



Membro

ENGENHARIA
Nº 1.148.591 CREA - SP



Sistemas de Ar Condicionado
Indoor Air Quality



ISO 9002

Para cada tipo de cozinha e de equipamento, existe um prazo para limpeza preventiva:

COZINHA INDUSTRIAL: A cada 4 (quatro) meses.

COZINHA RESIDENCIAL: A cada 6 (seis) meses.

COZINHAS EM GERAL: No máximo a cada 4 (quatro) meses.

É muito importante a limpeza periódica nas coifas e principalmente nos dutos, pois assim, pode evitar a ocorrência de **incêndio nas cozinhas**, o que tem sido muito comum, pelo teor inflamável do óleo e do acúmulo de gorduras nos dutos, causando o risco também devido ao eventual gotejamento de gordura nos alimentos que estão sendo preparados.

OBS: A fim de minimizar possíveis acidentes, recomendamos a limpeza das coifas, dutos, exaustores e caixas de gorduras sempre que necessário.

LIMPEZA – EXIGÊNCIA ANVISA, ALGUNS TRECHOS:

Portaria CVS-6/99, de 10/3/99 publicada em 12/03/99 no D.O.E.S.P.A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde, considerando:

- A Lei 10083 de 23 de Setembro de 1998;
- A Lei 8080/90 de 19 de setembro de 1990;
- A Portaria MS-1428 de 26 de novembro de 1993;
- A Portaria MS-326 de 30 de julho de 1997;
- A Resolução SS-38 de 27/02/96 e
- A Portaria CVS – 1 DITEP de 13/01/98, resolve:
Artigo 1º – Aprovar o presente "Regulamento Técnico, que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos", constante no Anexo Único.
Artigo 2º – Para os parâmetros/critérios não previstos neste Regulamento deve ser obedecida a legislação vigente ou serem submetidos a parecer do CVS – Centro de Vigilância Sanitária.
Artigo 3º – Ficam alterados os itens 13 e 14 do Artigo 2º da Portaria CVS-15 de 07/11/91, referentes ao transporte de alimentos quentes, refrigerados e congelados.
Artigo 4º – Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.
Anexo Único
Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos



Membro

ENGENHARIA
Nº 1.148.591 CREA - SP



Sistemas de Ar Condicionado
Indoor Air Quality



ISO 9002

- **OBJETIVO**

O presente Regulamento estabelece os critérios de higiene e de boas práticas operacionais para alimentos produzidos/fabricados/industrializados/manipulados e prontos para o consumo, para subsidiar as ações da Vigilância Sanitária e a elaboração dos Manuais de Boas Práticas de Manipulação e Processamento.

- **ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

O presente regulamento se aplica a todos os estabelecimentos nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção, industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos.

- **RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

Os estabelecimentos devem ter um responsável técnico de acordo com a Portaria CVS-1-DITEP de 13/01/98. Este profissional deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão.

Para que o Responsável Técnico (RT) possa exercer a sua função:

- Deve ter autoridade e competência para:

9.7. VENTILAÇÃO:

Deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.

A circulação de ar na cozinha, deve ser feita com ar insuflado e controlado através de filtros ou através de exaustão com equipamentos devidamente dimensionados. A direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionado da área limpa para a suja.

Não devem ser utilizados ventiladores nem aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação.

O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas de paredes que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/10 da área do piso.

- **SISTEMA DE EXAUSTÃO/SUCÇÃO**

Com coifa, de material liso, resistente, de fácil limpeza e sem gotejamento de gordura.

16.1. PERIODICIDADE DE LIMPEZA:

- Diário:

* pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo.

- Diário ou de acordo com o uso:

* equipamentos; utensílios; bancadas; superfícies de manipulação e saboneteiras; borrifadores.

- Semanal:

* paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e "freezers".

- Quinzenal:

* estoque; estrados.

- Mensal:

* luminárias; interruptores; tomadas; telas.

- Semestral:

* reservatório de água.