

## **REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA O CURSO DE GASTRONOMIA CES JF**

Em conformidade com Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

### **1. ALCANCE**

#### **1.1. Objetivo**

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado; fluxo de serviços e normativas acadêmicas para alunos, professores e funcionários ligados ao Curso de Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF.

#### **1.2. Âmbito de Aplicação**

Aplica-se aos serviços de alimentação e aulas práticas e prático-teóricas que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, preparo e consumo de alimentos no Curso de Gastronomia do CES/JF, nas instalações onde o ensino é prestado.

### **2. DEFINIÇÕES**

Para efeito deste Regulamento considera-se:

2.1. Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação e aulas práticas, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e prontos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, prontos ao consumo.

2.2. Antissepsia: operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3. Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

2.4. Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7. Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8. Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9. Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte.

2.10. Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11. Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos *in natura*, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.12. Registro: anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.13. Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.14. Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.15. Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

### **3. PROFESSORES E ALUNOS: OS MANIPULADORES.**

3.1. O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

3.2. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

3.3. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

3.4. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

3.5. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar para as atividades, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.

3.6. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

3.7. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e preferencialmente sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

3.8. Os manipuladores devem estar calçados com equipamento de proteção individual EPI com número de CA, apropriado para cozinha. Qualquer modelo e fabricante, obrigatoriamente nas cores branca ou preta.

3.9. O uniforme do Curso de Gastronomia possui modelagem e cor definidas: dólmã branca com identificação do Curso, Instituição de Ensino e, opcionalmente nome do aluno. Calça jeans escura ou xadrez (padrão de cozinha). Avental branco. Protetor para cabeça branco. Consultar modelagem e logomarcas com a Coordenação de Curso.

3.10. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

3.11. É permitido o uso de câmeras fotográficas nas cozinhas didáticas, desde que observado o disposto no item 3.5 e não prejudicando o bom andamento das aulas; sempre com permissão do Professor.

3.12. Não é permitido o uso de qualquer equipamento de filmagem, analógico e/ou digital.

#### **4. ACESSO ÀS COZINHAS DIDÁTICAS**

4.1. Permissão de acesso e permanência dos alunos nas cozinhas didáticas apenas com a presença do Professor e/ou supervisor designado.

4.2. Aluno deve estar devidamente paramentado para participar das atividades práticas, conforme disposto nos itens 3.7; 3.8 e 3.9.

4.3. Senhas de abertura de portas das cozinhas didáticas são de uso exclusivo de Professores e funcionários autorizados.

4.4. O acesso aos almoxarifados é exclusivo aos Professores, estagiários e funcionários autorizados.

4.5. Em caso de falta de energia elétrica, deverá ser utilizada a chave de emergência, localizada no porta-chaves posicionada na parede, junto à porta.

#### **5. USO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

5.1. O uso de equipamentos e utensílios das cozinhas didáticas é exclusivo para atividades acadêmicas. Proibido uso para fins particulares.

5.2. Alunos devem portar seus próprios equipamentos de cutelaria.

5.3. Atos de mau uso deliberado, vandalismo e furtos serão analisados na forma do Regimento Interno do CES/JF.

5.4. Em caso de sinistros, o fato deve ser comunicado imediatamente ao Professor presente na cozinha didática.

5.5. Durante a aula, o Professor presente é o responsável pela ordem e conservação do ambiente, dos materiais e equipamentos. Em caso de incidente/quebra ou queima de equipamentos, o Professor deverá fazer um relatório informando à Coordenação de Curso.

5.6. Os vestiários possuem armários para a guarda dos pertences do aluno que estiver em aula prática e o aluno será o responsável pela guarda de seus pertences. O aluno poderá utilizar um cadeado próprio e ao final de cada aula deixar sempre o armário liberado. O uso dos escaninhos é rotativo entre as turmas.

5.7. Cada cozinha didática é montada com seus próprios equipamentos e utensílios. Caso seja necessário o deslocamento de qualquer item entre as cozinhas, somente o Professor está autorizado a requisitá-lo e o equipamento deverá ser devolvido à cozinha de origem ao término do uso.

5.8. Todo ambiente das Cozinhas Didáticas deve permanecer limpo e organizado, cabendo ao Professor cuidar para que os alunos o mantenham assim, após o uso, como foi encontrado.

5.9. Cabe aos alunos ou equipe de alunos higienizar, durante e ao final das aulas práticas, ou uso da área, todos os utensílios, equipamentos e materiais que foram utilizados de forma a deixar a cozinha didática em condições de operação.

5.10. O Professor deve orientar e treinar os alunos na operação e uso correto dos equipamentos disponíveis no laboratório (voltagem dos equipamentos, processo de cocção, higienização). Tornar-se-á obrigatório, em algumas operações e atividades, usar os Equipamentos de Proteção Individual, para evitar possíveis acidentes (luvas, máscara protetora, óculos, luva de aço para cortes).

5.11. Os equipamentos, utensílios e ingredientes se constituem como materiais de aprendizado. Não será permitido ao aluno levar consigo amostras, sobras de preparo e alimentos preparados sem a devida autorização do Professor.

5.12. Ao término das aulas, os fornos e fogões deverão ser desligados e conferidos por mais de uma pessoa.

5.13. Alunos menores de 18 (dezoito) anos devem apresentar à Coordenação de Curso autorização dos pais para manusear equipamentos perfurocortantes.

Com a aprovação do Colegiado do Curso (Professores e representantes discentes), em reunião datada de 20 de setembro de 2011, conforme atesta a Ata da referida reunião, no livro de atas, à página 07 (sete).