

Prevenção da Contaminação Cruzada por Glúten em Serviços de Alimentação: Check-list

Priscila Farage

* O instrumento (check-list) desenvolvido para a verificação de não conformidades relacionadas à contaminação com glúten nos serviços alimentares foi validado em relação ao conteúdo, após uma revisão cuidadosa de seus itens. Depois de redesenhado, os itens foram considerados importantes e abrangentes pelos especialistas.

No entanto, é importante ressaltar que os estudos futuros são necessários para avaliar outras propriedades do instrumento, como a confiabilidade utilizando os critérios de reprodutibilidade que visam verificar a proporção de concordância entre as respostas quando o instrumento é aplicado no mesmo local e circunstâncias por diferentes profissionais.

Estudos adicionais também são necessários para testar este instrumento em serviços de alimentação e avaliar sua eficácia para contribuir para a prevenção da contaminação cruzada de glúten. Estratégias como esta são muito importantes para melhorar o acesso a alimentos seguros por pacientes GRD e, finalmente, contribuir para uma maior qualidade de vida.

Fonte:

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5295080/>

Nutrients. 2017 Jan; 9(1): 36.

Published online 2017 Jan 6. doi: 10.3390/nu9010036

PMCID: PMC5295080

Content Validation and Semantic Evaluation of a Check-List Elaborated for the Prevention of Gluten Cross-Contamination in Food Services

Priscila Farage*, Renata Puppin Zandonadi, Verônica Cortez Ginani, Lenora Gandolfi, Riccardo Pratesi and Yanna Karla de Medeiros Nóbrega



Check List em teste

Em novas etapas da pesquisa de Dra Priscila Farage, haverá modificações nesse instrumento de avaliação. Se for usar no formato em que se encontra, entenda que ele serve para exemplificar os diversos pontos de atenção que um Serviço de Alimentação precisa cuidar para poder servir alimentos sem glúten seguros para celíacos e sensíveis ao glúten.

**Lista de verificação para a verificação de não conformidade relacionada
com a contaminação de glúten em serviços de alimentação**

Legenda			
S - sim	N - não	NA - não aplicável	OBS - observação

Número:		Ano:	
Identificação da empresa:			
Nome da empresa:			
Razão Social:			
Licença Sanitária:		Registro estadual/municipal:	
CNPJ:		Tel:	Fax:
E-mail:			
Endereço:			
Bairro:	Cidade	Estado:	CEP:
Ramo de atividade:		Produção mensal:	
Número de empregados:		Número de turnos:	
Categorias de produtos:			
Descrição da categoria:			
Gerente técnico:		Formação acadêmica:	
Existe um funcionário responsável pelas boas práticas de fabricação no estabelecimento? () sim () não		Formação do funcionário responsável pelas boas práticas de fabricação: () curso de treinamento () curso técnico – Qual? _____ () grau acadêmico. Em quê?	
Representante legal/proprietário do estabelecimento:			

Itens		S	N	NA	OBS
1.	Edifício e instalações				
1.1	Chão				
	1.1.1 Material de piso que permite um saneamento fácil e adequado (suave, drenado com inclinação, impermeável).				
	1.1.2 Pavimento em conservação adequada (livre de defeitos, rachaduras, furos e outros).				
	1.1.2 Pavimento em conservação adequada (livre de defeitos, rachaduras, furos e outros).				
1.2	Teto				
	1.2.1 Teto fácil de limpar, a prova d'água, com acabamento suave				
1.3	Paredes				
	1.3.1. Paredes com acabamento liso, impermeável e fáceis de limpar com altura adequada para todas as operações				
	1.3.2 Paredes em conservação adequada (livres de rachaduras e descamação)				
1.4	Portas				
	1.4.1 Portas de superfície lisa, ajustadas ao batente e sem falhas de revestimento, a fim de reduzir o risco de contaminação proveniente da área externa.				
1.5	Janelas e outras aberturas				
	1.5.1 Janelas de superfície lisa, ajustadas ao batente e sem falhas de revestimento, a fim de reduzir o risco de contaminação proveniente da área externa.				
1.6	Escadas, elevadores de serviço, elevação de mercadorias e estruturas auxiliares				
	1.6.1 No caso de rampas e bancos de trabalho utilizados para suportar alimentos sem glúten e com glúten, é realizado um procedimento higiênico entre o uso desta superfície para alimentos contendo glúten e sem glúten.				
	1.6.2 Existe um elevador de mercadorias exclusivo para uso de alimentos sem glúten.				
1.7	Sanitário e vestiários para funcionários				
	1.7.1 Sanitários equipados com lavatórios e produtos destinados à higiene pessoal: sabão líquido antisséptico inodoro, toalha de papel não reciclado ou outro sistema de secagem seguro e higiênico, coletores com tampa e sem ativação manual.				
1.8	Lavatórios na área de produção				
	1.8.1 Existência de lavatórios na área de produção com água corrente, em posições apropriadas em relação ao fluxo de produção e serviço, com número suficiente para atender toda a área de produção, de preferência equipado com torneira automática, sabão líquido antisséptico inodoro, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema de				

		secagem higiênico e seguro e coletores de papel sem ativação manual.				
1.9	Ventilação e ar condicionado					
	1.9.1	Ambientes artificialmente climatizados, sem ventiladores, sem gerar fluxo de ar e ausência de fluxo de ar natural da área de produção de alimentos contendo glúten para a área de produção de alimentos sem glúten, evitando um ambiente com partículas em suspensão.				
1.10.	Limpeza das instalações					
	1.10.1	Instalações mantidas em condições higiênico-sanitárias adequadas, ou seja, sem a presença de acumulação de resíduos, com prova por meio de registro em planilhas específicas, atualizadas e com informações consistentes com o que está sendo observado.				
	1.10.2	Utensílios utilizados para a limpeza de instalações distintos dos utilizados para a limpeza de equipamentos que entrem em contato com alimentos, com produtos de higiene e utensílios exclusivos para uso na área de produção de alimentos sem glúten.				
1.11.	Gestão de resíduos					
	1.11.1	Recipientes para a recolha de resíduos dentro do estabelecimento que são facilmente higienizados (ou seja, sem rachaduras que permitem que a sujeira se acumule e sejam difíceis de aceder através dos utensílios de limpeza) e transportados (ou seja, podem ser facilmente movidos pelos responsáveis pelo procedimento); esvaziado sempre que o seu conteúdo atinja os 2/3 da sua capacidade e seja constantemente higienizado, não mostrando evidências de sujeira acumulada; uso de sacos de lixo apropriados.				
	1.11.2	Os resíduos removidos da área de produção de alimentos contendo glúten não passam pela área de produção de alimentos sem glúten.				
1.12	Layout					
	1.12.1.	Layout adequado para o processo produtivo: número, capacidade e distribuição de dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.				
	1.12.2.	Áreas para receber e depositar ingredientes distintos das áreas de produção, armazenamento e expedição do produto final.				
	1.12.3.	Armazém de ingredientes sem glúten identificado e em um espaço diferente daquele dos ingredientes contendo glúten.				
	1.12.4.	Área de produção de alimentos sem glúten identificados e em um espaço separado daquele da área de produção de alimentos contendo glúten.				
2.	Equipamentos, móveis e utensílios de cozinha					
	2.1.	Equipamento				
	2.1.1.	Equipamentos dispostos de forma a permitir fácil acesso e limpeza adequada.				

	2.1.2.	Equipamento com superfícies de contato lisas, intactas, impermeáveis e fáceis de limpar.				
	2.1.3.	Equipamentos de linha de produção (misturadores, processadores, liquidificadores, torradeiras, etc.) identificados e exclusivos para a produção de alimentos sem glúten.				
	2.1.4.	Equipamento de preservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, salas frias) exclusivo para produtos sem glúten ou, quando não é possível, a eliminação de produtos é feita em locais separados e / ou com algum tipo de separação física entre produtos sem glúten e contendo glúten .				
	2.1.5.	Equipamento de processamento térmico (fornos) exclusivo para alimentos sem glúten ou, quando de uso comum, não utilizado para assar alimentos sem glúten e com glúten simultaneamente.				
	2.1.6.	Equipamentos de processamento térmico (frigideiras, chapa quente para tapiocas, panquecas e outros) exclusivos para alimentos sem glúten.				
2.2	Mobiliário (mesas, bancadas, vitrines, prateleiras)					
	2.2.1.	Mobiliário projetado para fácil limpeza (liso, sem rugas e rachaduras, e de material impermeável.				
	2.2.2.	Existência de mobiliário específico para a produção de alimentos sem glúten ou existência de um processo de limpeza adequado entre o uso de mobiliário para alimentos contendo glúten e sem glúten provado por uma folha de registro de registro atualizada com informações consistentes com o que está sendo observado.				
2.3.	Utensílios de cozinha					
	2.3.1.	Utensílios de cozinha de material, tamanho e forma que permitem uma limpeza fácil.				
	2.3.2.	Utensílios gerais de cozinha (panelas, colheres, facas, talheres, etc.) exclusivos para alimentos sem glúten, armazenados em local apropriado e identificado, de forma organizada, e protegidos contra a contaminação por glúten ou, quando não exclusivo, devidamente higienizado antes do Uso e preparação de alimentos sem glúten.				
	2.3.3.	Difícil de limpar utensílios de cozinha (peneiras, pinceladas, raladores, etc.) exclusivos para a produção de alimentos sem glúten.				
2.4.	Limpeza de equipamentos, máquinas, móveis e utensílios de cozinha					
	2.4.1.	Equipamentos, máquinas, móveis e utensílios de cozinha mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, ou seja, sem presença ou acumulação de resíduos, com prova por meio de registro em planilhas específicas, atualizadas e com informações consistentes com o que é observado.				
	2.4.2.	Disponibilidade de produtos de limpeza necessários para				

		realizar a operação e diluição, tempo de contato e forma de uso / aplicação de acordo com as instruções recomendadas pelo fabricante.				
	2.4.3.	Disponibilidade e adequação de todos os utensílios necessários para realizar a operação de limpeza com aqueles em boas condições.				
	2.4.4.	Sempre que são manipulados alimentos sem glúten, a limpeza de equipamentos, máquinas, móveis e utensílios de cozinha que são de uso comum para alimentos sem glúten e contendo glúten é realizada corretamente.				
	2.4.5.	Uso de uma esponja exclusiva ou similar para desinfetar todos os utensílios de cozinha, equipamentos e superfícies que entrarão em contato com alimentos sem glúten.				
	2.4.6.	Utilização da máquina de lavar louça: louça usada para alimentos contendo glúten e sem glúten sanitizada em diferentes momentos.				
3.	Funcionários do serviço de alimentação					
	3.1.	Roupas				
	3.1.1.	Os funcionários exibem a limpeza pessoal adequada: limpeza do corpo, mãos limpas, unhas curtas, uniformes limpos.				
	3.1.2.	Os funcionários usam um uniforme exclusivo para lidar com alimentos isentos de glúten ou um uniforme que não tenha sido utilizado anteriormente para lidar com alimentos com glúten, sem ter sido lavado depois.				
	3.2.	Hábitos de higiene				
	3.2.1.	Há orientação (cartazes) para a higiene das mãos adequada, que inclui momentos e procedimentos adequados, acessíveis aos funcionários e seguidos corretamente.				
	3.2.2.	Os funcionários não lidam com alimentos contendo glúten e sem glúten simultaneamente ou envolvem qualquer ato que possa levar a contaminação cruzada, como comer durante a preparação de alimentos.				
	3.3.	Programa de treinamento de funcionários e supervisão				
	3.3.1.	Existência de um programa de treinamento adequado e contínuo relacionado à produção de alimentos sem glúten e registro desses treinamentos.				
	3.3.2.	Existência de supervisão dos procedimentos para evitar a contaminação por glúten por um supervisor devidamente treinado.				
4.	Produção e transporte de alimentos					
	4.1.	Matérias-primas, ingredientes e embalagens				
	4.1.1.	As matérias-primas, ingredientes e embalagens são inspecionadas na recepção, observando se os rótulos da matéria-prima e dos ingredientes atendem à legislação específica para o glúten. As fontes potenciais de glúten são identificadas e controladas após a recepção.				

	4.1.2.	Descongelamento de alimentos sem glúten mantidos em local separado dos alimentos que contenham glúten e sem entrar em contato com utensílios e equipamentos onde alimentos contendo glúten são armazenados ou mantidos em locais que são limpos antes do procedimento.				
4.2.	Seleção de receitas e ingredientes e preparação de alimentos					
	4.2.1	A seleção de receitas e ingredientes e os cartões técnicos de fabricação são seguidos com precisão para alimentos sem glúten, com o rótulo de todos os ingredientes que estão sendo verificados no momento da preparação.				
	4.2.2.	A água ou o óleo anteriormente utilizado na preparação de alimentos contendo glúten não são reutilizados na preparação de alimentos sem glúten.				
	4.2.3.	Ingredientes não são de uso comum para a produção de alimentos sem glúten e contendo glúten (por exemplo, margarina). Todos os produtos destinados à preparação de alimentos sem glúten são identificados.				
4.3.	Fluxo de produção					
	4.3.1.	A recepção de produtos sem glúten ocorre em um espaço separado de outros produtos ou realizada em um momento diferente.				
	4.3.2.	Separação ou separação de procedimentos, tais como programação de produção ou linhas específicas / exclusivas para alimentos sem glúten, com um fluxo ordenado sem cruzamento entre alimentos sem glúten e contendo glúten.				
4.4.	Rotulagem e armazenamento de produtos finais e / ou semi-preparados					
	4.4.1.	Produtos finais e / ou semi-acabados (produtos que serão utilizados na elaboração de massas, enchimentos, molhos, etc.), embalados em um recipiente adequado (composição conhecida do material do recipiente sem glúten), intactos e exclusivos para comida sem glúten.				
	4.4.2.	Declarações de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente em relação à presença ou ausência de glúten.				
	4.4.3.	Produtos com e sem glúten armazenados separadamente por uma barreira física ou distância adequada, para evitar o contato entre eles.				
4.5.	Transporte do produto final					
	4.5.1.	O transporte mantém a integridade dos alimentos.				
	4.5.2.	O veículo não transporta simultaneamente alimentos que contenham glúten e sem glúten ou que transporta esses produtos simultaneamente, mas com cuidado pela separação por barreira física ou distância adequada entre eles (uso de recipientes selados, de material impermeável).				
5.	Distribuição					

5.1.	Na distribuição de alimentos, os funcionários seguem procedimentos para eliminar o risco de contaminação por glúten, por meio da higiene das mãos, uso de utensílios de proteção e luvas descartáveis e outros sempre que haja contato prévio com alimentos contendo glúten.				
5.2.	Eliminação separada, em diferentes contadores de distribuição. Preparação de acordo com a presença / ausência de glúten.				
5.3.	Preparação identificada com etiquetas ou outro método visível de acordo com o seu teor de glúten.				
5.4.	Utensílios de cozinha utilizados para servir pratos exclusivos para preparação sem glúten e identificados com diferentes cores.				
5.5.	Monitoramento das placas de identificação da preparação em relação à presença / ausência de glúten no momento da distribuição.				
6.	Documentação				
6.1.	Manual de boas práticas				
6.1.1.	As operações realizadas nas instalações estão de acordo com um Manual de Boas Práticas no local que atende aos requisitos legais em relação ao conteúdo e atualização.				
6.2.	Higienização adequada de móveis e instalações para prevenir a contaminação por glúten				
6.2.1.	Existência de procedimentos operacionais padrão estabelecidos para este item, que estão sendo cumpridos.				
6.3.	Higienização adequada de superfícies, equipamentos e utensílios de cozinha para evitar a contaminação por glúten				
6.3.1.	Existência de SOPs estabelecidos para este item, que estão sendo cumpridos.				
6.4.	Programa de recuperação de alimentos				
6.4.1.	Existência de SOPs estabelecidos para este item, que está sendo cumprido.				
7.	Responsabilidade e autoridade				
7.1.	As responsabilidades e as autoridades são definidas e comunicadas dentro da organização para assegurar o funcionamento efetivo e a manutenção do controle da contaminação do glúten.				
8.	Coordenador da equipe de segurança alimentar				
8.1.	A alta administração possui um Coordenador da Equipe de Controle de Contaminação de Glúten.				
8.2.	O coordenador designado tem a responsabilidade e autoridade para administrar a equipe de controle de contaminação de glúten e para organizar seu trabalho.				
8.3.	O Coordenador designado tem a responsabilidade e autoridade para garantir o treinamento e educação relevantes de todos os membros da equipe de controle de contaminação de glúten.				
8.4.	O coordenador designado tem a responsabilidade e autoridade para garantir que o sistema de controle de contaminação de glúten seja estabelecido, implementado, mantido e atualizado.				
9.	Métodos de comunicação no controle de contaminação por glúten				

9.1.	A organização garante que a equipe seja informada em tempo apropriado de mudanças de matérias-primas, ingredientes e serviços.				
9.2.	A organização garante que a equipe seja informada no devido tempo de mudanças nos sistemas e equipamentos de produção.				
9.3.	A organização garante que a equipe seja informada em tempo apropriado das mudanças nas instalações de produção, localização do equipamento e ambientes.				
9.4.	A organização garante que a equipe seja informada no momento adequado das mudanças nos programas de limpeza e saneamento.				
9.5.	A organização garante que a equipe seja informada em tempo apropriado de mudanças nos níveis de qualificação e / ou designação de responsabilidades e autoridades do pessoal.				
9.6.	A organização garante que a equipe seja informada em tempo apropriado de mudanças no conhecimento sobre a contaminação com glúten e medidas de controle.				
9.7.	A organização garante que a equipe seja informada o mais rápido possível no caso de uma queixa do consumidor indicando um possível risco de contaminação com glúten nos alimentos.				
9.8.	A organização assegura que a equipe seja informada no devido tempo de qualquer circunstância ou ocorrência não coberta pelos itens anteriores que possam ter impacto no controle da contaminação por glúten.				
9.9.	O time garante que qualquer informação relevante para o controle da contaminação por glúten é sempre atualizada no sistema pela parte responsável e transmitida ao resto dos funcionários.				
10.	Gráficos de fluxo				
10.1	Os fluxogramas são preparados para categorias de produtos ou processos (implementados) pelo sistema de controle de contaminação de glúten.				
10.2.	Os fluxogramas são claros, precisos e suficientemente detalhados.				
10.3	Os fluxogramas são verificados no local pela equipe de controle de contaminação de glúten e os registros de verificação são mantidos.				
11.	Tratamento de produtos potencialmente inseguros				
11.1.	A organização trata produtos não conformes, impedindo-os de entrar na cadeia de produção de alimentos ou atestando a presença de glúten no rótulo desses alimentos em caso de possível contaminação.				
11.2.	Todos os alimentos produzidos que podem ter sido afetados por uma situação de não conformidade são mantidos sob o controle da organização até que ela tenha sido avaliada.				
11.3.	A organização notifica as partes interessadas quando os produtos que não estão mais sob o controle da organização são posteriormente determinados como inseguros (contaminados com glúten), iniciando o processo de recall.				