

PARTNERING TO END HUNGER



Good Shepherd

FOOD BANK OF MAINE

Manual de treinamento de segurança dos alimentos

Atualização: maio de 2021

Boas-vindas e agradecimento

Olá e boas-vindas ao curso de treinamento de segurança dos alimentos para agências parceiras do Good Shepherd Food Bank of Maine. Somos a maior organização de auxílio no combate à fome do Maine, por isso, procuramos fazer parcerias com uma rede de mais de 500 agências em todo o estado para garantir que nossos vizinhos que enfrentam a fome tenham acesso aos alimentos nutritivos tão necessários para prosperar.

Em estreita parceria com despensas de alimentos, locais de refeição, escolas e centros de saúde do estado, aumentamos nossa distribuição anual de alimentos em 160% na última década. Ao lado de parceiros da comunidade, autoridades eleitas e colaboradores dedicados, estamos fazendo progressos significativos para acabar com a fome e melhorar a vida de milhares de habitantes do Maine. Nosso trabalho não seria possível sem seu apoio e vontade de fazer o que é necessário.

Obrigada por ser a linha de frente, e obrigada por seu trabalho todos os dias. Não poderíamos fazer o que fazemos sem você!

A handwritten signature in cursive script that reads "Kristen Miale".

Kristen Miale

Presidente do Good Shepherd Food Bank

Neste manual...

- Visão geral
- Compreender a importância da segurança dos alimentos e o nosso papel
- Transporte e recebimento de produtos
- Inspeção de produtos e recalls por motivo de segurança dos alimentos
- Como armazenar alimentos de forma segura

Visão geral do programa de treinamento de segurança dos alimentos

O Good Shepherd Food Bank e suas agências parceiras são responsáveis por seguir padrões de práticas que garantem o manuseio seguro e adequado dos alimentos doados. O treinamento regular de funcionários e voluntários, e a inspeção física das práticas de manuseio de alimentos permitem que nosso trabalho permaneça concentrado na saúde e segurança das pessoas atendidas por nossos programas.

Requisitos das agências parceiras

As agências devem consultar o Contrato para agências do Good Shepherd Food Bank, o Manual de parcerias, e os funcionários de Recursos comunitários para conhecer as exigências operacionais de segurança dos alimentos. Com relação ao treinamento de segurança dos alimentos, “A Agência aceita participar do treinamento e manter a segurança dos alimentos conforme exigido pelo Good Shepherd Food Bank e em harmonia com as melhores práticas recomendadas. Programas de treinamento de segurança dos alimentos não endossados pelo Good Shepherd Food Bank exige aprovação prévia por escrito do Good Shepherd para ser aceito como treinamento substituto.” - Seção 2(c).

Atendimento aos requisitos

O certificado de treinamento de segurança dos alimentos para agências parceiras do Good Shepherd Food Bank of Maine é válido por dois anos. Após assistir aos vídeos de treinamento, é necessário completar uma avaliação de conhecimento. Após a aprovação (pontuação mínima de 70%), o candidato recebe o certificado por e-mail e uma cópia é mantida em arquivo pelo Good Shepherd. Requisitos de treinamento de segurança dos alimentos para agências parceiras:

- Ao menos um representante da despensa de alimentos deve ter certificação em segurança dos alimentos.
- Todos os motoristas que transportam alimentos devem ter certificação em segurança dos alimentos, incluindo voluntários e/ou funcionários que fazem entregas em domicílio e/ou transporte de alimentos com origem e destino para a agência.
- Se sua agência opera distribuições-satélite, ao menos um representante deve ter certificação em segurança dos alimentos e estar presente durante toda a distribuição.

Programas de refeições, tais como sopas comunitárias e abrigos, exigem treinamento adicional específico para a preparação de alimentos e devem apresentar documentação de treinamento por uma organização profissional e qualificada em segurança dos alimentos ao Good Shepherd Food Bank. Os programas de treinamento aprovados atualmente incluem o programa *Cooking for Crowds*, da extensão cooperativa da Universidade do Maine, e o treinamento *ServSafe Manager*. A equipe do programa de duas refeições deve concluir o *Cooking for Crowds*, ou uma pessoa deve realizar o *ServSafe Manager* para atender ao requisito.

Visão geral do programa de treinamento de segurança dos alimentos (cont.)

Atendimento aos requisitos (cont.)

As agências parceiras permanecerão em conformidade com os requisitos do treinamento de segurança dos alimentos até o vencimento de seu certificado de treinamento de segurança dos alimentos ou quando qualquer pessoa envolvida ativamente com a agência parceira não tiver um documento de conclusão do treinamento de segurança dos alimentos arquivado no Good Shepherd (por motivos de rotatividade de funcionários e voluntários ou mudanças de função). A realização antecipada de curso de atualização pode ser necessária ocasionalmente em casos de não conformidade no manuseio seguro de alimentos detectada durante a inspeção da agência.

Melhores práticas

As agências são responsáveis por assegurar que funcionários e voluntários do programa sejam treinados adequadamente em higiene pessoal e manuseio seguro de alimentos. Incentivamos fortemente que todos os funcionários e voluntários participem do treinamento on-line de segurança dos alimentos para agências parceiras do Good Shepherd Food Bank, embora a participação não seja obrigatória.

Links dos vídeos

- Introdução – <https://youtu.be/r87J5itXyf0>
- Compreender a importância da segurança dos alimentos e o nosso papel – <https://youtu.be/DPFKs6BWJ9A>
- Transporte e recebimento de produtos – https://youtu.be/d_2N4fLJNZ4
- Inspeção de produtos e recalls relacionados à segurança dos alimentos – https://youtu.be/KbXKUub_NBko
- Como armazenar alimentos de forma segura – <https://youtu.be/ka0ZjQiB34U>

Avaliação de conhecimento

Após concluir este treinamento de segurança dos alimentos, você deverá fazer uma avaliação de conhecimento. O certificado de conclusão será emitido aos candidatos que acertarem, no mínimo, 70% das questões.

O certificado de segurança dos alimentos será enviado para o endereço de e-mail que você informou na avaliação.

Perguntas frequentes – Programa de treinamento on-line de segurança dos alimentos

Por que o Good Shepherd Food Bank mudou do treinamento individual/em grupo para o formato on-line?

O treinamento on-line permite um acesso mais fácil a informações importantes. Em vez de coordenar a reunião de várias agências parceiras em um local e horário específicos no intervalo de alguns anos, a pessoa interessada de cada agência tem a flexibilidade de aprender no próprio ritmo sem a necessidade de viajar. O treinamento on-line permite também que novos funcionários e voluntários se atualizem com rapidez sem precisar agendar uma visita dos funcionários do Good Shepherd. Além disso, a avaliação pela internet permite acesso imediato aos resultados, facilidade para refazer a avaliação, geração automática dos certificados e manutenção eletrônica dos registros.

Qual é a duração total do treinamento de segurança dos alimentos (FST, Food Safety Training)?

Os cinco vídeos têm duração total de cerca de 20-25 minutos e a avaliação leva aproximadamente 15 minutos para ser concluída.

E se um dos meus funcionários/voluntários não tiver endereço de e-mail, ele pode fazer a avaliação do FST?

Seus funcionários/voluntários podem usar o endereço de sua organização ou de uma pessoa associada à despensa. O certificado de conclusão é encaminhado ao endereço de e-mail informado.

O que devo fazer se um voluntário não aprender o conteúdo ou não ter familiaridade com a internet?

Esperamos que as agências parceiras selecionem funcionários ou voluntários que possam realizar o treinamento e a avaliação on-line. Um funcionário/voluntário que se sinta confortável com computadores pode facilitar o treinamento individual ou em pequenos grupos com voluntários adicionais da agência. Para funcionários e/ou voluntários com conhecimentos limitados de leitura e escrita em inglês, é recomendável a leitura e o debate em voz alta das perguntas de avaliação para melhor compreensão. O teste também pode ser realizado em grupos pequenos em benefício da conclusão.

Posso receber os certificados de todos os funcionários/voluntários de minha agência que concluíram a avaliação?

Sim, peça que seus funcionários/voluntários encaminhem a você o e-mail com o certificado de cada um deles.

Ao fazer a avaliação, o que devo fazer se não encontrar o nome de minha organização na lista de agências parceiras?

Entre em contato com seu Representante de recursos comunitários.

Preciso enviar uma cópia de meu certificado de conclusão para o Good Shepherd?

Não, uma cópia é enviada diretamente para nós quando você completar a avaliação. Sugerimos que você guarde uma cópia para consulta futura.

Perguntas frequentes – Programa de treinamento on-line de segurança dos alimentos (cont.)

As perguntas não foram respondidas com o treinamento on-line?

Todos os Representantes de recursos comunitários do Good Shepherd Food Bank recebem treinamento de segurança dos alimentos. Entre em contato em caso de dúvidas.

Vídeo 1:

Compreender a importância da segurança dos alimentos e o nosso papel

A segurança dos alimentos é extremamente importante no papel que desempenhamos como organizações de combate à fome que ajudam nossos vizinhos em necessidade. Os visitantes muitas vezes fazem parte da população de alto risco e vulnerável, incluindo bebês, crianças, idosos, grávidas e pessoas desnutridas, deficientes físicos ou com comprometimento do sistema imunológico.

Neste vídeo, você conhecerá os riscos que podem comprometer a segurança dos alimentos. Você desempenha um papel específico na preservação dessa segurança, ao limpar e higienizar os produtos e evitar a contaminação cruzada.

As pessoas que recebem ajuda de bancos ou agências de alimentos dependem de você para garantir a segurança dos alimentos. As intoxicações alimentares são uma grande preocupação para várias agências e são classificadas como doenças transmitidas pelo consumo de alimentos. Vários riscos podem comprometer a segurança ou causar intoxicações alimentares. Doenças que na maioria das vezes podem ser evitadas se tomadas algumas medidas de precaução.

Riscos ambientais para os alimentos

- Riscos químicos
 - Produtos de limpeza, desinfetantes e pesticidas
- Riscos físicos
 - Ocorrem geralmente quando objetos caem nos alimentos, como plástico, vidro, metal e gaze.
- Riscos biológicos
 - Conhecidos como patógenos, a exemplo de bactérias, vírus, fungos e parasitas: você não consegue ver, sentir o cheiro nem o gosto deles.

Uma das maneiras mais fáceis de manter a segurança dos alimentos é a boa higiene pessoal.

- Use técnicas adequadas para lavar as mãos e afixe as instruções de lavagem ao lado das pias (inclusive nos banheiros) de sua agência.
- Use sempre a pia correta e, caso não saiba a localização, pergunte a alguém.
- A má higiene é a principal causa de surtos de intoxicação alimentar.

Vídeo 1: Compreender a importância da segurança dos alimentos e o nosso papel (cont.)

- Agora, mais do que nunca, é extremamente importante ficar em casa se você se sentir doente.
- Use sempre roupas e aventais limpos.
- Acesse o site do Centro de Controle e Prevenção de Doenças (CDC) e conheça os sinais e sintomas de doenças, além de diretrizes e instruções sobre o que fazer se você se sentir doente.

Lave sempre as mãos após:

- Chegar para seu turno de trabalho
- Usar o banheiro
- Tocar o cabelo, rosto ou roupas
- Espirrar, tossir ou assoar o nariz
- Fumar
- Comer ou beber
- Retirar o lixo
- Usar produtos químicos
- Tocar em qualquer coisa que possa contaminar suas mãos
- Manusear carne crua

Limpeza e higienização

Limpar e higienizar são algumas das melhores maneiras de evitar situações inseguras.

- A limpeza elimina sujeira e alimentos das superfícies.

- A higienização reduz os patógenos em uma superfície a níveis seguros.
- Siga sempre as instruções de higienização das embalagens.

Vídeo 1:

Compreender a importância da segurança dos alimentos e o nosso papel (cont.)

- Mantenha tudo limpo.
- Certifique-se de limpar e higienizar qualquer coisa que entre em contato com os alimentos.
- Deixe as superfícies secarem sempre ao ar.
- Inspeccione regularmente a presença de roedores e insetos, verificando a existência de ninhos, excrementos e/ou danos aos produtos e embalagens.
 - Mantenha um registro das inspeções.
 - Assegure que todos os possíveis pontos de acesso para pragas sejam vedados.
 - Caso encontre indícios de ratos ou insetos, entre em contato com uma empresa local de controle de pragas.
- Retire sempre o lixo, material reciclável e papelão o mais rápido possível.
- Garanta que os recipientes do lixo — dentro e fora de casa — tenham tampas e estejam sempre cobertos.

Contaminação cruzada e alergênicos alimentares

A contaminação cruzada pode ocorrer entre alimentos, equipamentos ou pessoas.

- A contaminação entre alimentos pode causar doenças graves, mas é possível evitá-la adotando algumas medidas:
 - Armazene sempre alimentos prontos para consumo acima de alimentos crus na geladeira.
 - Jamais armazene alimentos crus na mesma caixa de alimentos prontos para consumo.
 - Armazene os alimentos crus em recipientes para evitar vazamentos ou derramamentos.
- A contaminação entre equipamentos e alimentos pode ocorrer em caso de superfícies que

não estão limpas nem higienizadas. Medidas para evitar esse tipo de contaminação:

- Limpeza e higienização regular das áreas de armazenamento de alimentos.
 - Lembre-se de que qualquer item em contato com carne crua pode contaminar outros alimentos.
 - Jamais use uma caixa usada de armazenamento de carne crua para distribuição.
 - Deixe as áreas higienizadas secarem sempre ao ar.
- A contaminação entre pessoas e alimentos foi abordada na parte de hábitos de boa higiene deste treinamento. Lembre-se sempre de lavar as mãos!

Vídeo 1: Compreender a importância da segurança dos alimentos e o nosso papel (cont.)

Alergias alimentares e contato cruzado

- Alergênicos são proteínas que provocam reações alérgicas, podendo ser fatais para algumas pessoas.
- Veja abaixo as oito alergias alimentares mais comuns:
 - Amendoins
 - Nozes (amêndoas, nozes, nozes-pecãs etc.)
 - Trigo
 - Leite
 - Soja
 - Ovos
 - Crustáceos (lagostas, caranguejos, camarões etc.)
 - Peixes

Como evitar o contato cruzado

- Limpe e higienize sempre qualquer superfície que tenha tido contato com um dos alergênicos indicados acima.
- Se possível, armazene os alimentos com alergênicos separadamente para evitar a possibilidade de contato cruzado.
- Lave as mãos após manusear alimentos que contenham alergênicos.
- Limpe imediatamente qualquer alergênico derramado.
 - Inspeccione a área ao redor para garantir que demais produtos não tenham sido contaminados.

- Se outras embalagens de produtos contaminados não puderem ser limpas e higienizadas com segurança, descarte-os.

Controle de tempo e temperatura

A zona de perigo de temperatura fica entre 41°F e 135°F (5°C e 57°C). Esta é a faixa em que os patógenos podem se desenvolver mais rapidamente nos alimentos e criar condições alimentares inseguras.

Para fins de segurança dos alimentos, é obrigatório mantê-los em segurança nas temperaturas corretas.

- Garanta sempre que os alimentos estão sendo mantidos em temperaturas adequadas para evitar a proliferação de patógenos.
- Não deixe o produto refrigerado ou congelado à temperatura ambiente.

Vídeo 1:

Compreender a importância da segurança dos alimentos e o nosso papel (cont.)

- Transporte produtos resfriados no menor tempo possível.
- Se o transporte de produtos de armazenamento a frio ultrapassar 30 minutos, deve ser usado o resfriamento ativo.
- Use caixas e mantas térmicas para ajudar a manter os produtos resfriados durante o transporte.
- Coloque os produtos resfriados imediatamente em armazenamento a frio após o retorno à agência.
- Use caixas e mantas térmicas para ajudar a manter os alimentos resfriados durante a distribuição, caso não possam ser distribuídos diretamente de uma geladeira ou freezer.
- Lembre-se de que é importante reduzir o tempo cumulativo que o produto passa na zona de perigo de temperatura: transporte até sua agência, tempo de distribuição e manuseio, e transporte até a casa do cliente.

Calibração de termômetros

- Assegure que os termômetros em todas as unidades de armazenamento a frio sejam precisos e calibrados regularmente.
- Os termômetros podem perder a precisão ao longo do tempo e/ou se sofrerem quedas.
- Se não for possível calibrar o termômetro de uma unidade de armazenamento a frio, verifique regularmente usando um termômetro bimetálico, colocando-o na unidade.
- Não deixe de calibrar os termômetros mensalmente ou em caso de quedas.

Vídeo 2:

Transporte e recebimento de produtos

Nesta parte, abordaremos as formas seguras de transporte e recebimento de produtos do Good Shepherd, varejistas e doações individuais.

Transporte do produto

- Transporte os alimentos no menor tempo possível para garantir o controle adequado da temperatura e do tempo.
- Use mantas e cobertores térmicos para manter os produtos resfriados (não deixe produtos refrigerados ou congelados à temperatura ambiente).
- O produto congelado deve permanecer congelado.
- Não armazene alimentos crus sobre alimentos prontos para consumo durante o transporte.
- Não armazene alimentos contendo alergênicos sobre outros produtos durante o transporte.
- Garanta que o veículo esteja limpo, sem odores e sem insetos.
- Limpe regularmente todos os veículos de transporte.
- Não use um veículo que tenha sido utilizado para transportar lixo.
- Não deixe o produto ao ar livre ou sem supervisão.
- Mantenha os produtos químicos separados dos alimentos.

Recebimento do produto

Inspecione todas as entregas e doações. Trabalhe apenas com fontes seguras de alimentos.

- Inspecione o estado geral dos veículos de entrega.
- Verifique se há sinais de insetos ou pragas.
- Examine o estado do produto.
- Observe as temperaturas dos produtos resfriados.
 - Os produtos refrigerados devem ser recebidos a 41°F (5°C) ou menos.
 - Os produtos congelados devem ser recebidos congelados e em estado sólido, a 0°F (-17°C) ou inferior.
 - Frutas, verduras e alface cortadas devem ser recebidas a 41°F (5°C) ou menos.
- Não aceite nem distribua produtos caseiros, pois você não conhece as condições em que foram preparados.

Vídeo 2:

Transporte e recebimento de produtos (cont.)

Primeiro a vencer, primeiro a sair (FEFO, First Expired, First Out)

A implementação de um sistema de estoque de alimentos é uma das maneiras mais fáceis de combater os problemas relacionados à segurança dos alimentos.

- Verifique todas as datas nos códigos dos produtos (consulte a seção Inspeção de produtos para obter mais informações sobre essas datas) assim que recebê-los. Além disso, assegure-se de que seu estoque esteja organizado de forma a permitir que o produto que vencer antes seja entregue em primeiro lugar.
- Ponha data e etiqueta em todos os produtos armazenados em caixa durante o recebimento/inspeção para identificar facilmente a data-limite de distribuição.
- Examine regularmente o estoque para garantir que os produtos não sejam distribuídos além da data segura aceitável. Consulte o *Guia do administrador de alimentos* (Food Keeper Guide) para maiores informações sobre por quanto tempo o produto é indicado para consumo após ultrapassar as datas nos códigos.

Vídeo 3:

Inspeção de produtos e recalls relacionados à segurança dos alimentos

Nesta seção, falaremos sobre formas seguras de inspecionar produtos e o que você deve fazer em caso de recall motivado por segurança dos alimentos.

Datas nos códigos dos produtos

Há três tipos comuns de datas nos códigos dos produtos alimentícios, e o consumo da maioria deles ainda é seguro após essas datas. Consulte o *Guia do administrador de alimentos* (Food Keeper Guide) para mais informações sobre consumo e datas nos códigos dos produtos.

Alguns produtos podem apresentar a data de embalagem ou produção que é usada pelos fabricantes para rastreamento e recalls. É importante observar que alimentos para bebês e fórmulas infantis não podem ser distribuídos após o vencimento da data impressa no código.

- *Data-limite de venda* (Sell-by Date): informa ao lojista quanto tempo o produto pode ser deixado à venda.
- *Data-limite de uso* (Use by): é a última data recomendada para consumo do produto com elevado nível de qualidade.
- *Data-limite de melhor consumo* (Best-by or best if used by): é a data recomendada para aproveitar o melhor sabor ou qualidade do produto.

Inspeção do produto

A inspeção de qualquer produto, seja do Good Shepherd, de varejistas ou de doações individuais, é fundamental para a segurança dos alimentos.

Veja a seguir algumas situações em que você deve descartar o produto armazenado em sua agência.

Produtos enlatados devem ser descartados se apresentarem:

- Amassados relevantes nas costuras, borda superior ou inferior
- Amassados profundos nas laterais que impedem o empilhamento do produto
- Latas inchadas ou salientes
- Ferrugem ou terra que não podem ser removidas
- Latas sem rótulos ou etiquetas ilegíveis

- Latas com buracos
- Sinais visíveis de vazamento
- Fungos ou marcas d'água
- Datas que ultrapassam a data segura aceitável

Vídeo 3:

Inspeção de produtos e recalls por motivo de segurança dos alimentos (cont.)

Produtos em caixas e sacos devem ser descartados se apresentarem:

- Sinais de insetos ou pragas, como excrementos, marcas de roeduras, ovos ou buracos
- Caixas e sacos não vedados
- Embalagens internas rasgadas, cortadas ou não vedadas
- Falta de rótulos ou etiquetas não legíveis
- Fungos ou marcas d'água
- Datas que ultrapassam a data segura aceitável

Produtos em potes e garrafas devem ser descartados se apresentarem:

- Tampas quebradas, inchadas, amassadas, enferrujadas ou não vedadas (produtos com lacre interno intacto não apresentam risco)
- Sinais de vazamento
- Potes e garrafas quebradas
- Falta de rótulos ou etiquetas não legíveis
- Fungos ou marcas d'água
- Datas que ultrapassam a data segura aceitável
- Objetos estranhos ou fungo no interior do recipiente
- Fungo ou sujeira debaixo da tampa
- Sinais de insetos ou pragas, como excrementos, marcas de roeduras, ovos ou buracos
- Descoloração do produto
- Separação incomum do produto

Frutas e verduras devem ser descartadas se apresentarem:

- Marcas profundas
- Mofo, podridão ou mau cheiro
- Cascas, peles e partes externas danificadas
- Frutas, verduras e alfaces cortadas em temperatura acima de 41°F (5°C)
- Sinais de insetos ou pragas, como excrementos, ovos ou carcaças de insetos

Carnes congeladas devem ser descartadas se apresentarem:

- Embalagens perfuradas ou rasgadas
- Mau cheiro
- Tonalidade verde do produto
- Datas que ultrapassam a data segura aceitável para consumo de carne congelada (ver *Guia do administrador de alimentos* (Food Keeper Guide) para mais informações)

Vídeo 3:

Inspeção de produtos e recalls por motivo de segurança dos alimentos (cont.)

Recalls relacionados à segurança dos alimentos

- Acesse regularmente os sites do Departamento de Agricultura dos EUA (USDA) e da Agência de Administração de Alimentos e Medicamentos dos EUA (FDA) para informações sobre recalls de produtos.
- Serviço de segurança e inspeção de alimentos do USDA – <https://www.fsis.usda.gov/recalls>
- Recalls, retiradas do mercado e alertas de segurança da FDA – <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>
- Verifique seu estoque para verificar a existência de produtos com recall.
- Em caso positivo, siga as orientações de descarte e registro.
- Entre em contato com os clientes para avisar sobre o recall.
- Mantenha em arquivo por pelo menos seis meses todos os recalls para auxiliar nas doações e inspeções de alimentos.

Vídeo 4:

Como armazenar alimentos de forma segura

Neste vídeo, abordaremos como armazenar alimentos com segurança, incluindo alimentos secos e as orientações gerais de armazenamento de alimentos resfriados.

Orientações gerais para armazenamento de alimentos secos

Apresentamos abaixo as melhores práticas para garantir que os alimentos sejam manuseados de forma segura.

- Armazene sempre os alimentos em áreas designadas a alimentos.
- Use somente recipientes destinados ao armazenamento de alimentos.
- Armazene os alimentos a 6 pol (15 cm) do chão e longe das paredes.
- Armazene os alimentos em um local fresco e seco, protegido do congelamento.
- Armazene grãos e cereais etc. de forma a protegê-los contra roedores e insetos.
- Verifique regularmente se há sinais de pragas ou insetos e mantenha um registro.
- Limpe regularmente as áreas de armazenamento.
- Use um desumidificador se houver cheiro de mofo ou ocorrência de condensação.
- Armazene sempre produtos químicos distante dos alimentos, e jamais em prateleiras situadas acima dos alimentos.
- Não armazene alimentos perto de dispositivos produtores de calor, canos de água não isolados, aquecedores de água, fornos, aberturas de ar forçado, fornalhas etc.
- Não armazene alimentos sob a luz direta do sol.
- Garanta que as áreas de armazenamento de alimentos tenham acesso bloqueado ou limitado apenas a voluntários e funcionários aprovados.
- Verifique regularmente se o produto apresenta sinais de deterioração ou danos.
- Rode sempre o estoque levando em conta o princípio “Primeiro a vencer, primeiro a sair” (FEFO).
- Nunca armazene produtos em local residencial.
- Todas as unidades de armazenamento devem ser aprovadas previamente e monitoradas pelo Good Shepherd Food Bank antes de começarem a armazenar alimentos.

Diretrizes gerais de armazenamento a frio

Apresentamos abaixo as melhores práticas para garantir que os alimentos sejam manuseados de forma segura.

- Armazene os produtos refrigerados a 41°F (5°C) ou menos (inclui frutas, verduras e alface cortadas).
- Não permita que o produtos resfriados fiquem na zona de perigo de temperatura entre 41°F e 135°F (5°C e 57°C).

- Mantenha alimentos congelados em estado sólido e congelados, a 0°F (-17°C) ou inferior.
- Não descongele carnes congeladas, pois os clientes podem recongelá-las sem saber que foram descongeladas anteriormente.
- Mantenha um termômetro em cada unidade de armazenamento a frio.

Vídeo 4:

Como armazenar alimentos de forma segura (cont.)

- Anote as temperaturas regularmente quando estiver na agência usando um livro/protocolo para registro. Certifique-se de reter todos os registros por pelo menos dois anos.
- Limpe, higienize e descongele regularmente as unidades de armazenamento a frio.
- Armazene sempre alimentos prontos para consumo acima dos alimentos crus na geladeira.
- Guarde sempre os alergênicos abaixo dos alimentos prontos para consumo na geladeira.
- Use caixas e mantas térmicas durante a distribuição de itens que precisam se manter resfriados caso não seja possível distribuí-los diretamente de uma geladeira ou freezer.
- Mantenha a ventilação adequada de geladeiras e freezers. Não bloqueie respiradouros nem sobrecarregue as unidades.
- Mantenha o controle do estoque de todas as unidades de refrigeração para garantir que o primeiro produto a vencer seja o primeiro produto a ser distribuído (FEFO, First Expired, First Out).
- Nunca armazene produtos em local residencial.
- Todas as unidades de armazenamento devem ser aprovadas previamente e monitoradas pelo Good Shepherd Food Bank antes de começarem a armazenar alimentos.

Conclusão

Além deste treinamento de segurança dos alimentos, siga todos os requisitos locais, estaduais e federais de saúde e segurança aplicáveis com relação ao manuseio seguro e adequado de doações de produtos e alimentos.

Ficamos felizes por você assistir aos quatro vídeos do curso de treinamento de segurança dos alimentos do Good Shepherd Food Bank of Maine.

Agora, você fará o teste de avaliação de conhecimento em que deverá obter uma pontuação mínima de 70% para receber o certificado de conclusão. O certificado será enviado ao endereço de e-mail informado na avaliação.

Agradecemos mais uma vez por sua atenção e compromisso com a segurança dos alimentos!

Informações de contato

Acesse nosso site para encontrar as informações de contato de seu Representante de recursos comunitários. www.gsfb.org/partner-agency/#contact-staff

AUBURN DISTRIBUTION CENTER

3121 Hotel Road

P.O. Box 1807

Auburn, ME 04211

T: (207) 782-3554

F: (207) 782-9893

HAMPDEN DISTRIBUTION CENTER

11 Penobscot Meadow Dr.

Hampden, ME 04444

WWW.FEEDINGMAINE.ORG