135 graus Fahrenheit.
Se um item é observado abaixo de 135 graus Fahrenheit, registre a ação corretiva na coluna fornecida.

Revisado por:_____Data:_____STM 2.23.17

Armazenamento na Geladeira

De cima para baixo



Alimentos cozidos e prontos para comer
Inclui charcutaria, queijo, produtos embalados

Frutos do mar
Cozinhar a uma temperatura mínima de 145°F

Carnes inteiras
Cozinhar a uma temperatura mínima de 145°F

Ovos não pasteurizados
Cozinhar a uma temperatura mínima de 145°F
para serviço imediato ou 155°F se mantida

Proteína animal moída
Cozinhar a uma temperatura mínima
de 155°F interna

Aves
Cozinhar a uma temperatura mínima
de 165°F interna

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar
Para mais informações ligue para (401) 222-2750

MAIO 2017

REGISTRO MENSAL DE MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DO REFRIGERADOR

Data	Primeira ANÁLISE			Segunda ANÁLISE			Comentários
	Tempo	Temp ºF	Iniciais	Tempo	Temp ºF	Iniciais	

Registro de Temperatura do Congelador

Mês:_____**Ano:**_____ **Congelador/Localização:**_____

Nome da localização/número:_____

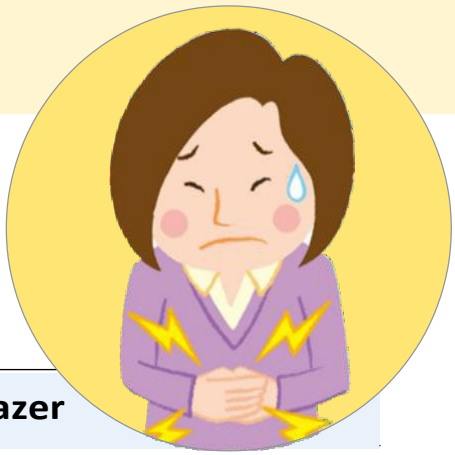
Dia	1ª Análise			2ª Análise			3ª Análise			Ação Corretiva
	Hora	Temp	Iniciais	Hora	Temp	Iniciais	Hora	Temp	Iniciais	Padrão é: 45°F ou abaixo
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

Informe imediatamente ao supervisor se a temperatura do congelador for ≥ 10°F. Se a temperatura dos alimentos congelados estiver acima de 0°F (mas < 10°F), verifique novamente depois de a porta permanecer fechada por 15 minutos. Se a temperatura não começar a diminuir após 15 minutos ou se a temperatura permanecer acima de 0°F após 2 horas, informe o supervisor para pedir serviço de reparo. Para locais abertos há mais de 10 horas, uma terceira análise pode ser recomendada pela sua unidade de negócios.

Revisão mensal por:_____**Data:**_____

Responsabilidades do Empregador para a Saúde dos Funcionários

De acordo com os Centros de Controle de Doenças dos EUA (CDC), quando funcionários doentes lidam com alimentos, eles podem propagar doenças alimentares. Veja como evitar isso!



Responsabilidades do Empregador	O que você pode fazer
Certifique-se de que não há funcionários doentes que lidam com alimentos no seu estabelecimento	**Pergunte a** todos os funcionários em cada turno se eles estão doentes
Certifique-se de que todos os funcionários saibam quais são os sintomas e doenças reportáveis	**Crie** e use uma Política de Saúde dos Funcionários e treine todos os funcionários para segui-la
Restrinja os funcionários quando apropriado	**Restrinja** funcionários que tenham uma lesão de pele infetada com pus ou que tenham estado expostos a agentes patogénicos de origem alimentar, como alguém em sua casa com sintomas reportáveis ou uma doença reportável
Exclua os funcionários por 48 horas após os sintomas pararem se estiverem experimentando sintomas reportáveis	**Exclua** funcionários que estejam experimentando vômitos, diarreia, icterícia, dor de garganta ou febre
Exclua funcionários que foram diagnosticados com doenças reportáveis e denunciem ao Departamento de Saúde de Rhode Island	**Exclua** e **reporte** funcionários que foram diagnosticados com: ▪ Norovírus ▪ Hepatite A ▪ *Shigella* spp. ▪ Shiga Toxin-Producing *E. coli* 0157:H7 (STEC) ▪ *Salmonela* typhi ▪ *Salmonela* não tifoidal Para saber mais, consulte o Código alimentar de Rhode Island
Certifique-se de que os funcionários saibam como limpar adequadamente vômito e diarreia	**Treine** todos os funcionários sobre como limpar adequadamente vômito e diarreia para proteger funcionários, clientes, alimentos e superfícies da contaminação

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentares
Para mais informações ligue para (401) 222-2750

Maio 2017

Saúde dos Funcionários

Sintomas e doenças reportáveis

De acordo com os Centros de Controle de Doenças dos EUA (CDC), quando os funcionários doentes lidam com alimentos, eles podem espalhar doenças transmitidas por alimentos.

Você deve reportar qualquer um desses sintomas para a pessoa responsável:

- Vômitos
- Diarreia
- Icterícia
- Dor de garganta com febre
- Tosse, espirro ou nariz escorrendo
- Um corte ou ferida com pus

Você deve reportar para a pessoa no comando se você foi exposto ou diagnosticado com:

- Norovírus
- Vírus da hepatite A
- *Shigella* spp. (shigellosis)
- Enterohemorrhagic ou Shiga Toxin-Producing E. *Coli*
- *Salmonela* typhi (febre tifoide)
- Salmonelose (infeção por Salmonella não tifoidal)

Para saber mais sobre sintomas e doenças reportáveis e restrições e exclusões dos funcionários, consulte o Código alimentar de Rhode Island.

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentares
Para mais informações ligue para (401) 222-2750

Maio 2017

Trabalhador Condicional ou Funcionário de Alimentos

Acordo de Relatórios

Impedindo que os funcionários infectados espalhem essas doenças através de alimentos: Norovírus, *Salmonela* typhi, Salmonella não-tifidal *Salmonella* spp., enterohemorrhagic *E. coli* (EHEC), Shiga toxina-produtora *E. coli* (STEC) ou vírus hepatite A.

Este acordo diz que os trabalhadores condicionais e funcionários doentes que lidam com alimentos, devem informar a pessoa responsável quando tiverem alguma das condições listadas para que o responsável possa tomar medidas para evitar que a doença se espalhe através dos alimentos.

Trabalhadores condicionados são pessoas a quem são oferecidos trabalhos de alimentação com a condição de responder a perguntas ou fazer um exame médico para descobrir se podem ter uma doença que pode ser espalhada através dos alimentos.

Eu concordo em reportar para a pessoa responsável:

1. **Qualquer início desses sintomas no trabalho ou fora do trabalho, com a data de início dos sintomas:**
   - Diarreia
   - Vômitos
   - Icterícia (pele amarela ou branco nos olhos)
   - Dor de garganta com febre
   - Corte infetado, ferida ou lesão com pus (como uma fervura) não devidamente coberto na mão, pulso ou outra parte do corpo, não importa o quão pequeno

2. **Qualquer diagnóstico médico de:**
   - Norovírus
   - Febre tifoide (infeção por *salmonela* typhi)
   - Salmonelose (infeção *por Salmonella* não tifoidal)
   - Shigelose (infeção por *Shigella)*
   - Infeção por Escherichia Coli
   - Infeção por vírus hepatite A

próxima página »»

3. **Qualquer exposição a patógenos transmitidos** por alimentos:
   - Exposição ou suspeita de causar qualquer eclosão confirmada de doença por norovírus, febre tifoide, salmonelose, shigelose, infeção por *E. coli* ou hepatite A.
   - Um membro da casa diagnosticado com uma doença listada acima.
   - Um membro doméstico que frequenta ou trabalha em um ambiente que está experimentando um surto confirmado de uma doença listada acima.

Eu li, ou me explicaram, e entendo que nos termos do Código Alimentar de Rhode Island e neste acordo devo:

- Relatar sintomas específicos, diagnósticos e exposição conforme o acordado
- Obedecer as restrições de trabalho ou exclusões quando me forem dados
- Praticar uma boa higiene

Entendo que se eu não cumprir este acordo eu posso perder meu emprego, ter medidas legais tomadas contra mim, ou ambos.

Nome do funcionário (por favor, imprima) ☐	
Assinatura do funcionário ☐	**Data**
Titular ou assinatura do representante ☐	**Data**

Guia de Decisão Sobre Doenças dos Funcionários

Os gerentes de estabelecimentos alimentícios, devem usar esta guia para decidir o que fazer quando funcionários estão doentes

Para decidir se você deve mudar as funções de um funcionário, pergunte:

Você tem vômito, diarreia ou dor de garganta com febre?

Sim ➤ **Excluir funcionário do emprego**

- Mande para casa se estiver no trabalho
- Deixe voltar apenas depois que os sintomas se foram 48 horas
- Registrar sintomas no Registro de Doença do Funcionário
- Se estas doenças forem diagnosticadas pelo médico, você **deve** denunciá-las ao Departamento de Saúde de Rhode Island: salmonela, shigellosis, *Infecções por E.* coli, norovírus ou hepatite A

Não ↓

Alguém em sua casa tem vômito ou diarreia?

Você tem uma lesão na pele que tem pus?

Sim ➤ **Restringir funcionário no emprego**

- Reforçar uma lavagem adequada das mãos
- Certifique-se de que as feridas estão cobertas
- Sem contato manual com alimentos prontos para comer ou pratos limpos
- Discutir requisitos do acordo de doenças dos funcionários, maneiras de os trabalhadores do sector alimentar poderem espalhar doenças através de alimentos e estratégias de prevenção

Não ↓

Você tem algum outro sintoma de preocupação?

não ➤ **Não exclua ou restrinja funcionários de funções normais de emprego**

- Restringir um funcionário se você está preocupado com a disseminação de outras doenças transmissíveis
- Ligue para o Departamento de Saúde de Rhode Island com preocupações específicas

Sim ↓

Ligue para o seu médico.

Lembre-se: Se um incidente de vômito acontece no estabelecimento de alimentos, você deve seguir diretrizes adequadas de limpeza. Para saber mais, visite www.disinfect–for-health.org/wp-content/themes/disenfect/pdfs/NovirusPrevent 8.5x11 English Color.pdf

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar
Para mais informações ligue para (401) 222-2750

ADPATADO DO DEPARTAMENTO DE SAUDE DO MINNESOTA

Maio 2017

Diretrizes para

Responder ao vômito e diarreia nos estabelecimentos alimentares

Norovírus é altamente contagioso. Só é preciso algumas partículas para infetar uma pessoa. Quando alguém com norovírus vomita, partículas de vírus podem se espalhar até 25 pés. Para evitar que outros peguem o vírus, os operadores de serviços alimentares devem conter o vômito e limpar e desinfetar a área.

A seção 2-501.11 do Código Alimentar da Food and Drug Administration (FDA) dos EUA exige que os estabelecimentos alimentares:

- Tenham procedimentos escritos para seus funcionários seguirem ao limpar diarreia e vômito
- Incluam nos procedimentos escritos como o estabelecimento de alimentos protege clientes, funcionários, alimentos e superfícies da contaminação

Todos os operadores de serviços alimentares devem:

- Ter um plano escrito para abordar incidentes de vômito e diarreia
- Restringir ou excluir funcionários sintomáticos por 48 horas após o último sintoma (Código Alimentar, seção 2-201.12)
- Restringir ou excluir qualquer funcionário diagnosticado com **norovírus,** mesmo que seja assintomático (não tenha sintomas), pois pode carregar o vírus
- Certifique-se de que:
  - » Os funcionários lavam as mãos
  - » Os funcionários não lidam com alimentos prontos para comer com as próprias mãos
  - » Os funcionários doentes são excluídos ou restritos
  - » Qualquer alimento que foi manuseado por um funcionário doente é descartado

Siga estas diretrizes para a criação de um procedimento escrito:

Proteger clientes

- Mova os clientes para pelo menos 25 pés de distância das áreas afetadas
- Bloqueie o acesso a área contaminada
- Jogue fora alimentos e itens de serviço único que possam ter sido contaminados

próxima página »»

Proteger os funcionários

- Exija aos funcionários que estão limpando que usem luvas, máscara e avental
- Joguem fora ou lavem itens após o uso
- Lavem as mãos completamente

» Lembre-se: Desinfetantes de mão podem **não** ser eficazes contra norovírus

Conter o derramamento

Use bicarbonato de sódio ou outro material absorvente projetado para conter o derramamento

Limpar

- Use toalhas de papel para limpeza, e jogue-as fora em um lixo plástico ou saco de risco biológico
  - » **Não** aspirar (aspirar pode espalhar partículas)
- Use água com sabão para:
  - » Área de derramamento
  - » Superfícies próximas ao derramamento
  - » Áreas frequentemente tocadas como torneiras, maçanetas, contadores e telefones
- Enxágue completamente
- Limpe e seque com toalhas de papel

Desinfetar superfícies após a limpeza (para remover germes restantes)

- Use alvejante de cloro para tudo, exceto tecidos e tapetes
  - » Para superfícies **duras** use 1/3 xícara de alvejante (1/4 xícara se estiver concentrada) + 1 galão de água
  - » Para **superfícies porosas** use 1-2/3 xícara de alvejante (1 xícara se concentrada) + 1 galão de água
- Limpe a vapor ou use outros desinfetantes aprovados para instalações de serviço de alimentação para áreas que não podem ser alvejadas:
  - » Desinfetantes ambientais fenólicos a 2-4 vezes a concentração
  - » Desinfetantes registrados pela EPA
- Enxágue todas as superfícies de contato alimentar após desinfetar

Para saber mais, acesse:

www.health.ri.gov/diseases/food/?parm=73

www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html

www.foodsafety.gov/poisoning/causes/bacteriaviruses/norovirus/index.html

Lista de verificação de limpeza para vômitos e diarreia

Kit de limpeza para vômitos e diarreia

- ☐ Lista de verificação de limpeza
- ☐ Máscaras
- ☐ Luvas
- ☐ Toalhas de papel
- ☐ Sacos de lixo
- ☐ Fita de precaução
- ☐ Panos descartáveis
- ☐ Bicarbonato de sódio
- ☐ Toalha de papel

Proteger clientes

- ☐ Mova os clientes para pelo menos 25 pés de distância das áreas afetadas
- ☐ Bloqueie o acesso a área contaminada
- ☐ Jogue fora alimentos e itens de serviço único que podem ter sido contaminados

Proteger os funcionários

- ☐ Exija aos funcionários que estão limpando que usem luvas, máscara e avental
- ☐ Joguem fora ou lavem itens após o uso
- ☐ Lavem as mãos completamente
  - » Lembre-se: Desinfetantes de mão podem **não** ser eficazes contra norovírus

Conter o derramamento

- ☐ Use bicarbonato de sódio ou outro material absorvente projetado para conter o derramamento

Limpar

Use toalhas de papel para limpeza, e jogue-as fora em um lixo plástico ou saco de risco biológico

- » **Não** aspirar (aspirar pode espalhar partículas)

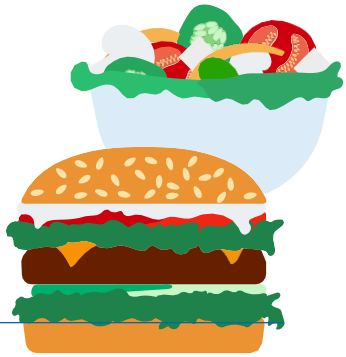
- ☐ Use água com sabão para:
  - » Área de derramamento
  - » Superfícies próximas ao derramamento
  - » Áreas frequentemente tocadas como alças de torneira, maçanetas, contadores e telefones
- ☐ Enxágue completamente
- ☐ Limpe e seque com toalhas de papel

Desinfetar superfícies após a limpeza (para remover germes restantes)

- ☐ Use alvejante de cloro para tudo, exceto tecidos e tapetes
  - » Para superfícies **duras** use 1/3 xícara de alvejante (1/4 xícara se estiver concentrada) + 1 galão de água
  - » Para **superfícies porosas** use 1-2/3 xícara de alvejante (1 xícara se concentrada) + 1 galão de água
- ☐ Limpe a vapor ou use outros desinfetantes aprovados para facilidades de serviço de alimentação para áreas que não podem ser alvejadas:
  - » Desinfetantes ambientais fenólicos a 2-4 vezes a concentração
  - » Desinfetantes registrados pela EPA
- ☐ Enxágue todas as superfícies de contato alimentar após desinfetar

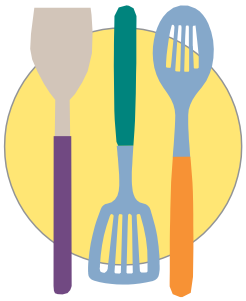
Sem contato com a mão nua

O Código Alimentar de Rhode Island (3-301.11) **não** permite o contato com das mãos com comidas prontas para comer (RTE). Comida RTE é servida sem preparação extra, tais como cozinhar para torná-la segura. A comida RTE inclui sanduíches, saladas e pão. Por lei, os trabalhadores do serviço de alimentação **devem** usar utensílios adequados ao manejar comida RTE.

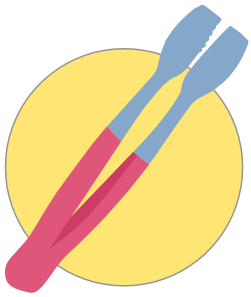


Utensílios adequados incluem:

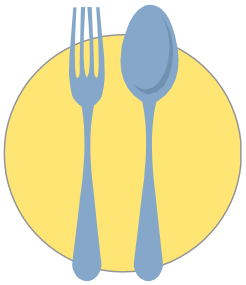
Toalhas de papel



Espátulas



Pinças de comida



Garfos e outros utensílios para servir

Luvas de uso único e não-látex

Diretrizes de luvas de uso único

- Não use luvas em vez de lavar mãos!
- Lave mãos antes de colocar luvas
- Use luvas para apenas uma tarefa, como manejar comidas RTE
- Lave mãos entre trocas de luvas
- Jogue luvas fora si ficar rasgadas ou sujas
- Não use tecido ou luvas reutilizáveis para lidar com comidas RTE

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar
Para mais informações ligue para (401) 222-2750

Maio 2017

LAVE Suas Mãos!

Se você lida com comida, você **deve** lavar as mãos com frequência!

Lavar as mãos é a melhor maneira de evitar a propagação da infecção.

Porquê?

- Suas mãos podem parecer limpas, mas elas têm germes
- Lavagem das mãos ajuda a evitar que você e seus clientes fiquem doentes
- **É a Lei!**

Use luvas novas!

- Toda vez que você lave as mãos
- Quando uma luva rasga ou suja

Quando?

- Ao chegar ao trabalho
- Depois de usar o banheiro
- Depois de fumar
- Depois de espirrar
- Depois de tocar seu cabelo, rosto ou roupas
- Depois de comer ou beber
- Depois de tirar ou antes de pôr um novo par de luvas
- Antes de manejar alimentos, especialmente alimentos prontos para comer, como saladas e sanduíches
- Depois de manusear lixo
- Depois de manejar equipamentos sujos, pratos ou utensílios
- Depois de tocar carnes cruas, aves ou peixes
- Sempre que você muda de tarefa (vá de uma coisa para outra)

Como?

1

Molhe suas mãos com água morna corrente

Fazer Espuma com sabão

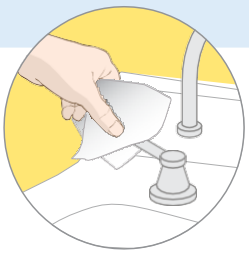
2

Esfregue entre os dedos, nas palmas das mãos, e embaixo das unhas

Lave pelo menos 10-15 segundos, o tempo que demora para cantar "Feliz Aniversário"

3

Secar as mãos com toalhas de papel de uso único ou secador de mãos elétrico



4

Use uma toalha de papel para fechar a torneira

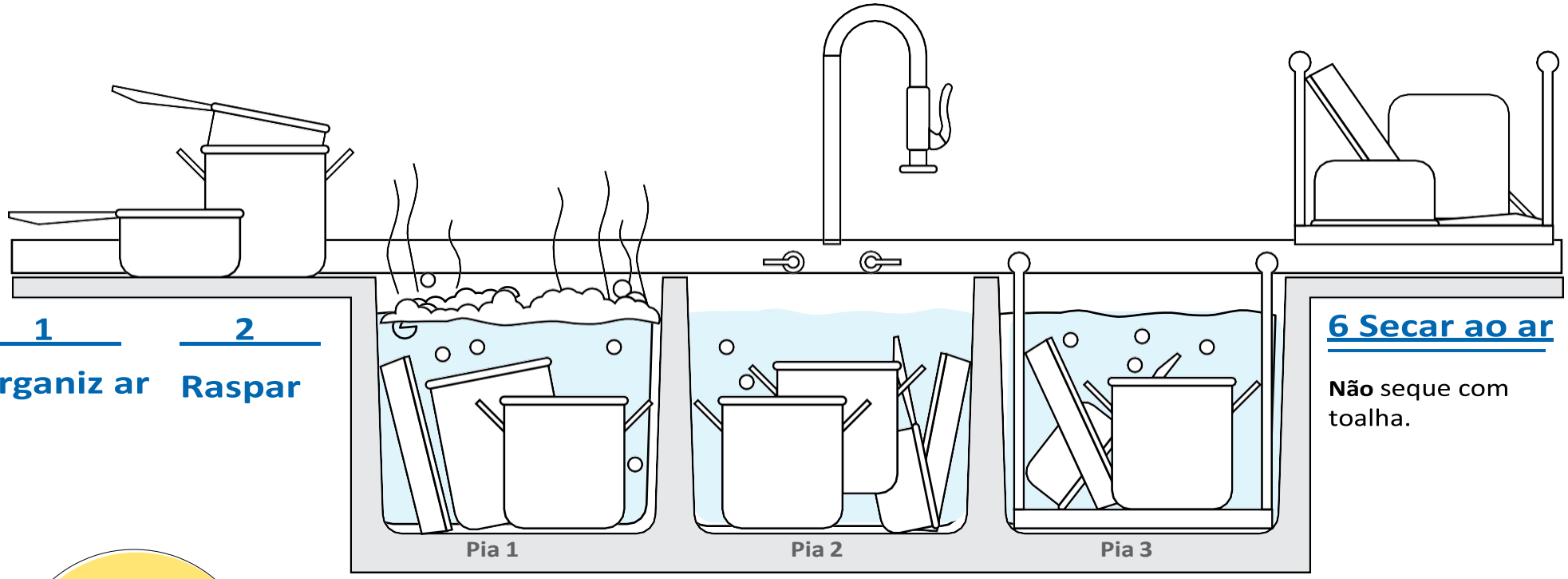
Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar

Para mais informações ligue para (401) 222-2750

ADAPTADO DO DEPARTAMENTO DE SAÚDE DE MASSACHUSETTS

MAIO 2017

Como lavar pratos à mão



1 Organiz ar

2 Raspar

3 Lavar

Use detergente em **água quente** (110°F ou acima) para remover a sujeira.

4 Enxaguar

Use água **limpa** para remover o detergente.

5 Higienizar

Use um desinfetante a 75°F. Use um **kit de teste** para medir a concentração de desinfetante por milímetro (ppm).

Sanitizante	Concentração
Cloro	50-100 ppm
Iodo	12,5-25 ppm
Amônia quaternária	Instruções de 200 ppm ou rótulo

6 Secar ao ar

Não seque com toalha.

Esvazie e volte a encher pias tantas vezes como necessário para manter a água limpa.

Registro de concentração de higienizador químico

Concentração de desinfetante	Cloro 50-100 ppm (75° F)	Amônio Quaternário Por etiqueta do fabricante 150- 400 ppm (75° F)	Iodo 12,5-25 ppm (75° F)		
Data	**Localização**	**Tipo de desinfetante**	**Concentração**	**Ação Corretiva**	**Iniciais**

Departamento de Saúde de Rhode Island, Centro de Proteção Alimentar
Para mais informação ligue para (401) 222-2750

Registro de temperatura de higienização do lava-louças

Data	Temperatura da lavagem (≥140° F)	Temperatura de enxágue (≥180° F)	PSI	Ação Corretiva	Iniciais