



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS NAS AGROINDÚSTRIAS DA AGRICULTURA FAMILIAR



DIRETORIA

Harold Schistek – Presidente

Pe. João Sena – Vice-Presidente

Adilson Ribeiro dos Santos – Tesoureiro

Refaisa - Rede das Escolas Famílias Agrícolas Integradas do Semiárido – Secretária

CONSELHO FISCAL:

Amefas - Associação Comunitária Mantenedora da Escola Família Agrícola de Sobradinho

Ednalva dos Santos

Luís Araújo de Castro

COORDENAÇÃO COLEGIADA:

Cícero Félix dos Santos - Coordenador Geral

Nívea Solange Rocha da Silva - Coordenadora Administrativa

Tiago Pereira da Costa - Coordenador Institucional

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS NAS AGROINDÚTRIAS DA AGRICULTURA FAMILIAR

ORGANIZAÇÃO:

Eixo Produção (Irpaa)

Adriana Ferreira Nascimento

REVISÃO:

Conselho Editorial do Irpaa

PROJETO GRÁFICO E FOTOGRAFIAS

William França- Imburanatec Design

Juazeiro, Bahia, Brasil, 2020

SUMÁRIO

LISTA DE SIGLAS	02
APRESENTAÇÃO	03
O que são as Boas Práticas de Fabricação?	04
O que é um alimento seguro?	04
Doenças Transmitidas por Alimentos	06
Principais doenças	07
O que fazer para garantir a segurança do alimento?	07
Equipamento de Proteção Individual - EPI	08
Higiene pessoal	09
Higienização das mãos	10
Qualidade e higienização da matéria-prima	11
Higienização do ambiente	13
Utensílios e equipamentos	14
Qual o ambiente ideal de trabalho?	15
Embalagem e armazenamento do produto pronto	16
Dicas:	17
CONSIDERAÇÕES FINAIS	17
TERRA PROMETIDA	18
REFERÊNCIAS DE TEXTOS E ILUSTRAÇÕES	19

LISTA DE SIGLAS

BPF - Boas Práticas de Fabricação

DTA - Doença Transmitida por Alimento

EPI - Equipamento de Proteção Individual

APRESENTAÇÃO

A proposta deste manual é enfatizar de maneira didática o que são as boas práticas de fabricação, bem como a necessidade da aplicação das mesmas de maneira correta, garantindo assim um alimento seguro para os/as consumidores/as, e menores perdas para os/as produtores/as.

Faz-se necessário a utilização de tais práticas em qualquer período, seja ele de pandemia, como a que estamos vivenciando atualmente (Covid-19), ou não, pois há uma infinidade de doenças que podem ser adquiridas através de alimentos manipulados de forma incorreta e que também podem causar sérios danos à saúde do consumidor, podendo até levá-lo a óbito.

Este material é destinado aos agricultores e as agricultoras familiares do Semiárido Brasileiro, que de alguma forma estão envolvidos nos empreendimentos (associações e cooperativas) que realizam beneficiamento de frutas, vegetais ou produtos de origem animal. A proposta é que ele seja estudado e utilizado para melhorar as práticas realizadas por tais empreendimentos, visando contribuir na qualidade dos alimentos que são produzidos por estes grupos.

Boa leitura e bom trabalho!





O que são as Boas Práticas de Fabricação?



As Boas Práticas de Fabricação, também conhecidas como BPF, consistem em um conjunto de procedimentos a serem seguidos por todos/as que trabalham com alimentos, garantindo a qualidade sanitária do produto final.

A adoção das BPF é uma das medidas mais importantes para se alcançar um alimento seguro ao/a consumidor/as, possibilitando também um ambiente de trabalho mais organizado e eficiente, reduzindo custos e perdas de produção.



O que é um alimento seguro?



O alimento é considerado seguro quando não oferece nenhum risco a saúde ou a integridade física de quem esteja consumido, sendo produzido sob condições que garantem o controle destes riscos. Quando existe algum tipo de contaminação, que são os denominados de perigos alimentares, podemos encontrar três tipos: **o físico, o químico e o biológico**.

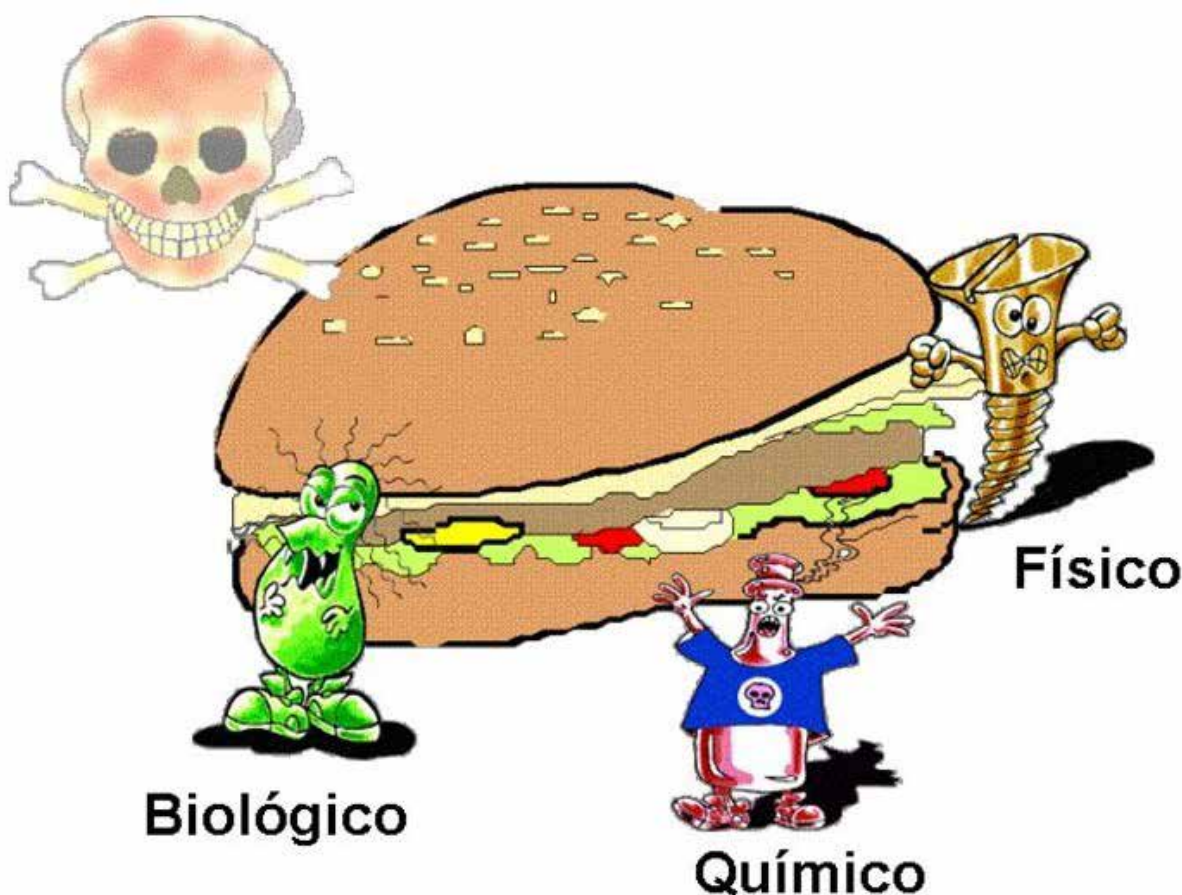


Imagem: OLIVEIRA, 2008.



Físico: inclui qualquer material estranho aos alimentos, que possam causar danos aos/as consumidores/as, como, por exemplo: perfurações na boca, no tubo digestório, estômago ou intestino, além de danos aos dentes.

Os perigos físicos podem ser divididos em dois grupos, aqueles que são encontrados naturalmente em alguns alimentos, como: espinhas em peixes filetados ou fragmentos de caroços de frutas e aqueles oriundos do processo: fragmentos de metais, vidro plásticos ou parafusos.



Químicos: substâncias naturalmente presentes nos alimentos, mas que podem apresentar toxicidade em função da sua concentração, exemplo o Cianeto presente na mandioca.

Resíduos de produtos utilizados na produção agrícola ou pecuária, como drogas veterinárias ou agroquímicos, que não respeitam as recomendações de uso (dosagem, tempo de carência antes da colheita ou abate e etc.)



Biológicos: estes são perigos originados por microrganismos que causam doenças por suas substâncias tóxicas ou toxinas que eles produzem. Os microrganismos são muito pequenos e só podem ser vistos com a ajuda de microscópio.

Também podem ser vistos quando eles estão reunidos em grande quantidade, milhões de microrganismos formando colônias.

Exemplo: o mofo que se multiplica no pão é uma colônia de microrganismos.

Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura.



Imagem: ANVISA, 2004.

Os microrganismos prejudiciais à saúde podem se multiplicar em temperaturas entre 5 °C e 60 °C, sendo esta a chamada **zona de perigo**. A temperatura de maior preferência de proliferação é em torno de 37 °C.



Doenças Transmitidas por Alimentos



As doenças transmitidas por alimentos, também conhecidas como DTA, se apresentam com sintomas mais comuns: vômitos e diarreias. Além de dores abdominais, dores de cabeça, febre, dentre outros. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA duram poucos dias e não deixam sequelas, porém para pessoas que se enquadram em grupos de risco, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levá-las à morte.

Grupos de maior risco:



Imagem: SESC, 2003.



Principais doenças



Doença	Sinais e sintomas	Principais alimentos envolvidos	Fatores que contribuem
Salmonelose (<i>Salmonella</i>)	Dores abdominais, diarreia, febre, cefaleia	Carne bovina, aves e produtos à base de ovo sem cozimento	Matéria prima contaminada; Cruzamento de alimentos crus de origem animal e Temperatura incorreta de armazenamento
Botulismo (<i>Clostridium botulinum</i>)	Vertigem, boca seca, visão dupla, dificuldades para comer, respirar e falar e sintomas gastrointestinais. Geralmente o botulismo evolui para óbito	Conservas de vegetais, carne peixe, mel e palmito	Elaboração inadequada de alimentos e conservas
Escherichia coli	Dores abdominais, diarreia, vômito, náuseas e cefaleia	Diversos alimentos e água	Contaminação por manipuladores; Refrigeração inadequada; Cozimento inadequado; Limpeza inadequada de equipamentos
Bacillus cereus	Náuseas, vômitos, diarreias e dores abdominais	Produtos ricos em amidos, pudins, molhos	Alimentos prontos em temperatura inadequada; Reaquecimento de maneira insuficiente
Staphylococcus aureus	Náuseas, vômitos, diarreia e dores abdominais	Produtos cárneos, frangos, e produtos de confeitarias doces, salgados e produtos mau manipulados	Contaminação do alimento por manipuladores, equipamentos e utensílios; Alimentos prontos expostos a tempo e temperatura inadequados



O que fazer para garantir a segurança do alimento?



É necessário seguir corretamente todas as recomendações de BPF, observando os aspectos referentes a qualidade e higienização da matéria-prima; higienização do local e equipamentos e utensílios utilizados no processamento, além de seguir todos os procedimentos técnicos para o beneficiamento e embalagem dos alimentos. A pessoa que manipula os alimentos deve seguir todas as normas e condutas necessárias para um bom procedimento, com o uso adequado do EPI (Equipamento de Proteção Individual) e mantendo a higiene pessoal.



Equipamento de Proteção Individual - EPI



Equipamento de Proteção Individual é todo dispositivo ou produto de uso individual utilizado pelo/a trabalhador/a, destinado à proteção contra riscos capazes de ameaçar a sua segurança e a sua saúde.

Para o processamento de alimentos, os EPI's devem ser de coloração branca, facilitando a observação de qualquer sujeira. Também devem ser trocados diariamente, garantindo assim a limpeza. Deve ser utilizado por todos/as os/as envolvidos/as no ambiente de processamento, e por qualquer pessoa que adentre ao ambiente.

EPI é composto por:

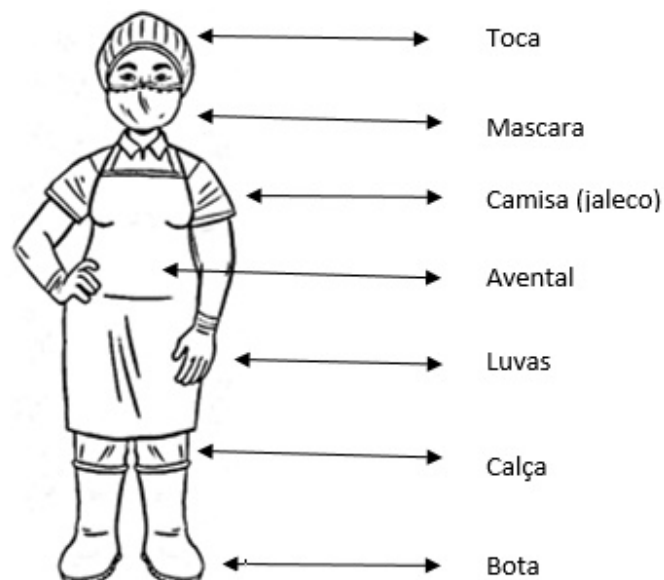


Imagem: Adaptado de BAHIA, 2018.

Uso correto da touca:



Imagem: Adaptado de STOLARSKI, ET AL., 2015.

Uso correto da máscara:



Imagem: Ministério da saúde.



O uso das luvas é extremamente importante para os processos onde há riscos para o manipulador.



Imagem: Panorama Farmacêutico, 2020.



Higiene pessoal



A higiene pessoal consiste em um conjunto de hábitos saudáveis que cada indivíduo deve ter com seu próprio corpo.

O que fazer?

Tome banho diariamente e use uniforme limpo.

Por que?

Há micróbios espalhados por todo nosso corpo. A maior quantidade está no nariz, na boca, nos cabelos, nas mãos (inclusive unhas), nas fezes, no suor e também podem vir no solado dos sapatos.

O que fazer?

Lave os cabelos com frequência;

Use cabelos presos, cobertos com toucas;

Não use barba.

Por que?

Os cabelos devem ser mantidos presos para evitar que caiam sobre os alimentos.

O que fazer?

Mantenha as unhas curtas e sem esmalte.

Por que?

Pois muitos micróbios se alojam embaixo das unhas, podendo contaminar os alimentos. E o esmalte pode ser um perigo químico para os alimentos.



Imagem: SESC, 2003.

Importante!

- Não utilizar adereços tipo: brincos, pulseiras, anéis e outros;
- Não utilizar perfumes, cremes ou desodorantes, o alimento é sensível e pode absorver os odores do ambiente;
- As pessoas que visitarem as áreas de processamento devem vestir-se da mesma forma que a recomendada para o manipulador de alimentos e seguir as mesmas normas de higiene.



Higienização das mãos



As mãos são importantes meios de transmissão de sujidades e de microrganismos e, por isso, devem receber uma higienização correta, frequente e adequada. A higiene é essencial para a segurança dos alimentos, evitando a transmissão de inúmeras doenças para o que está sendo produzido.

Quando se deve lavar as mãos?

- Toda vez que entrar na sala de processamento;
- Após utilizar o sanitário;
- Tocar em alimentos crus ou não higienizados;
- Após contato com materiais e produtos de limpeza;
- Após recolher lixo;
- Após assoar o nariz, tossir e espirrar;
- Após tocar em caixas, sapatos, sacos, telefone, dinheiro e etc;
- Após coçar, tocar o rosto, cabelo e partes do corpo;
- Antes de vestir as luvas descartáveis;
- Após cada troca de tarefa ou interrupção do serviço.

Lavando as mãos corretamente:



Imagem: Shutterstock



Muita atenção, há alguns espaços das mãos que geralmente são esquecidos durante a lavagem, observe:



Áreas frequentemente esquecidas durante a lavagem das mãos
Áreas pouco esquecidas durante a lavagem das mãos
Áreas não esquecidas durante a lavagem das mãos

Imagem: ANVISA, 2004.



Qualidade e higienização da matéria-prima



A qualidade da matéria-prima que será utilizada na fabricação dos produtos tem grande influência nas características do produto final. Desta forma, a matéria-prima deve ser produzida ou adquirida de fontes idôneas, apresentando características higiênicas e sanitárias ideais para o consumo. O transporte e armazenamento também precisam ser realizados de maneira adequada até o momento da utilização.

Atenção!



Produtos de origem animal

Leite

- O leite deve chegar na agroindústria já resfriado e em temperatura máxima de 7 °C;
- Deve ser realizada uma análise para verificar a acidez do leite. Esta análise é realizada com uma solução de alizarol (comercializada em lojas de produtos para laticínios). O leite em condições ideais para processamento deve apresentar uma coloração azul no teste, caso apresente coloração violeta ou avermelhada neste teste, indica que não está adequado para o processamento;
- Após análise, o leite deve ser pasteurizado a 72 °C por 30 segundos ou 75 °C por 15 segundos (pasteurização rápida) em equipamento específico. Se a pasteurização for realizada em panela ou tanques, deve ser de 30 minutos a 65 °C (pasteurização lenta);
- Se o processamento não for realizado no mesmo dia, o leite deve ser estocado a temperatura máxima de 4 °C por, no máximo 24 horas.

Peixe

- Devem chegar para o processamento refrigerados e embalados em caixas, sacos plásticos ou outro material;
- Devem ser mantidos na câmara fria ou congelados;
- Uma vez saindo da refrigeração, o processamento deve ocorrer imediatamente;
- Após o descongelamento não deve retornar a congelar sem antes processar, pois é uma carne muito sensível, com atividade alta de água e os microrganismos se aproveitam da condição;
- Adquirir os produtos sempre de boa qualidade, evitando perdas no processo.

Produtos de origem vegetal

Frutas

- A seleção das frutas começa ainda na colheita, onde os frutos devem ser colhidos a mão, evitando lesões que podem comprometer a sua qualidade;
- As frutas devem ser selecionadas, separando as que estiverem estragadas, verdes ou maduras demais. Esta separação deve ser realizada de acordo com os produtos que serão feitos;
- Após a seleção, as frutas devem ser higienizadas;
- As frutas só devem entrar na sala de processamento, após higienização.

Para a higienização das frutas é necessário seguir alguns passos:

1

Primeira lavagem - este momento serve para retirar as impurezas que vem de campo: gravetos, solo, restos de insetos, etc.- Esta primeira lavagem vai retirar toda a sujeira que consegue ser vista, e deve ser realizada preferencialmente com água corrente.

2

Sanitização - Este é momento de retirar toda a sujeira que não é vista a olho nu (microrganismos). A mesma é realizada com uma mistura de água e algum sanitizante.

O sanitizante mais comum, eficaz e de preço acessível é o hipoclorito de sódio, encontrado na água sanitária.

A mistura da sanitização para higienização deve ser na medida de 10 ml (1 colher de sopa) de hipoclorito de sódio (água sanitária), para cada 1 litro de água.

A água sanitária deve conter cloro ativo na concentração mínima de 2 a 2,5%.

A concentração está descrita no rótulo da embalagem. Observe:



PRINCÍPIO ATIVO: Hipoclorito de Sódio - 2,0 à 2,5% p/p (Cloro Ativo). COMPOSIÇÃO: Princípio Ativo, Hidróxido de Sódio, Carbonato de Sódio e Água

As frutas devem ficar imersas nesta solução por 20 minutos.

Imagem: Adaptado de MRCcomercio, 2020

3

Enxágue - Após passado 20 minutos, as frutas devem ser retiradas da solução sanitizante e colocadas em uma água limpa para o enxágue. Após o enxágue, essas frutas podem seguir para a sala de processamento.

Obsevações:

- Toda a água utilizada nos processos de limpeza e sanitização das frutas deve ser de qualidade adequada e própria para consumo.
- A fase de seleção, lavagem e sanitização das frutas devem ocorrer em ambiente próprio e fora da sala de processamento.
- Nesta fase, o manipulador deverá utilizar luvas, pois estará manuseando o material químico.



Higienização do ambiente



É necessário higienizar todos os espaços da agroindústria antes de iniciar o processamento e ao finalizar o mesmo.

Higienização:

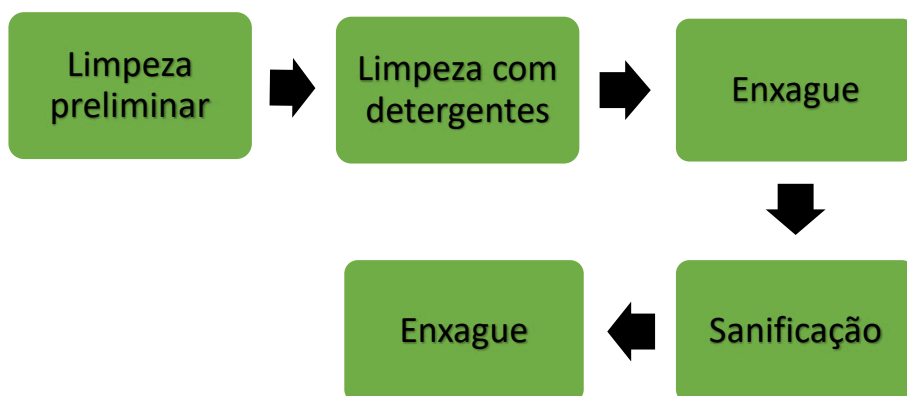


■ Limpeza:

Consiste na remoção de substâncias visíveis a olho nu, tipo: poeira, gordura, terra e outras sujidades indesejáveis à qualidade do alimento.

■ Sanitização:

Consiste na eliminação de sujeiras que não são vistas a olho nu (microrganismos), e que é realizada através de agentes químicos.



Atenção: Sempre utilizar detergentes neutros e seguir as recomendações de uso do fabricante.

A mistura da sanitização para higienização deve ser na medida de 10 ml (1 colher e sopa) de hipoclorito de sódio (água sanitária), para cada 1 litro de água (como já recomendado anteriormente);

Todos os manipuladores precisam compreender e saber realizar este processo.



Utensílios e equipamentos



A higienização correta dos equipamentos e utensílios utilizados durante o processo de manipulação dos alimentos, elimina totalmente os resíduos presente, garantindo assim que o alimento processado saia da unidade de beneficiamento em condições higiênico-sanitárias adequadas.

É necessário a higienização de tudo que for entrar em contato com o alimento: fogão, tachos, mesas, facas, tabuas de corte, conchas e etc. A higienização deve ocorrer antes e após o processo.



Atenção:

- A higienização correta deve seguir os passos do item anterior.
- Após o processo de enxágue, os utensílios devem secar naturalmente, sem uso de panos ou toalhas.



Qual o ambiente ideal de trabalho?



Nós temos 2 imagens de ambientes de processamento de alimentos. A primeira imagem mostra tudo que não pode acontecer e que irá interferir negativamente na qualidade do alimento que será preparado.



Imagem: Adaptado de ANVISA, 2004.

Imagem 1

- Presença de animal;
- Presença de moscas e outros insetos;
- Lixeira cheia e aberta;
- Paredes sujas;
- Piso sujo;
- Paredes com fissuras;
- Pia com pratos sujos;
- Fogão sujo;
- Janelas desprotegidas sem tela, facilitando a entrada de insetos.

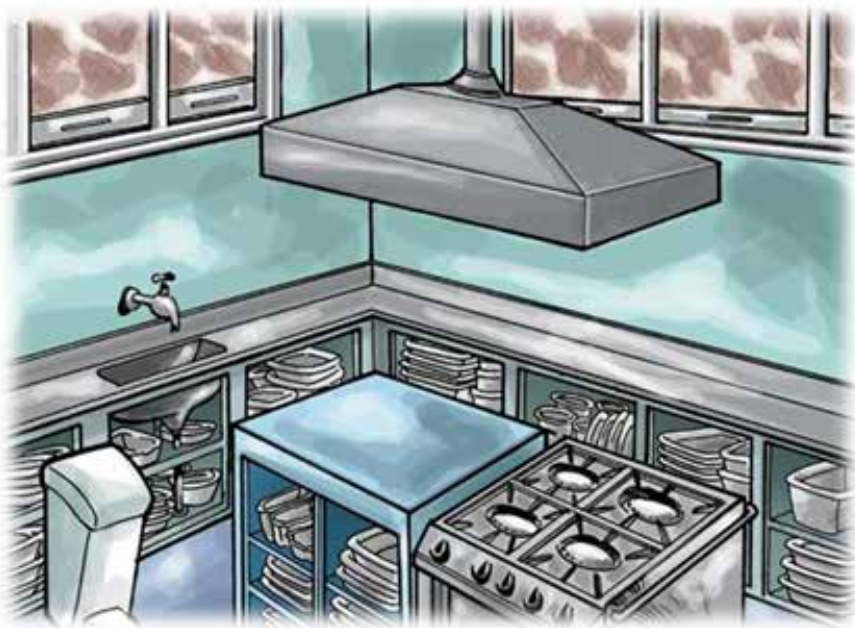


Imagem: Adaptado de ANVISA, 2004.



A imagem 2 traz um ambiente seguro para o trabalho e manipulação dos alimentos, sendo este o ambiente considerado com as características ideais para a manipulação de alimentos.

Imagem 2

- Não há presença de animais;
- Não há presença de moscas e outros insetos;
- Lixeira limpa e fechada;
- Paredes limpas;
- Piso limpo;
- Paredes bem conservadas;
- Pia limpa e sem pratos sujos;
- Fogão limpo;
- Janelas protegidas com tela, evitando a entrada de insetos.



Embalagem e armazenamento do produto pronto



A embalagem deve ser adequada para alimentos, específica para cada produto que será embalado, além de ser resistente as etapas dos processo de armazenamento. Por exemplo: para produtos que precisam ser selados, o material plástico deve ser resistente a temperatura que será submetido, para que não fiquem abertas no processo de selagem e haja perdas de produtos, ou perdas das embalagens, por não resistirem a altas temperaturas.

O local de armazenamento dos produtos prontos é também de grande importância para garantia da qualidade. Todos os produtos, após embalados, devem seguir para este local, e lá devem ficar longe do chão e das paredes (em prateleiras ou estrados).

A organização dos produtos deve ser por data de fabricação, facilitando a identificação no momento da saída dos mesmos. É importante fazer uso da regra: o primeiro que entra é o primeiro que sai.

Dicas:

- Não use e não compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito;
- Limpe as embalagens antes de abri-las;
- Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com:
 - Nome do produto;
 - Data da retirada da embalagem original;
 - Prazo de validade após a abertura.



Considerações Finais



Depois de conhecer este manual, podemos ver a grande importância da utilização das Boas Práticas de Fabricação e percebemos também que são atitudes simples que se executadas da maneira correta, evitam perdas de produção e garantem a integridade do alimento bem como do consumidor.

Reforçamos aqui os cuidados básicos:

- **Aquisição de matéria-prima de qualidade;**
- **Utilizar água de qualidade;**
- **Higienização correta das matérias primas;**
- **Higienização correta de todos os utensílios que irão entrar em contato com o alimento;**
- **Higienização da área de processamento;**
- **Higienização correta das mãos.**

Entendemos que há uma diversidade de agroindústrias e cada uma com suas especificidades, porém faz-se necessário a utilização destas Boas Práticas na produção de qualquer alimento.

Terra Prometida

*Doce lar, meu aconchego! Ó belo sertão
Natureza que inspira o poema e a canção
Na bravura e resistência, teu povo fiel
Grata terra prometida onde corre leite e mel.*

*A pobreza e a indigência cortam o coração da gente
Ações preconceituosas que degradam o ambiente
Faltam abrigo e comida, saúde e educação
Falta água pra beber e molhar a plantação*

*Povo humilde e abandonado, fruto da escravidão
A elite é atrasada, de um poder sem compaixão
Sertanejo nordestino quer viver e ter direito
De poder fazer história e quebrar o preconceito*

*E assim poder sentir, ao som de um violão
A quixabeira, o reisado, São Gonçalo e São João
Do sertão ao pé da serra, do serrado à beira mar
Ser parte da mesa farta do almoço ao jantar*

*A seca não é problema, isso ouvi de um viajante
É a cerca e o sistema que fazem os retirantes
Hastear nossa bandeira e expor sem desatino
O nordeste é a terra prometida aos nordestinos.*

Miroval Ribeiro Marques

REFERÊNCIAS DE TEXTOS E ILUSTRAÇÕES

ANVISA. **Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) Resolução RDC nº 216/2004.** Disponível em: <www.anvisa.com.br>

BAHIA. **Boas Práticas de fabricação de Fabricação para a Agroindústria familiar: higiene e limpeza na agroindústria- Volume 01-** SDR, Bahia, 2018.

BARTZ, Sabrina. **Segurança dos Alimentos e Legislação.** 2016. 37 Slide. Disponível em: <https://docplayer.com.br/3373753-Seguranca-dos-alimentos-e-legislacao-nutricionista-m-sc-sabrina-bartz-crn-2-3054.html>. Acesso em: 11/06/2020.

BRASIL. **Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica.** – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010.

COSTA, Tiago, Pereira da. **Frutas da Caatinga: Gerando Sustentabilidade em áreas Reacondicionadas no Semiárido.** Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada- IRPAA, Juazeiro-BA, 2015.

Direção Geral da Saúde. **Higiene das Mãos nas Unidades de Saúde. Serviço Nacional de Saúde Republica Portuguesa.** Número 007/2019.

ESPAÇO FARMACÊUTICO. https://panoramafarmaceutico.com.br/2020/04/14/luvas-descartaveis-dao-sensacao-enganosa-de-seguranca/luvas-de-borracha-1531759961051_v2_900x506/

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos.** Editora: Atheneu, São Paulo, 2003.

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos.** Editora: Atheneu. São Paulo, 2008.

JUAN, A. Ordonez (org.) **Tecnologia de Alimentos.** Porto Alegre. Artemed, 2005.

JAY, James M. **Microbiologia de Alimentos.** Ed. 6, Porto Alegre: Artemed, 2005.

MACHADO, Roberto Luiz Pires; DUTRA, André de Souza; PINTO, Mauro Sergio Vianello. **Boas Práticas de Fabricação (BPF).** Embrapa Agroindústria de Alimentos. Rio de Janeiro, 2015.

NETO, Fénelon Nascimento. **Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar.** Embrapa Informação e Tecnologia Brasília- DF, 2006.

OLIVEIRA, Maria Regina Vilarinho de. **A Certificação como Ferramenta para a Mitigação de Impactos e Agregação de Valor.** IX Simpósio Nacional do Cerrado II; Simpósio Internacional de Savanas Tropicais. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia. 37 Slide. Brasília, 14 de outubro de 2008. Disponível em: <https://slideplayer.com.br/slide/368957/> . Acesso em: 11/06/2020.

PRETO NO BRANCO. <http://pretonobranco.org/2019/01/26/produtores-as-rurais-de-juazeiro-participam-de-encontro-sobre-boas-praticas-de-fabricacao/>.

SESC- **Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Manipulador de Alimentos I - Perigos, DTA, Higiene Ambiental e de Utensílios. Mesa Brasil SESC - Segurança Alimentar e Nutricional. Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/ CNI/SENAI/ ANVISA/SESI/SEBRAE.** Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003.

SESC- **Banco de alimentos e colheita urbana: Higiene e Comportamento Pessoal. (Mesa Brasil Sesc - Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros.** Convênio CNC/ CNI/SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003. 14 p. ISBN: 85-89336-07-7

SHUTTERSTOCK. www.shutterstock.com

STOLARSKI, Márcia Cristina, et al., org. **Procedimento operacional padronizado-** Curitiba : SEED–PR., 2015. – 1v.



Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada - IRPAA
Avenida das Nações nº 04 – CEP: 48905-531, Tom Tomaz, Juazeiro - Bahia, Brasil.
Tel.: +55-74-3611-6481 - E-mail: irpaa@irpaa.org
Utilidade Pública Federal, Portaria 1531/06 - DOU 15/09/2006
Utilidade Pública Estadual, Lei nº 7429/99
Utilidade Pública Municipal, Lei nº 1,383/94
Registro no CNAS nº Ro40/2005 - DOU 22/03/2005

www.irpaa.org