

Sumário

1. Introdução	1
2. Apresentação dos Personagens	2
3. Aplicação	2
4. Termos utilizados pela Legislação Brasileira	3
5. Princípios gerais higiênicos-sanitários das matérias para alimentos produzidos / industrializados	7
5.1 Áreas inadequadas de produção, criação, extração, cultivo ou colheita	7
5.2 Controle de Prevenção da contaminação por lixo/sujidades	7
5.3 Controle de água	7
5.4 Controle de pragas ou doenças	8
5.5 Produção e obtenção das matérias-primas	9
5.6 Armazenamento no local de produção	10
5.7 Transporte	10
6. Requisitos para estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos	12
6.1 Localização	12
6.2 Vias de acesso interno	13
6.3 Edifícios e instalações	13
6.4 Efluentes e águas residuais	19
6.5 Vestiários, banheiros e quartos de limpeza	20
6.6 Instalações para lavagem das mãos nas áreas de produção	21
6.7 Instalações para limpeza e desinfecção	21
6.8 Iluminação e instalação elétrica	22
6.9 Ventilação	23
6.10 Armazenamento para lixos e materiais não-comestíveis	23
6.11 Devolução de produtos	24
6.12 Equipamentos e utensílios	24

7. Higiene Pessoal e requisito sanitário	25
7.1 Lavagem das mãos	27
7.2 Procedimento para lavagem das mãos	27
7.3 Higiene Pessoal	29
7.4 Conduta Pessoal	32
7.5 Supervisão	33
8. Higiene do estabelecimento	33
9. Higiene na produção	40
9.1 Matéria-prima	40
9.2 Prevenção e contaminação cruzada	42
9.3 Água	43
9.4 Produção	44
9.5 Embalagem	45
9.6 Documentação e Registro	45
9.7 Armazenamento e transporte	46
Bibliografia Consultada	47