

GUIAS PARA VOCÊ REALIZAR SEUS OBJETIVOS PROFISSIONAIS



BOAS PRÁTICAS HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



ESCOLA DO
ENTRETENIMENTO

Rock Experience!



**Você terminou seu curso,
e agora?**

**Para responder algumas perguntas
básicas, a Escola do Entretenimento
criou a série TOP e-Books para
servir de guia na sua jornada
profissional daqui para frente.**

**Então siga em frente e realize seus
objetivos.**

A handwritten signature in blue ink that reads 'Marcelo Reis'.

Marcelo Reis

Diretor Geral
Escola do Entretenimento

Considerações iniciais

Antes de começar, é importante você saber algumas coisas.

O que é um e-Book?

Um e-Book é um livro em formato digital. O ideal é que você possa ler em seu próprio computador, tablet ou smartphone.

Por isso, nossos e-Books são bem objetivos, com letras grandes e pouco texto, para que você possa ler facilmente, mesmo na telinha pequena do seu smartphone, sem precisar imprimir as páginas em papel.

Nossos e-Books vão te ajudar na sua jornada profissional, mas saiba que o sucesso sempre dependerá de você, da sua vontade, da sua determinação, persistência e, principalmente, das suas atitudes e comportamentos.

Se você ganhou este e-Book porque fez o curso de bartender ou gestão de bar da Escola do Entretenimento, parabéns, foi um bom começo. Você fez um excelente curso com foco na sua preparação profissional.

Se comprou este e-Book na Internet ou ganhou em alguma promoção, considere a possibilidade de fazer nosso curso. Ele será muito importante se você pretende efetivamente começar uma carreira como Bartender ou empreender na área de bares e eventos. Na última página deste e-Book você vai encontrar todos os contatos da nossa escola.

Agora vamos ao que interessa...

Veja o que você vai aprender neste e-book:

- 1. O que são "boas práticas"**
- 2. Ações que profissionais ou gestores devem tomar**
- 3. EPIs e cuidados com a própria saúde**
- 4. Cuidados com a saúde dos clientes**
- 5. Cuidados com o local de trabalho**
- 6. Cuidados com os insumos**
- 7. Veja tudo que você precisa padronizar**

**Um bom bartender
cuida da saúde dos
seus clientes em
primeiro lugar**



O que são "boas práticas"

A primeira coisa que nós, da Escola do Entretenimento, queremos te dizer é que existem dois tipos de profissionais e de empresários: os exigentes, e os negligentes.

Qual tipo de profissional ou dono de bar você quer ser?

Se você está lendo esse e-book é porque quer ser o primeiro tipo, ou seja, os exigentes, e ser exigente significa trabalhar certo, obedecendo as normas de segurança e procedimentos.

Muitos profissionais reclamam de seus empregadores, dizem que não é função deles fazer limpeza e outras tarefas que não sejam preparar e servir drinks.

Da mesma forma, muitos donos de bar reclamam da fiscalização, culpam fiscais e o governo pelos seus problemas. Mas, na verdade, o maior problema são eles próprios.

Tanto empregados quanto empregadores possuem um conjunto de tarefas que talvez possam não gostar de fazer, mas são necessárias e prioritárias para zelar pela saúde dos clientes.

Essas tarefas são especificadas em um manual chamado de "Boas práticas", obrigatório para todo negócio que possui manipulação de alimentos.

O que acontece, na maioria das vezes, é os empregadores contratarem um profissional especializado para fazer esse manual, porque é obrigatório, mas não lêem sequer uma linha do que foi escrito pelo consultor.

Por sua vez, os consultores nessa área acabam fazendo um trabalho de "copiar e colar" entregando um manual padrão apenas para atender a legislação, sem que esse manual represente a realidade do estabelecimento.

O resultado? Simples: o estabelecimento não passará na primeira fiscalização que sofrer.

Um fiscal nada mais faz do que fiscalizar para que a legislação seja cumprida e se os procedimentos de boas práticas e segurança estão sendo obedecidos.

Entretanto, uma boa parte dos donos de bar desconhece as leis e procedimentos recomendados e o que está escrito em seus próprios manuais.

Eles simplesmente ignoram e negligenciam isso. O resultado, não pode ser diferente: autuações e multas.

Então, esse e-Book vai te dar uma preciosa informação, um conhecimento negligenciado por muitos, mas que vai fazer toda diferença se você deseja trabalhar ou criar um negócio de alto padrão.

Sim, os grandes empreendimentos, aqueles que possuem marcas conceituadas, são exigentes quanto aos padrões do serviço que prestam.

Se você é um profissional que negligencia ou desconhece esses procedimentos, não vai conseguir trabalhar em nenhum estabelecimento de mais qualidade e com elevado nível de exigência.

Se você é um dono de bar negligente, com certeza vai sofrer com fiscalizações e correr o risco de ter seu negócio fechado e seu alvará cancelado.

Então, vamos te mostrar o que é um manual de boas práticas.

O manual é um documento que descreve as operações realizadas pelo bar ou restaurante e que incluem os requisitos sanitários, a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle das pragas, os cuidados com a higiene e saúde dos próprios funcionários e o controle da qualidade de entrega do produto final, seja um prato ou um drink.

Este documento terá que atender a legislação sanitária federal [RDC Anvisa 216/04](#).

O ideal é que o manual seja elaborado por um nutricionista na área de UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) com experiência.

O objetivo principal do manual é estabelecer a rotina de procedimentos que vão evitar as DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos) que acontecem quando os alimentos ou bebidas apresentam microorganismos, parasitas ou substâncias tóxicas.

Para adultos saudáveis, as DTAs não causam muitos problemas, apenas diarreia e vômitos que passam em poucos dias. Mas para os mais debilitados, pode levar à morte.

Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas e micróbios passam para o alimento durante a manipulação. Esse processo recebe o nome de contaminação.

Os micróbios se multiplicam em temperaturas entre 5° e 60°. Essa faixa de temperatura é chamada de Zona de Perigo e permite a multiplicação das bactérias em até 130 mil vezes em 6 horas.

Com essa informação você já sabe que a primeira coisa que precisa cuidar em seu estabelecimento, ou durante o seu trabalho, é da refrigeração.

Todos os alimentos e bebidas devem ser mantidos sob refrigeração em temperaturas abaixo de 5°, exceto os alimentos secos (sem umidade), chamados de não perecíveis, que podem permanecer na temperatura ambiente, e as bebidas destiladas e com teor alcóolico elevado, que podem ficar nas prateleiras, pois o álcool é um agente antibacteriano.

O Manual de Boas Práticas então vai descrever todas as rotinas e procedimentos do estabelecimento, chamadas POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados).

Os POPs devem conter os seguintes itens:

- **Procedimentos para higienização das superfícies de acordo com a sua natureza (madeira, metal, plástico), os produtos de limpeza utilizados e como deve ser feita;**
- **Procedimentos para higiene e manutenção da saúde dos funcionários que manipulam alimentos incluindo a frequência com que lavam as mãos, os produtos químicos usados, exames médicos necessários e programas de treinamento para capacitação;**

- **Higienização dos reservatórios de água (caixas d'água), que deve ser feita por empresa especializada.**
- **Controle de vetores e pragas urbanas com medidas preventivas para evitar proliferação de baratas, ratos, etc... além de procedimento regular conforme estabelece a legislação de contratação de empresa certificada para realizar o serviço.**

O manual deve estabelecer todas as rotinas operacionais desenvolvidas no âmbito da alimentação de acordo com as normas de segurança e a legislação vigente e deve ser atualizado sempre que houver mudanças, seja na estrutura operacional do estabelecimento, ou da legislação.

Este manual deverá fazer parte do programa de treinamento da equipe.



Se você é bartender ou dono de bar, tenha consciência da sua responsabilidade.

Ações que profissionais ou gestores devem tomar

- **Verificar se as normas estão sendo seguidas por todos para validar o trabalho;**
- **Definir passo a passo os procedimentos de produção;**
- **Seguir os procedimentos para evitar contaminações e erros;**
- **Documentar todo o procedimento feito a fim de haver conformidade;**
- **Fazer a manutenção apropriada da área de trabalho, utensílos e equipamentos;**
- **Proteger produtos contra a contaminação**
- **Gerar qualidade ao produto através do controle dos insumos utilizados, testagem e etiquetagem;**
- **Conduzir auditorias periódicas.**



Para cuidar da saúde dos outros, cuide primeiro da sua própria saúde.

EPIs e cuidados com a própria saúde

EPI significa Equipamento de Proteção Individual. É uma exigência para profissionais que trabalham em atividades que envolvem algum risco físico para si próprios, ou riscos para terceiros.

Para evitar acidentes os profissionais devem utilizar sapatos fechados e antiderrapantes. Deve ser proibido que qualquer profissional no estabelecimento trabalhe de sandálias ou sapatos de salto.

Além, disso os profissionais devem proteger suas mãos da exposição continuada a substâncias alérgicas e agressivas para a pele usando luvas.

É recomendado usar as luvas no trabalho de pré-preparo, de corte e lavagem das frutas. Também é recomendado usar no fechamento do bar, no trabalho de limpeza e lavagem dos utensílios.

Para limpeza é necessário o uso de uniforme, botas de borracha, luvas de borracha e avental.

**Depois da sua saúde, cuide
da saúde do cliente.**



Cuidados com a saúde do cliente

Para cuidar da saúde do cliente e da qualidade do produto que você está preparando e entregando, tome sempre as seguintes precauções:

- **Uso de touca para contenção dos cabelos. Isso é obrigatório para profissionais que trabalham na cozinha ou na produção de alimentos. Para os profissionais do bar, o uso de touca não é obrigatório, mas uma bandana pode ser interessante até como um item para conferir estilo;**
- **O uso de avental no bar também não é obrigatório, mas altamente recomendado. O avental também pode ajudar a compor o estilo do bar;**

- Os profissionais que trabalham em bares, eventos e restaurantes deve tomar banho diariamente;
- O uso de barba não é proibido para quem trabalha no bar, mas manter a barba sempre limpa e bem cuidada é obrigatório;
- Os uniformes e aventais devem ser trocados e lavados diariamente;
- Para quem trabalha na cozinha é obrigatório retirar brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem. Para quem trabalha no bar, isso não é obrigatório, mas adornos demais potencializam riscos de contaminação;

- **É obrigatório estar com as mãos sempre limpas. Lave sempre antes de manipular qualquer alimento, depois de segurar coisas como maçanetas, telefones e depois de ir ao banheiro. Para quem trabalha na cozinha é proibido usar esmalte nas unhas. Para quem trabalha no bar, isso também não é recomendado, mas é permitido desde que as unhas estejam sempre muito limpas e bem cuidadas.**
- **Preste atenção para não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos.**
- **Se estiver doente ou com cortes e feridas, não manipule os alimentos. Faça sempre os exames periódicos de saúde.**

Para lavagem correta das mãos siga os seguintes passos:

- **1. Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;**
- **2. Enxágüe bem com água corrente retirando todo o sabonete;**
- **3. Seque-as com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente;**
- **4. Esfregue as mãos com um pouco de produto anti-séptico.**

Para lavagem correta de frutas e vegetais:

- **Lavar os vegetais com uma escovinha, água morna e sabão, para retirar a sujeira visível a olho nu;**
- **Deixar as frutas e as verduras com casca de molho em uma bacia com 1 litro de água e 1 colher de bicarbonato de sódio ou de água sanitária, por cerca de 15 minutos;**
- **Lavar as frutas e as verduras em água potável para retirar o excesso de bicarbonato, de água sanitária ou do produto usado na desinfecção.**

Coisas que você deve evitar

- **Pegar gelo com as mãos;**
- **Segurar um copo pela borda. Segure sempre pela base evitando colocar os dedos onde o cliente irá colocar a boca;**
- **Colocar frutas e guarnições no copo do cliente com as mãos. Dê preferência para usar uma pinça ou pegador;**
- **Segurar canudos onde o cliente irá colocar a boca.**

Hábitos que você deve cultivar

- **Verificar sempre o estado do copo antes de usá-lo;**
- **Entregar um drink ou coquetel sempre acompanhado de um guardanapo;**
- **Lavar as mãos e os utensílios periodicamente**
- **Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos, pegadores e talheres) não podem pegar em dinheiro.**

Zelee pelo seu bar como se fosse a sua casa.



Cuidados com o local de trabalho

- O bar deve ser limpo e organizado;
- Mantenha o piso, a parede e o teto conservados e em bom estado, sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos.
- Faça a limpeza sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho.
- Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, os ralos devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade das áreas de trabalho.
- Deve haver sempre rede de esgoto ou fossa séptica.

- **As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora das áreas de preparo e de armazenamento de alimentos;**
- **O local de trabalho deve ser mantido bem iluminado e ventilado;**
- **As lâmpadas devem estar protegidas contra quebras;**
- **As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.**
- **Deixe a área das mesas e cadeiras sempre limpa e organizada.**

- **Nunca guarde os produtos de limpeza junto com os alimentos. Não utilize produtos de limpeza clandestinos. Os produtos de limpeza regularizados devem conter no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde ou a frase: “Produto notificado na Anvisa/MS”.**
- **A limpeza do ambiente é importante para prevenir e controlar baratas, ratos e outras pragas. Os venenos devem ser aplicados somente quando necessário e sempre por empresa especializada.**
- **Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos.**
- **O banheiro deve estar sempre limpo e organizado, com papel higiênico, sabonete, anti-séptico, papel toalha e lixeiras com tampa e pedal.**

- Os estabelecimentos devem ser abastecidos com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistema alternativo, como poços artesianos. No caso de sistema alternativo, a água deve ser analisada de seis em seis meses.
- Use somente água potável para o preparo dos alimentos e do gelo.
- A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos.
- A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada) no mínimo a cada 6 meses.

- **A cozinha e os bares devem ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.**
- **Retire sempre o lixo para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados.**
- **Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.**
- **Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem.**
- **A temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C.**

**Um bom serviço começa
na escolha dos insumos.**



Cuidados com os insumos

- **Compre os ingredientes em estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis.**
- **Armazene imediatamente os produtos congelados e refrigerados e depois os produtos não-perecíveis.**
- **Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.**
- **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 o nome do produto, a data da retirada da embalagem original e o prazo de validade após a abertura.**
- **Alimentos prontos não devem ter contato com alimentos crus.**
- **Durante a utilização dos óleos e gorduras pode haver alterações no cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça. Esses sinais indicam que o óleo deve ser trocado imediatamente.**

- **Os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado.**
- **No caso de alimentos preparados serem armazenados na geladeira ou no freezer, esses devem ser identificados com o nome do produto; data de preparo e prazo de validade.**
- **Não descongele os alimentos à temperatura ambiente. Utilize o forno de microondas se for prepará-lo imediatamente ou deixe o alimento na geladeira até descongelar.**
- **As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes.**

**Criar rotinas e procedimentos
é garantir um bom serviço
sempre.**



Veja tudo que você precisa padronizar

- 1) Limpeza das instalações, equipamentos e móveis;**
- 2) Controle de vetores e pragas;**
- 3) Limpeza do reservatório de água;**
- 4) Higiene e saúde dos manipuladores.**

O Manual de Boas Práticas e os POP devem estar disponíveis para consulta de todos os funcionários.

A supervisão dos manipuladores pode ser executada pelo proprietário, pelo responsável técnico ou por um funcionário.

Quem for responsável por supervisionar o trabalho no bar ou restaurante deve ser capacitado por meio de curso com o seguinte conteúdo programático:

- **contaminantes alimentares**
- **doenças transmitidas por alimentos**
- **manipulação higiênica dos alimentos**
- **Boas Práticas.**

Check list de abertura e fechamento

O conjunto de procedimentos antes do início do trabalho em um bar ou restaurante é chamado Mise-en-place. É um termo de origem francesa que significa “por tudo em ordem”.

O Mise-en-place pode ser descrito em um check-list para facilitar sua conferência e supervisão.

A primeira tarefa que deve constar do check list é ligar máquinas e equipamentos. Isso deve ser feito logo na chegada dos profissionais no estabelecimento porque muitos equipamentos exigem um tempo para estarem prontos para funcionar de forma adequada, como geladeiras e ar condicionado, por exemplo.

A segunda coisa que deve constar no check list é a preparação do próprio funcionário, como trocar de roupa e guardar seus pertences.

Se houver uma rotina de reuniões com a equipe antes da abertura do estabelecimento para o público, esse então é o momento de fazer.

O próximo item é a checagem do estoque e pedidos de compras dos itens que estiverem faltando ou precisam ser frescos como verduras e hortaliças.

Depois deve ser feito o abastecimento das geladeiras e arrumação do local de trabalho de forma que todos os utensílios, ferramentas, bebidas e insumos estejam a mão.

A posição de insumos e utensílios deve ser padronizada para facilitar o trabalho.

Em seguida deve ser providenciado o gelo, tanto filtrado quanto escama.

As lixeiras devem ser preparadas e posicionadas.

Então deve se iniciar o processo de higienização dos insumos, corte de frutas, preparo de misturas e xaropes que são usados nas receitas.

Deve ser especificado um tempo para cada um desses processos de forma que tudo esteja pronto na hora da abertura do estabelecimento.

Na checagem do estoque é fundamental observar o prazo de validade dos produtos. Produtos próximos do vencimento devem ser imediatamente colocados para venda e produtos vencidos devem ser descartados.

Ao preparar misturas e xaropes artesanais é preciso colocar os rótulos com a descrição do item, quando foi produzido e prazo de validade.

Após o fechamento do estabelecimento, inicia-se o check list final.

O primeiro item desse check-list deve ser a limpeza dos utensílios, depois deve-se desligar os equipamentos e fazer a limpeza deles. Por fim, deve-se guardar os utensílios e equipamentos e fazer a limpeza do local de trabalho.

Tudo deve ser conferido pelo dono, gerente ou supervisor.

Para os empresários recomendamos o seguinte:

O trabalho de supervisão e acompanhamento de tudo é fundamental e deve ser feito por você ou por pessoa de extrema confiança.

Sempre será o seu nome e o seu empreendimento que estarão em risco caso aconteça algum problema.

Sempre será você o responsável que responderá por qualquer acidente ou problema em seu estabelecimento. Nunca será o funcionário.

Muitos estabelecimentos são interditados por irregularidades como produtos vencidos, falta de higiene e outras questões que abordamos nesse guia.

Na maior parte dos casos, o proprietário foi negligente ou nem sabia do problema.

Então cheque tudo com lupa.

Desconfie sempre antes de confiar.

Contrate pessoas que conheçam esses princípios básicos das boas práticas.

Treine-as muito bem.

Crie processos e faça com que sejam cumpridos.

Não encare a fiscalização como inimiga. Ela é sua grande parceira na busca por segurança e qualidade de serviços.

Se você quer ser um profissional ou ter um estabelecimento de sucesso e alto padrão, preocupe-se com as boas práticas.

Mensagem final

Você chegou ao fim desse e-Book. Ele é apenas um guia para você começar sua jornada conhecendo os princípios básicos da segurança e higiene no mundo dos bares e eventos.

Para mais informações veja a legislação completa no link abaixo

<https://escoladoentretenimento.mreg.com.br/wp-content/uploads/2021/02/RDC-Nº-216-ANVISA-Agencia-Nacional-de-Vigilancia-Sanitaria.pdf>

Se você ainda não fez nossos cursos acesse:

www.escoladoentretenimento.com.br



Siga a Escola do Entretenimento nas redes sociais.

Linkedin:

<https://www.linkedin.com/company/71091461>

Facebook:

<https://www.facebook.com/escoladoentretenimento>

Instagram:

<https://www.instagram.com/escoladoentretenimento>

Youtube:

<https://www.instagram.com/escoladoentretenimento>



Nossos endereços

Rio de Janeiro

Rua Riachuelo, 20

Lapa - 20230-014

Rio de Janeiro - RJ

Porto Alegre

Av. Borges de Medeiros, 2277

Praia de Belas - 90020-021

Porto Alegre - RS

 escoladoentrenimento@gmail.com

 21 98587-2334

 www.escoladoentrenimento.com.br

Acredite nos seus sonhos



ESCOLA DO
ENTRETENIMENTO

Rock Experience!