



# **LABORATÓRIO LEAN MANUFACTURING**

## **BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS ALIADA A METODOLOGIA 5S**





OLÁ ESTUDANTES DO LABLEAN!  
SABIA QUE PODEMOS TRABALHAR  
COM A METODOLOGIA 5S ALIADA  
AS BOAS PRÁTICAS DE  
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?  
VOU TE MOSTRAR COMO  
FUNCIONA!





EM VIRTUDE DA ATUAL FASE DE FLEXIBILIZAÇÃO ECONÔMICA E DE ENFRETAMENTO DA PANDEMIA DO COVID-19, DIVERSOS ESTABELECIMENTOS VOLTARAM AO FUNCIONAMENTO, PORÉM ATENDENDO A MEDIDAS RESTRITAS DE HIGIENIZAÇÃO E DE CONTROLE DIFUNDIDAS POR DECRETOS ESTADUAIS E MUNICIPAIS.



UM DOS PRINCIPAIS PONTOS LEVANTADOS NESSA NOVA LEGISLAÇÃO DIZ RESPEITO AO ENFOQUE NAS BOAS PRÁTICAS E NA SUA EXPANSÃO A DIVERSOS SETORES DA SOCIEDADE.

DIANTE DISSO, TRAZEMOS UM PONTO A SE PENSAR:

SERÁ QUE É POSSÍVEL IMPLANTAR AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS ALIANDO-A A METODOLOGIA DO 5S (5 SENSOS)? COMO IMPLANTÁ-LA EM MEU NEGÓCIO, OBEDECENDO A ESSA NOVA LEGISLAÇÃO?

**DEBATEREMOS ALGUNS PONTOS ESSENCIAIS NO QUE SE SEGUE**

CONHECENDO A:

**METODOLOGIA JAPONESA**

# 5S CINCO SENSOS

A metodologia 5S vem de cinco palavras japonesas: Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu e Shitsuke. Seu objetivo, em essencial, é provocar mudanças comportamentais nas empresas e organizações.



## SEIRI- Senso de Utilização

Separar os materiais utilizados por ordem de utilidade: aquilo que é mais utilizado é deixado mais próximo; o pouco ou raro distante.

### SEIRI Senso de Organização

Como o próprio nome diz, consiste em arrumar os materiais facilitando o seu acesso e manuseio.

### SEISOU Senso de Limpeza

Aqui o foco é eliminar as fontes de sujeiras do ambiente, além de implantar na rotina limpezas periódicas no local e nos equipamentos.

### SEIKETSU Senso de saúde e higiene

Ter um cuidado maior com o corpo humano, sempre levando em conta atender ao bem-estar e à saúde de todos os envolvidos.

### SHITSUKE Senso de Autodisciplina

Padronizar o que deu certo, ter o exercício da autocrítica e estar preparado para propor, testar e padronizar mudanças.



CONHECENDO AS:



# BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Para um estabelecimento servir alimentos e serviços livres de contaminações, ele deve estar em dia com as Boas Práticas, ou seja, precisa seguir padrões higiênico-sanitários cotidianamente.



As Boas Práticas de Manipulação e Produção de Alimentos envolve uma ampla gama de entes envolvidos, indo desde a higienização dos alimentos, do ambiente físico em que estes são manipulados e armazenados, a higiene pessoal de quem os manipula e dos demais colaboradores que tenham contato ao mesmo. No Brasil, a ANVISA tornou sua implantação obrigatória no setor alimentício com a publicação da normal RDC N°216 em setembro de 2004.

**A implantação das Boas Práticas, de modo geral, garante uma série de benefícios para seu estabelecimento, tais como:**

**Aumento da qualidade dos produtos elaborados**

**Evita a contaminação cruzada e desperdício dos produtos**

**Redução de custos**

**Aumento da produtividade**

**Fideliza o cliente**

**Maior motivação de pessoal**

**Preservação da saúde do cliente**

CONHECENDO AS:



# BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

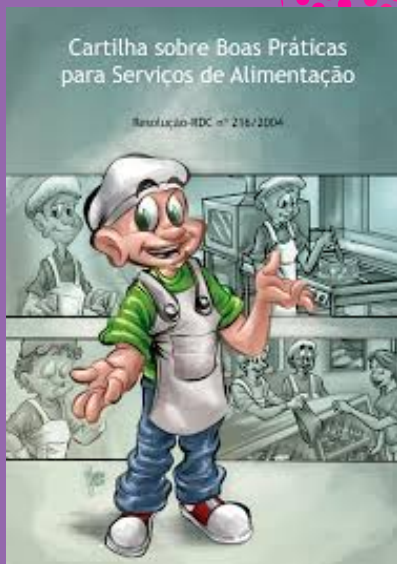
Apesar de ser amplamente difundida no Brasil, a RDC Nº216 não é a única medida legislativa que apresenta ações diretivas em Boas Práticas para o setor alimentício.

**Existe apenas uma legislação vigente para as Boas Práticas? Não!**

conheça a **RDC 275/2002**

Voltada para processadores e industrializadores de alimentos, contendo procedimentos operacionais padronizados específicos

## SUGESTÃO DE LEITURA



**ATENÇÃO:** A depender do mercado na qual a empresa desejar aventurar-se, haverá normas e portarias específicas para cada país. Mas, por padrão, todas as medidas costumam seguir ao que é estipulado pela FDA, agência americana em alimentos e medicamentos, e as diretrizes da OMC, globalmente.

1. <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>

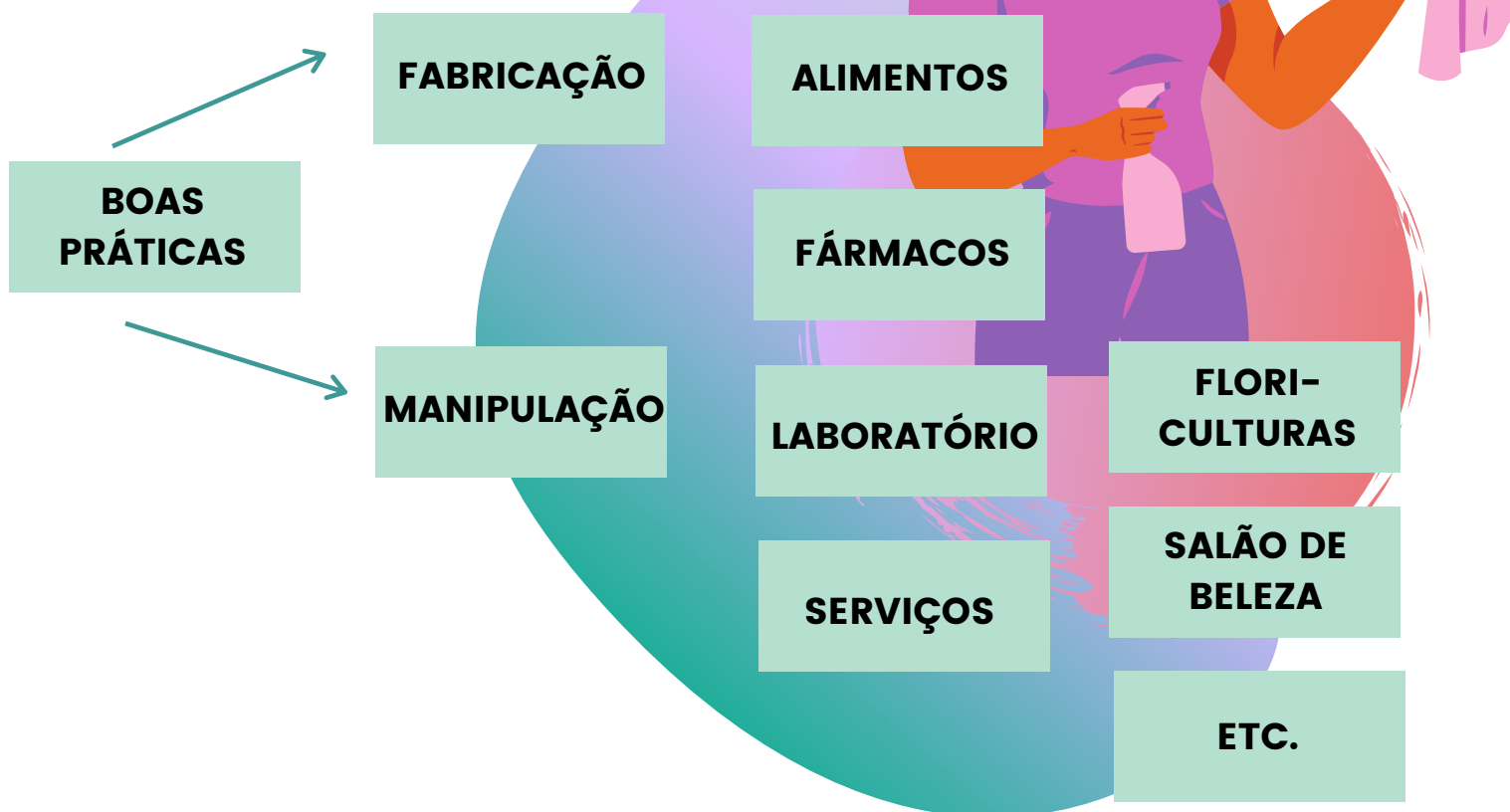
# BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



## AS BOAS PRÁTICAS SE RESTRINGEM AO SETOR DE ALIMENTOS?

Não. Apesar de ter se popularizado e difundido no setor de alimentos, o termo "Boas Práticas" não se restringe apenas ao universo da segurança alimentar.

**Você já deve ter ouvido falar um pouco sobre:**



Há uma ampla gama de setores econômicos onde as "Boas Práticas" se enraizaram. Todavia, com a pandemia do Covid-19, onde todos os setores econômicos tiveram que se (re)adaptar, as Boas Práticas e seus princípios se expandiram para toda a esfera econômica, respeitando seus nuances e características dos produtos e serviços oferecidos.



# BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



## AS BOAS PRÁTICAS NO CONTEXTO ECONÔMICO PÓS-PANDEMIA

Diversas prefeituras e secretarias estaduais estão publicitando manuais e normas técnicas para a reabertura dos comércios nessa nova fase de flexibilização do isolamento social.

De maneira geral, todos esses informativos consistem no aconselhamento da implantação de medidas no que tange ao distanciamento, maior higienização dos espaços, maior higiene pessoal e ao monitoramento da saúde dos colaboradores e clientes envolvidos. Todas essas informações estarão discorridas no que se segue.

### SUGESTÕES DE LEITURA

#### PROTOCOLO SETORIAL SALÕES DE BELEZA E SERVIÇOS DE ESTÉTICA

PARA ATIVIDADES EM FUNCIONAMENTO  
DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19



1. [https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/protocolo\\_setor\\_salaobeleza\\_servicoestetica-4.pdf](https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/protocolo_setor_salaobeleza_servicoestetica-4.pdf)
2. [https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/protocolo\\_shoppingcenters.pdf](https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/protocolo_shoppingcenters.pdf)
3. [https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/protocolo\\_padrao\\_04062020\\_v01-1.pdf](https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/protocolo_padrao_04062020_v01-1.pdf)



# BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



## AS BOAS PRÁTICAS NO CONTEXTO ECONÔMICO PÓS- PANDEMIA

### PORTARIAS FEDERAIS

- Ministério da Saúde divulga portaria com orientações para retomada segura das atividades

A PORTARIA Nº 1.565, DE 18 DE JUNHO DE 2020 descreve orientações gerais visando à prevenção, ao controle e à mitigação da transmissão da COVID-19, e à promoção da saúde física e mental da população brasileira, de forma a contribuir com as ações para a retomada segura das atividades socioeconômicas e o convívio social seguro.

- Secretaria do Trabalho publicita medidas para mitigar riscos de contaminação nos ambientes de trabalho.

A PORTARIA CONJUNTA Nº 20, DE 18 DE JUNHO DE 2020 estabelece as medidas a serem observadas visando à prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho brasileiros. As medidas previstas nesta portaria não se aplicam ao setor da saúde, para o qual devem ser observadas as orientações e regulamentações específicas deste setor, e poderão ser revistas ou atualizadas por meio de portaria conjunta, a qualquer momento em razão dos avanços no conhecimento científico e controle da pandemia.





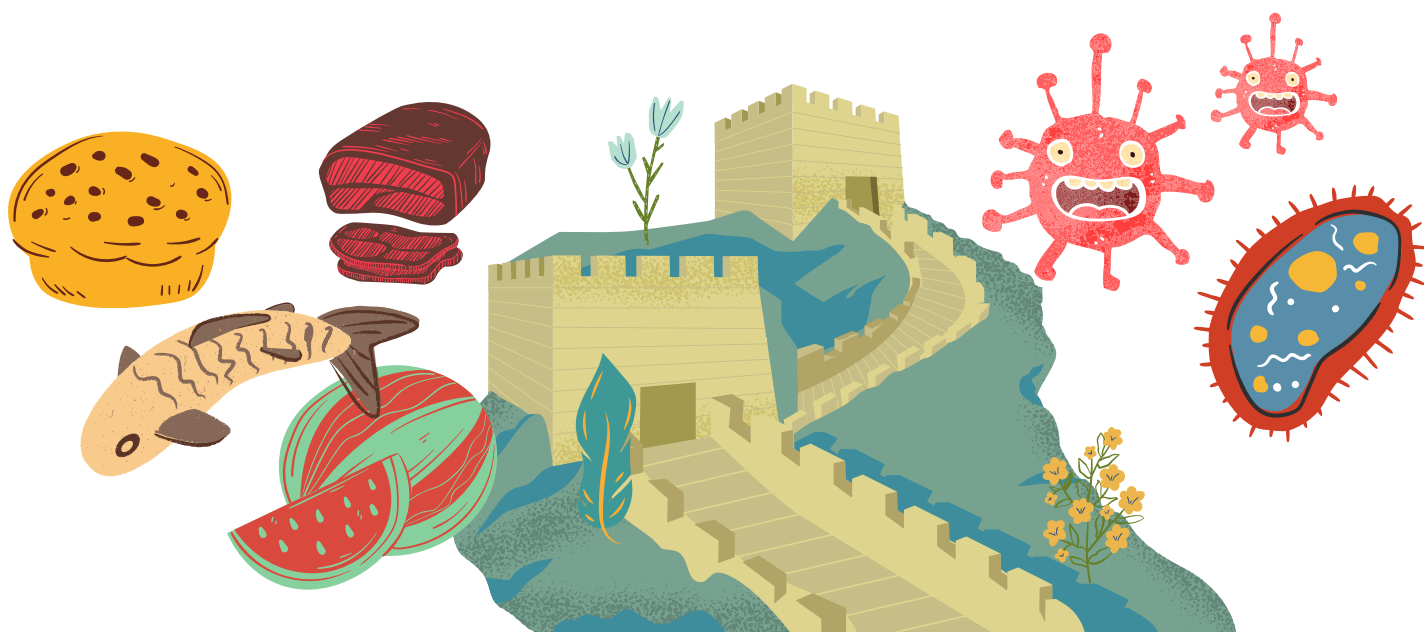
# BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

## AFINAL, QUAL O SEU SEGREDO CONTRA OS CONTAMINANTES?

É simples. As Boas Práticas, com suas ferramentas e técnicas, permite identificar, observar, controlar e propor mudanças nas fontes de promoção e de multiplicação de contaminantes, sejam eles físicos, químicos ou biológicos.

As bactérias e os fungos, seres-vivos que são as principais fontes de disseminação de DTAs (Doenças Oriundas de Alimentos) descritas na literatura, são como os seres humanos: precisam de condições mínimas para a sobrevivência. Água, temperaturas mais brandas (entre 10 e 60 graus Celsius), alimento próximo, etc,

As Boas Práticas, em sua essência, tem a função de criar uma muralha que distancie o contaminante, com sua dose infectante, do produto ou serviço oferecido. Essa muralha é resultado de uma maior higienização e controle do ambiente.





# BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

## AFINAL, QUAL O SEU SEGREDO CONTRA OS CONTAMINANTES?

Da mesma forma que a máscara lhe distancia do novo Coronavírus, as Boas Práticas, em suas ações, criam barreiras que impedem que os fungos, vírus e bactérias se instalem e se multipliquem nos alimentos.

Todo princípio parte de uma higienização maior, obedecendo a Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para cada atividade aos quais estão reunidos num Manual de Boas Práticas, a produção e a observação do registro documentado de todas as variáveis envolvidas na conservação deste alimento, seja ela temperatura, pH, tempo de limpeza e de desinfecção dos ambientes, etc.



## Procedimentos Operacionais Padronizados

Procedimentos Operacionais Padronizados são obrigatórios no setor alimentício. Eles são como "receitas de bolo", na qual se descreve detalhadamente os processos de manutenção dos ambientes aos quais necessita-se de uma atenção maior. Devem ser específicos para cada atividade e a realidade da empresa. Como exemplo de POPs obrigatórios, tem-se os relacionados a limpeza da caixa-d'água, dos banheiros, dos locais de armazenamento, etc.

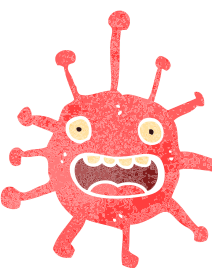


# BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS ALIADA A METODOLOGIA 5S



Como podemos observar, ambas as metodologias visam assegurar a saúde, higiene e o bem estar de todos os entes envolvidos na cadeia alimentícia. Consumidores diretos e indiretos, colaboradores da cadeia de suprimentos e o próprio ambiente de manipulação destes passa por transformações técnicas e culturas.

Mas afinal,

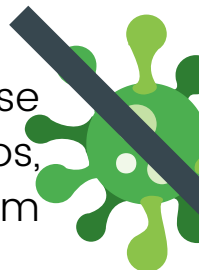


## O QUE HÁ EM COMUM? 5S X BPS, AMIGOS INSEPARÁVEIS

A peça-chave desse quebra-cabeça está nos 3 primeiros sentidos. Ao aplicar os sentidos de utilização, organização e limpeza, de modo geral, esta ação deve estar amparada pelas diretrizes oriundas da legislação vigente em Boas Práticas.

Primeiro: por dar segurança técnica e jurídica ao que está sendo vendido e consumido. Segundo: por facilitar identificar as fontes de contaminação; constatar o que é útil ou inútil nos processos; e, por fim, permitir uma organização otimizada do layout.

Ambas metodologias caminham para o mesmo objetivo e se conversam. Note que, ao implantar os 3 primeiros sentidos, automaticamente você estará cooperando para um ambiente mais limpo e agradável de se trabalhar.





AGORA QUE VOCÊ JÁ VIU A  
IMPORTÂNCIA DE INCORPORAR A  
METODOLOGIA 5S COM AS BOAS  
PRÁTICAS DE ALIMENTOS, VOU  
LHE MOSTRAR ALGUMAS  
ORIENTAÇÕES QUE OS  
ESTABELECIMENTOS DEVEM  
SEGUIR DURANTE A PANDEMIA!





# ORIENTAÇÕES SOBRE A PANDEMIA

MEDIDAS QUE OS ESTABELECIMENTOS DEVEM ADOTAR:

**Avalie o estado de saúde do manipulador, se houver suspeitas de Covid-19 o mesmo deve ser afastado de suas atividades.**

**Aumente o espaço de distanciamento entre os colaboradores em pelo menos 1 metro**

**Reforce a higienização das superfícies em contato com os colaboradores, a limpeza deve ser feita com detergente/sabão e a antissepsia com álcool a 70%. Também pode-se utilizar hipoclorito (água sanitária).**

**Redobre os esforços de limpeza e desinfecção de ambientes e em superfícies de contato por exemplo: maçaneta de porta, corrimão, etc.**

**Avalie a necessidade de adoção de medidas de higienização de matérias primas recebidas como: lavagem e desinfecção de suas embalagens.**





# ORIENTAÇÕES SOBRE A PANDEMIA



MEDIDAS QUE OS ESTABELECIMENTOS DEVEM ADOTAR:

**Lavagem:** Realize a lavagem de mãos corretamente e frequentemente, o álcool gel deve ser usado de forma complementar a lavagem de mãos



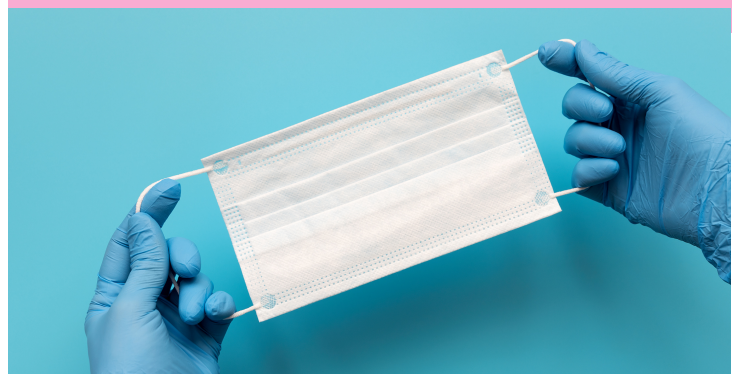
**Higiene:** Higienize as mãos antes de manipular os alimentos e repita sempre que: tocar em alimentos crus ou não higienizados, mexer em celular, etc.



**Secagem:** Seque as mãos com papel não reciclado. Lembramos que não é permitido utilizar toalhas de tecido, pois estas acumulam bactérias, fungos e vírus.



**Máscaras:** Devem ser trocadas a cada 2 horas, a depender do material. Se não puder trocá-las, ou estas forem caseiras, faça a correta higienização. Luvas: Devem ser usadas em alguns casos e deve ser trocada frequentemente.







VIU COMO É FÁCIL? SAIBA QUE A MELHOR MANEIRA DE APRENDER É PRATICAR!

E QUE, ESSENCIALMENTE, OS 5 SENSOS E AS BOAS PRÁTICAS PODEM (E DEVEM!) SER IMPLEMENTADAS EM CASA, NOS AJUDANDO A TERMOS UMA MAIOR HIGIENE, ORGANIZAÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR.

O QUE VOCÊ ACHA DA IDEIA?



## **PROJETO DE EXTENSÃO; LABORATÓRIO LEAN MANUFACTURING**

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA - UFPB

CT - DEP - DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO

**[HTTP://PLONE.UFPB.BR/LABLEAN](http://plone.ufpb.br/lablean)**