



"Agora é lei! Transparência sobre alergênicos em cardápios no estado da Bahia"

Vanessa Cabral

Nutricionista e Sanitarista

Márcia Paranaguá

Nutricionista - CRN5/0434



PARTE 2



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



CONTEXTUALIZAÇÃO LEGISLAÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA



OBRIGATORIEDADE DE NOTIFICAÇÃO DA PRESENÇA DE ALERGÊNICOS EM
CARDÁPIOS E AFÍNS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

RESPALDO LEGAL



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



CLASSIFICAÇÃO DO GRAU DE RISCO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



GRAU DE RISCO 2

(GR2): RISCO MODERADO

ATIVIDADES APRESENTAM RISCOS QUE EXIGEM MAIS OBRIGAÇÕES LEGAIS RELACIONADAS À SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO.



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CLASSIFICAÇÃO DO RISCO



56	ALIMENTAÇÃO	
56.1	Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas	
56.11-2	Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas	2
56.12-1	Serviços ambulantes de alimentação	2
56.2	Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada	
56.20-1	Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada	2

ANEXO I - NORMA REGULAMENTADORA N. 4 (NR-4)

CLASSIFICAÇÃO NACIONAL DE ATIVIDADES ECONÔMICAS - CNAE (VERSÃO 2.0) – GRAU DE RISCO - GR



RISCO SANITÁRIO

PROPRIEDADE QUE TEM UMA ATIVIDADE, SERVIÇO OU PRODUTO, DE PRODUZIR EFEITOS NOCIVOS OU PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA.

ABNT - 2019

“QUEM GERA O RISCO, GERA O CONTROLE”



S.A. "SEM CONTROLE"

**Elevado índice de queixas...
Penalidades profissionais!
Multas/Interdição...
Faturamento crítico...
Encerramento das atividades.**



S.A. "COM CONTROLE"

**Referência no mercado...
Fortalecimento da categoria.
Faturamento ascendente...
Gerador de empregos,
Expansão dos negócios**



Lei nº 14.863 - 12 DE FEVEREIRO DE 2025



LEI Nº 14.863 DE 12 DE FEVEREIRO DE 2025

Dispõe sobre a obrigatoriedade da especificação da informação e da divulgação da presença de alimentos alergênicos nos cardápios dos estabelecimentos de comercialização de alimentos que indica.

O PRESIDENTE DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DA BAHIA, no uso de atribuição prevista no art. 80, § 7º da Constituição do Estado da Bahia, combinando com o art. 41, XXII, da Resolução nº 1.193/85 (Regimento Interno), faço saber que o Plenário da Assembleia aprovou e eu promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º - Ficam os bares, restaurantes, hotéis, fast-foods, food-trucks, sorveterias, docerias, delicatessens, padarias e outros estabelecimentos que comercializem produtos prontos para o consumo imediato, obrigados a manter nos cardápios, *menus* e afins a informação sobre a presença de alimentos alergênicos, de acordo com Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - RDC nº 26 de 2 de julho de 2015.

Parágrafo único - Consideram-se alimentos alergênicos os constantes no Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - RDC nº 26 de 2 de julho de 2015.

Art. 2º - A informação sobre a presença de alimentos alergênicos deverá constar nos cardápios, *menus* e afins de acordo com as especificações dos artigos 6º ao 8º da RDC nº 26 de 2 de julho de 2015.

Art. 3º - Os restaurantes do tipo *self-service* ou que tenham expositores de alimentos deverão colocar as informações na etiqueta de identificação do alimento.

Art. 4º - A relação dos cardápios, *menus* e afins de que trata o *caput* do art. 1º poderá ser elaborada e assinada por nutricionista, com o respectivo número de sua inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas.

Art. 5º - O descumprimento das disposições contidas nesta Lei constitui infração sanitária, nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e suas atualizações, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 6º - O prazo para os estabelecimentos promoverem as adequações necessárias na rotulagem dos produtos abrangidos por esta Lei é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação.

GABINETE DA PRESIDÊNCIA DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DA BAHIA, EM 12 DE FEVEREIRO DE 2025.

Deputada IVANA BASTOS

Presidente em exercício

1. Divulgação obrigatória de alimentos alergênicos em cardápios e afins.
2. Inclui os serviços de self-service e os que tem expositores de alimentos.
3. Reforça atuação do nutricionista na elaboração dos cardápios.

GABINETE DA PRESIDÊNCIA DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DA BAHIA, EM 12 DE FEVEREIRO DE 2025.



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



SECRETARIA
DA SAÚDE

RDC Nº 727 - 1º DE JULHO DE 2022



Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos ... (inclusive aos alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação.)

Seção IV

Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares.

Art. 16. No caso dos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos **serviços de alimentação**, as declarações de que tratam os arts. 13 e 14....

Regulamenta três tipos de informações sobre alergênicos:

1. Advertências sobre a presença intencional;
2. Advertências sobre possibilidade de contaminação cruzada;
3. Informações sobre a ausência de alergênicos.



RDC nº 727 - 1º de julho de 2022



ANEXO III - RDC nº 727 - PRINCIPAIS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
2. Crustáceos.
3. Ovos.
4. Peixes.
5. Amendoim.
6. Soja.
7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Amêndoa (*Prunus dulcis* , sin.: *Prunus amygdalus* , *Amygdalus communis* L.).
9. Avelãs (*Corylus* spp.).
10. Castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*).
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*).
12. Macadâmias (*Macadamia* spp.).
13. Nozes (*Juglans* spp.).
14. Pecãs (*Carya* spp.).
15. Pistaches (*Pistacia* spp.).
16. Pinoli (*Pinus* spp.).
17. Castanhas (*Castanea* spp.).
18. Látex natural. (fragmentos de luvas de manipulação; materiais de selagem e adesivos de embalagens).



LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990 - CDC



Art. 4º No âmbito de sua jurisdição....caberá ao órgão estadual, do Distrito Federal e municipal,...

III - fiscalizar as relações de consumo;

Art. 12. São consideradas práticas infrativa:

IX - colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço: a)...b) **que acarrete riscos à saúde ou à segurança dos consumidores** e sem informações ostensivas e adequadas;

Art. 13. Serão consideradas, ainda, práticas infrativas, na forma dos dispositivos da Lei nº 8.078, de 1990:

I - ofertar produtos ou serviços sem as informações corretas, claras, precisa e ostensivas, em língua portuguesa, sobre suas características, qualidade, quantidade, composição.....; entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.

1. Divulgação sobre composição e prazos de validade, origem.....
2. Acondicionamento e conservação dos alimentos e bebidas;
3. Condições de higiene da cozinha;
4. Disposição de cardápio...na frente do estabelecimento;....



Regulamenta a profissão de Nutricionista

Art. 3º São atividades privativas dos nutricionistas:

II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;

RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018

Definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições,.....por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade.....

- Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais,.....
- Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, **ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.**

PRÁTICAS OPERACIONAIS E TÉCNICAS PARA A ATUAÇÃO PROFISSIONAL



CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO NO ÂMBITO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

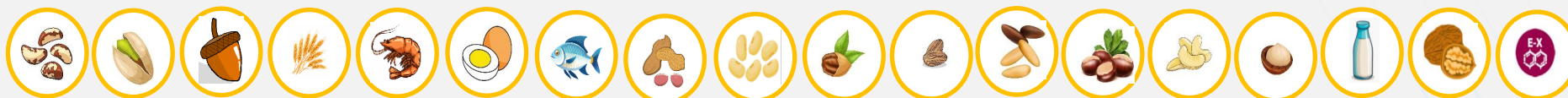


Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



SECRETARIA
DA SAÚDE

A LEGISLAÇÃO PARA A GESTÃO DE ALERGÊNICOS NÃO SE RESTRINGE A EXIGÊNCIA DA INFORMAÇÃO DA PRESENÇA NOS ALIMENTOS.



ADOÇÃO DE PROGRAMAS DE PREVENÇÃO PARA O GERENCIAMENTO DE ALERGÊNICOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS/REFEIÇÕES

Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (ASBAI), 2025.

CRIAÇÃO E REGISTRO DE RECEITAS



IDEALIZAÇÃO DA PREPARAÇÃO



DEFINIÇÃO DOS INGREDIENTES E DAS TÉCNICAS DE PREPARO



PESSAGEM/MEDIDA CASEIRA DOS INGREDIENTES
ESPECIFICAÇÃO DE ALERGÊNICOS



VERIFICAÇÃO DO MODO DE PREPARO



IDENTIFICAÇÃO DE PCC NAS ETAPAS DE PRODUÇÃO/PROCESSAMENTO



CRONOMETRAR/QUANTIFICAR O TEMPO DE OPERACIONALIZAÇÃO



LEVANTAMENTO DE CUSTO DA PREPARAÇÃO

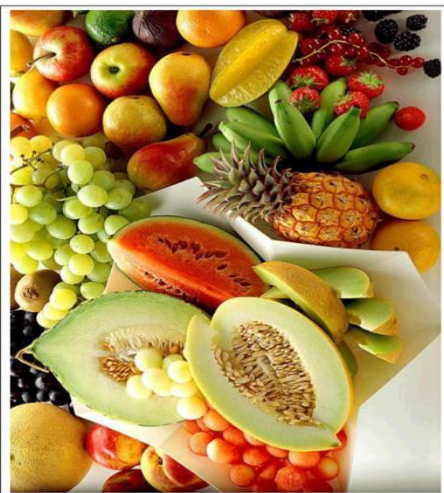


REDAÇÃO DA RECEITA

RECEITUÁRIO

Receituário de Preparações – formulário que contém ingredientes, técnicas culinárias e dietéticas, tempo de preparo e rendimento das receitas utilizadas na produção de refeições;

ATRIBUIÇÕES OBRIGATÓRIAS RES. CFN, Nº 600/2018



Receituário Preparações Bioativas Gourmet



Márcia Paranaguá
CRN 0434
Maio/2009

ALIMENTOS FUNCIONAIS OU NUTRACÊUTICOS

Enquanto os profissionais de saúde consideram o alimento e a saúde como indissociáveis os consumidores ainda não agem assim. Na década de 80, foram estudados no Japão, alimentos que além de satisfazerem as necessidades nutricionais básicas desempenhavam efeitos fisiológicos benéficos. O Japão foi o primeiro país a apresentar a oferta de produtos que contém bactérias lácticas que podem reduzir níveis de pressão arterial.

O envelhecimento da população e as doenças crônicas acabam sendo novos focos para o desenvolvimento de produtos com a imagem ou alegação, comprovada, de saudável.

Um exemplo de alegação: consumir 3 gramas de ômega-3, semanalmente, como parte um estilo de vida saudável, ajuda a manter a saúde do coração.

São compostos por substâncias nutritivas (ex: vitamina E, C, betacaroteno ou o ácido graxo ômega 3) ou não nutritivos (ex: fibras) que promovem benefícios à saúde pelos seus efeitos metabólicos ou fisiológicos atuando no crescimento, desenvolvimento, manutenção e em outras funções normais do organismo humano.

Alegações podem fazer referências à manutenção geral da saúde, à redução de risco, mas não à cura de doenças.

Os alimentos funcionais não curam doenças, ao contrário dos remédios e também não substituem um tratamento médico. Os alimentos funcionais, com ação antioxidante, têm sido alvo de muitos estudos atualmente, existindo já muitas evidências quanto à possibilidade deles de prevenir doenças crônicas ou retardar processos degenerativos.

Substância Bioativa: além dos nutrientes, os não nutrientes que possuem ação metabólica ou fisiológica específica. A substância bioativa deve estar presente em fontes alimentares. Pode ser de origem natural ou sintética, desde que comprovada a segurança para o consumo humano.

Eles apresentam componentes ativos capazes de reduzir o risco de certas doenças. A indústria de alimentos pode disponibilizar uma grande variedade de produtos para o consumidor escolher e usar os mesmos como vetores de informações.

Produtos industrializados com caráter funcional: leite fermentado, biscoitos vitaminados, cereais matinais ricos em fibras, leites enriquecidos com minerais ou ácido graxo ômega 3.

1º DELÍCIA DE MARACUJÁ



Ingredientes

06 unidades de maracujá
150 colheres de sopa de óleo de canola
02 colheres de sopa de cebola
03 dentes de alho
400g de proteína texturizada de soja fina
01 xícara de chá de talos de salsa
200 g de queijo parmesão no ralo grosso
02 xícaras de polpa de tomate
05 colheres de sopa de cebola
02 xícaras de chá de tomate
01 molho de alicha crespia
Sal a gosto

Modo de preparo

Cortar em fatias finas após enrolar folhas de alicha crespia e dispor em ninhos numa travessa alongada. Estruturar sobre esses "ninhos" cada banda de maracujá pronta. Acrescentar um fio de azeite de oliva sobre os ninhos. Lave bem os maracujás, corte-os ao meio e descasque. Retire a polpa e deixe a parte branca de molho por 4 horas em água quente após ter fervido. Coloque a proteína texturizada de soja fina de molho em água por 15 minutos. Escorra, esprema e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo de dourar levemente a cebola e o alho. Acrescente a proteína texturizada de soja fina picada, bem fininha, o tomate em pequenos cubos e deixe refogar. Verifique o sal. Lubrifique o maracujá com azeite de oliva, alho e sal, pincelando a banda internamente e logo em seguida recheie as cascas de maracujá e reserve. Polvilhe sobre as bandas de maracujá recheadas 01 colher de sobremesa de queijo parmesão no ralo grosso, acrescente pó de semente de linhaça e leve ao forno pré-aquecido. Salpique semente de linhaça e sirva.

2º BARQUINHA DE FRANGO

Ingredientes
01 unidade de melão cortado em fatias largas
04 dentes de alho picado
06 colheres de sopa de cebola picada
100 ml óleo de canola
500g de peito de frango desfiado
01 xícara cenoura ralada
01 xícara de caldo de galinha natural
01 xícara de chá de água
04 colheres de sopa de farinha de trigo integral
03 colheres de sopa de salsa
Sal a gosto

Asse rapidamente o salmão para não ressecar e desfie com uso de luvas.

Cozinhe a ervilha (não precisa deixar de molho) e o arroz reservando-os. Retire a polpa dos tomates sem a semente. Rale a cebola e pique o hortelã e o alho. Refogue o salmão com óleo na cebola e no alho. Acrescente os demais ingredientes junto com a levedura de cerveja para dar liga. Enrole as folhas de alicha com este recheio. Monte numa travessa refratária (que possa ir ao forno) coloque o molho de polpa de tomate sobre os rolinhos (só no centro) polvilhe gengibre preto e leve ao forno por 05 minutos no máximo.

4º BARQUINHA DE CHUCHU



Ingredientes

05 und chuchu cozido
300g Camarão rosa médio
300g queijo ricota
04 cs queijo branco ralado
04 und de Cebola média ralada
04 xícaras de polpa de tomate concentrado in-natura.
01 xícara Gergelim branco
02 molhos de manjericao

Modo de preparo

Corte a casca do melão, lave e cozinhe bem até amolecer e reserve. Frite o alho e a cebola no azeite e coloque o peito de frango para dourar. Vá acrescentando água aos poucos até cozinhar por completo. Adicione a cenoura ralada, o caldo de galinha e o restante da água. Deixe refogar bem e por último coloque a farinha de trigo polvilhada com auxílio da peneira. Mexa até misturar toda a farinha na mistura. Salpique salsa no recheio após apagar o fogo. Escave mais as fatias removendo a polpa amolecida. Recheie as cascas de melão com este refogado.

3º ROLÉ DE SALMÃO

Ingredientes
06 und folhas grandes e perfeitas de acelga
500g Salmão assado e desfiado
01 xícara Ervilha partida
02 xícaras Arroz integral cozido
02 xícaras de polpa de tomate concentrado in-natura.
02 cs Levedura de cerveja em flocos
01 und Cebola grande ralada
01 und molho de hortelã
02 cs gengibre preto
02 und dentes de Alho
150 ml de Óleo de Girassol
50 ml Azeite de oliva extravirgem
3 g Sal Marinho

Modo de preparo

Separe as folhas de acelga e cozinhe em panela com água e um fio de óleo por 05 minutos apenas para quebrar a resistência das fibras e poder modelar em um rolinho.

01 molho de cebolinha verde
04 und dentes de Alho
100 ml Óleo de Girassol
02 xícaras Farinha de trigo integral
50 ml Azeite de oliva extra virgem
3 g Sal Marinho

Modo de preparo

Cozinhe o chuchu já escavado e aberto em bandas com água, sal e um fio de óleo. Aqueça o camarão em água e um fio de azeite dose (sem sal) e reserve. Esmaque a ricota. Rale a cebola. Rale a polpa dos tomates sem a semente. Pique o manjerico, a cebolinha verde e o alho. Após cozido as bandas de chuchu deverão ser recheadas com a seguinte mistura: camarão refogado no óleo e na cebola, alho e ao cheiro verde. Após ficar cozido, retire da panela e adicione os demais ingredientes fazendo com que o queijo forme uma liga a mistura. Coloque uma colher cheia em cada banda de chuchu, polvilhe queijo branco ralado e leve ao forno por 05 minutos.

5º RISOTO DE ACELGA

Ingredientes

01 und Acelga média
300g Proteína de soja texturizada - PTS hidratada
03 colheres de Cebola
02 und dentes de Alho
01 colher de sopa de margarina de trigo integral.
02 colheres de sopa de farinha de trigo integral.
04 xícaras de polpa de tomate concentrado in-natura.
04 xícaras Arroz integral cozido
100 ml de Óleo de Girassol
50 ml Azeite de oliva extra virgem
3 g Sal Marinho

ITENS QUE DEVEM CONSTAR NAS RECEITAS



- 1º Nome fantasia da preparação;
- 2º Nome técnico da preparação com identificação dos ingredientes.
- 3º Descrição sucinta da preparação, para divulgação ao consumidor.
- 4º Especificação detalhada dos ingredientes na ordem cronológica de utilização e **identificação objetiva da presença de alergênicos.**
- 5º Descrição das quantidades (medida caseira ou acondicionadas em mg/l).
- 6º Listagem dos utensílios de preparo e dos de montagem, com descrição de tamanho/capacidade.
- 7º Descrição detalhada do modo de pré-preparo, de preparo (citar temperatura de cocção quando houver), montagem.
- 8º Correspondência dos tempos de pré-preparo, de preparo, de montagem e prazo de validade de exposição/armazenamento do produto final.
- 9º Rendimento: número de porções/ mg/l.
- 10º Registro do custo total e por porção.
- 11º Informação do valor nutricional/calórico.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 1ª ed. São Paulo: Manole. 2003.



CODIFICAÇÃO



ALÉRGENOS/SÍMBOLOS					
TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXES	AMENDOIM	SOJA
					
AMÊNDOA	AVELÃ	CASTANHA-DE-CAJU	CASTANHA-DO-PARÁ	MACADÂMIA	PECÃ
					
PISTACHE	PINOLI	CASTANHA	LÁTEX NATURAL	NOZES	LEITE
					

Márcia Paranaguá – Guia Prático Treinamento PCAL, 2015.

FICHA TÉCNICA: FTP



Formulário de especificação das preparações, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações, a critério do serviço ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

RES. CFN, Nº 600/2018

FICHA TÉCNICA Sobremesa nº 15					CREME DE MORANGO					Rendimento: Porção para 03 pessoas.				
ALERGÊNICO- SIM														
Código	Ingrediente	Quant.		Un	MC	Preço Bruto (kg)	Custo R\$ (PL)	Preço Corrigido	F.C.	% FR	% FP	Valor Nutricional		
		PB	PL									CH	P	L
023	Morangos	230	200	g	1 caixa	2,99	0,69	3,43	1,15	86,9	13,1	17	1,6	0,6
054	iogurte natural	400	400	g	2 potes	6,15	2,46	2,46	-	100	0	62	14	0,4
12	Clara de Ovos	54	19	g	2 Und	4,70	0,25	13,34	2,84	35,18	64,82	0,2	2,03	0,019
10	Açúcar	100	100	g	5 colheres de chá	2,45	0,24	2,45	-	100	0	99,5	0,0	0,0
TOTAIS		784	719	g	-	16,29	3,64	21,68	3,99	322,08	77,92	178,7 x 4	17,63 x 4	1,019 x 9
VET: 794,5 Kcal							NDPCal % = 6,3							

RECEITUÁRIO Creme de morango simples, siga estas etapas:

Bata no liquidificador por 10 minutos iogurte natural, a clara de ovos, açúcar até formar uma mistura homogênea. Adicione os morangos frescos. Coloque metade do creme em uma travessa. Decore com morangos picados e cubra com o restante do creme. Deixe na geladeira por 2 horas antes de servir.



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



SECRETARIA
DA SAÚDE

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO PARA INFORMES NUTRICIONAIS DO SELF-SERVICE

ALERGÊNICO : SIM (X) NÃO ()

PREPARAÇÃO: FAROFA DE DENDÊ

CLASSIFICAÇÃO: GUARNIÇÃO

PORCIONAMENTO: 01 PORÇÃO

RENDIMENTO TOTAL: 65 gramas

TEMPO DE PREPARO: 05 MINUTOS



Ingredientes	Unid	Peso Líquido	FC	Peso Bruto	Medida Caseira	Custo Unitário	Custo Total	PTN	CHO	G.Totais	Sódio
Farinha de Mandioca	kg	0,60	0			2,30	0,0	0,86g	41,52g	4,55g	79,72mg
Flor do Azeite de dendê	lt	0,020	0			3,20	0,0				
Sal	kg	0,0005	0			0,53	0,0				
Cebola roxa	kg	0,015	1,15		1/2 unid peq	2,10	0,0				
Camarão Seco	kg	0,005	0,2			52,00	0,0				

VET : 211 Kcal

Custo total da preparação: 0,0

UTENSÍLIOS A SEREM UTILIZADOS: PANELA, COLHER DE ARROZ, VASILHA DE PLÁSTICO

EQUIPAMENTOS A SEREM UTILIZADOS: FOGÃO INDUSTRIAL

PRÉ-PREPARO: SEPARAR OS INGREDIENTES

PRAZO DE VALIDADE: consumo imediato

MODO DE PREPARO: Adicionar a CEBOLA ralada a Flor de AZEITE DE DENDÊ, até dourar com fogo brando. Acrescentar o CAMARÃO SECO picado e o SAL. Após umedecer o camarão adicionar a FARINHA DE MANDIOCA, envolver e tostar.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- SABOR: prevalece sabor do camarão seco
- -- - TEXTURA: crocante
- AROMA: prevalece o aroma da Flor do Azeite de dendê
- - - COR: Amarelo ouro



CARDÁPIOS



Filé mignon à milanesa, purê de batata ao alho, tomate cereja 92   

Filet mignon "Milanese" style, garlic mashed potato, cherry tomato

Galeto, cenouras, especiarias, baba ganoush 86 

Roasted baby chicken, spiced carrots, baba ganoush

Bife Ancho black angus, feijão cavalo e farofa de cebola 98 

Black angus Rib Eye, cranberry beans, onion "farofa"

Pernil de cordeiro servido rosado, palmito pupunha, geleia de tomate 96 

Leg of lamb (served pink), pupunha palm heart, tomatoes jam



Contém peixe ou produtos de pesca
Contains fish or fish products



Contém crustáceos
Contains crustaceans



Contém oleaginosas**
*Contains oilseeds***



Contém leite ou produtos lácteos
Contains milk or milk products



Contém ovos ou derivados do ovo
Contains eggs or egg derivatives



Contém glúten*
*Contains gluten**



Contém amendoim
Contains peanuts



Contém soja
Contain soya



Vegetariano
Vegetarian

* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.

** Amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistache, pinoli.

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços dessas substâncias. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido.

Será acrescido a todos os valores 10% referente à taxa de serviço. "Se beber, não dirija". A 10% service charge will be added to all prices. "If you drink, do not drive".

É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos.

Lei 6153 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990. Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746

Comissão de Defesa do Consumidor Tel: 0800 285 2121 - Procon - Tel: 151 - Av. Rio Branco, 25 - Centro - Rio de Janeiro - RJ.

Conjunto de alimentos e preparações destinadas ao consumo humano, planejados em conformidade com as necessidades nutricionais e fisiológicas do indivíduo ou coletividade.

ATRIBUIÇÕES OBRIGATÓRIAS RES. CFN, Nº 600/2018



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



SECRETARIA
DA SAÚDE

CARDÁPIOS



ENVANATURE	             													
	Gluten	Frutos secos	Crustaceos	Cacahuetes	Sulfitos	Soja	Pescado	Sésamo	Mostaza	Moluscos	Lácteos	Huevos	Apio	Altramuz
Carta Principal														
Plato 1		X		X			X							
Plato 2		X					X			X				
Plato 3		X		X							X			
Plato 4				X			X			X	X			X
Plato 5					X					X		X		
Plato 6														
Plato 7		X								X				
Plato 8		X	X	X	X						X	X		
Plato 9			X		X							X		
Plato 10			X		X					X		X		
Plato 11										X				
Plato 12										X				
Plato 13		X					X			X				X
Plato 14										X				

23 de February de 2023 / Envanature



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5

INFORMES NUTRICIONAIS

Entradas

Appetizers



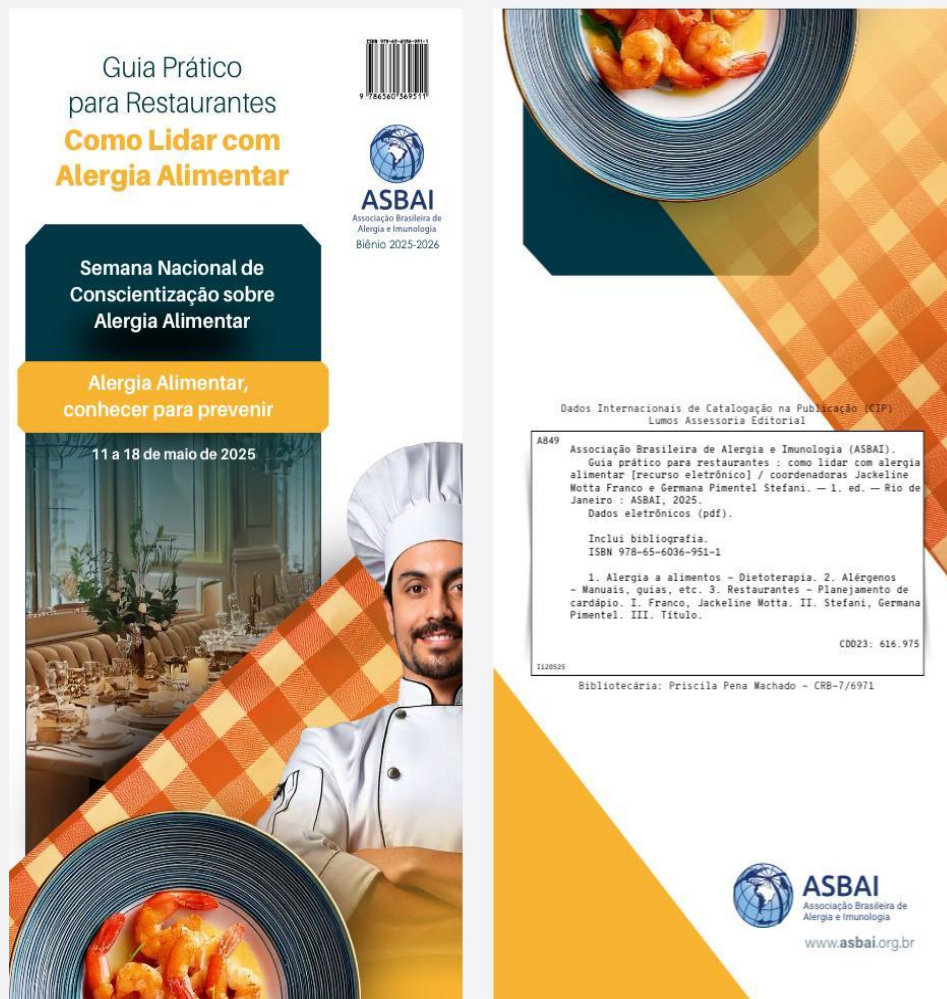
Colesterol reduzido / Low cholesterol

A presença deste símbolo ao lado dos nomes dos pratos indica que estes possuem teor reduzido de colesterol, correspondente à quantidade total servida.
This sign indicates dishes with low cholesterol.

Suporte técnico: Márcia Paranaguá - Nutricionista - CRN 0434/5.

- | | |
|----------------------------------|-------|
| 10. Couvert | 5,70 |
| <i>Couvert</i> | |
| 11. Casquinha de siri ♥ | 2,70 |
| <i>Stuffed crab</i> | |
| 12. Casquinha de lagosta ♥ | 3,60 |
| <i>Stuffed lobster</i> | |
| 13. Camarões fritos | 13,80 |
| <i>Fried shrimps</i> | |
| 14. Camarões aferventados | 13,90 |
| <i>Boiled shrimps</i> | |
| 15. Lagosta grelhada na manteiga | 16,20 |
| <i>Lobster grilled in butter</i> | |
| 16. Espetinhos de camarões ♥ | 6,50 |
| <i>Shrimps on a skewer</i> | |
| 17. Siris moles à milanesa ♥ | 6,30 |
| <i>Milanése soft shell crabs</i> | |
| 18. Polvo ao vinagrete | 18,40 |
| <i>Octopus "au vinagrette"</i> | |
| 19. Mexilhões à marinière | 6,70 |
| <i>Mussel</i> | |

PROTOCOLOS PARA CONTROLE DAS PRÁTICAS OPERACIONAIS



Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (ASBAI).

Guia prático para restaurantes RJ, 2025.

Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (ASBAI), 2025.



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



SECRETARIA DA SAÚDE

PROTOCOLOS PARA CONTROLE DAS PRÁTICAS OPERACIONAIS



GUIA Nº 05/2018 – Versão 2

Agência Nacional de Vigilância Sanitária



Guia sobre Programa de Controle de Alergênicos

VIGENTE A PARTIR DE 19/10/2018

ALIMENTOS

2018

Programa de Controle de Alergênicos – PCAL

ANVISA, 2018

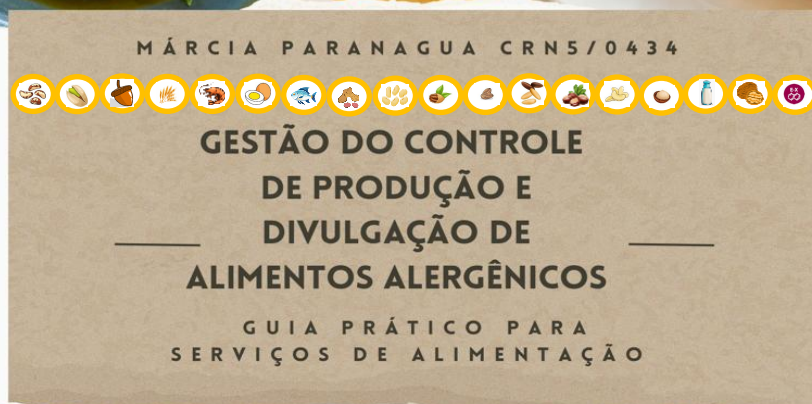


Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



SECRETARIA
DA SAÚDE

PROTOCOLO



**GESTÃO DO CONTROLE DO
“CONTATO CRUZADO”
(CONTAMINAÇÃO CRUZADA)
NAS ETAPAS DA CADEIA DE
PROCESSAMENTO.**

**INFORMES NUTRICIONAIS
TÉCNICAS DE DIVULGAÇÃO
ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR
NA ESCOLHA DE ALIMENTOS**

**SAC: MEDIDAS EMERGENCIAIS
AÇÕES EVENTUAIS NOS AGRAVOS A SAÚDE
DOS CONSUMIDORES NO ÂMBITO DOS
SERVIÇOS.**



GERENCIAMENTO DE RISCOS: CONTROLE DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA



Equipamentos
para alimentos



Pessoas para
alimentos



Alimentos para
alimentos



**SEPARAÇÃO FÍSICA
E/OU TEMPORAL.**

**Alimentos alergênicos
processados em áreas
separadas ou em
horários distintos.**



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



SECRETARIA
DA SAÚDE

GERENCIAMENTO DE RISCOS: LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO



LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Protocolos rigorosos de limpeza e higienização: registrados e consolidados.

Equipamentos e superfícies higienizados após o processamento de alimentos alergênicos.

Saneantes apropriados para plena remoção e desinfecção.



GERENCIAMENTO DE RISCOS: HOMOLOGAÇÃO DE FORNECEDORES



RISCOS NA INDÚSTRIA

Adoção de medidas
para minimizar riscos
e garantir produtos
finais seguros por
parte de fornecedores.

VALIDAÇÃO



FORNECEDORES

Visita Técnica e Relatório descritivo.

Parâmetros de Verificação da
qualidade

PRODUTOS (ingredientes)

PROCEDIMENTOS
OPERACIONAIS

RECURSOS HUMANOS

CONDIÇÕES ESTRUTURAIS
DE EDIFICAÇÕES

NORMATIVAS
TÉCNICAS/LEGAIS

²¹ BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE/ANVISA. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002(*). Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

RÓTULOS CLAROS E PRECISOS

Que identifiquem
a presença de
alergênicos,
minimizando o
riscos de reações
alérgicas.

Art. 34. O fornecedor do produto ou serviço é solidariamente responsável... **Lei nº 8.078/90 CDC**



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



SECRETARIA
DA SAÚDE

DECLARAÇÃO DE FORNECEDOR SOBRE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS E
INEXISTÊNCIA DE NÃO CONFORMIDADES QUE AFETEM A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS

AUTO DECLARAÇÃO DE FORNECEDOR/PRODUTOR

Ref.: RDC 216/2004, RDC 275_06/11/2002 e Código Municipal de Vigilância em Saúde - Lei
9525_28/04/2020, Salvador/Bahia.

A empresa _____ (RAZÃO SOCIAL), _____ (CNPJ), sediada no
(a) _____ (ENDEREÇO), declara, sob observância da lei, que cumpre e
atende, plenamente, os requisitos higiênico-sanitário exigidos para o fornecimento de alimentos e de gêneros
alimentícios conforme preconizado nas legislações supracitadas.

Igualmente, declaramos sob as penas da lei, que nossos responsáveis legais, técnicos e gestores, promovem as boas
práticas de fabricação, disponibilizando, realizando e registrando especificamente os seguintes documentos e
procedimentos:

- ☐ Alvará de Localização;
- ☐ Alvará de Saúde.
- ☐ Controle de Saúde dos trabalhadores (clínico e laboratorial), higiene e apresentação pessoal.
- ☐ Controle da Potabilidade da Água, reservatórios e análise laboratorial, (certificado e laudos anexados).
- ☐ Controle das práticas de higiene de superfícies de contato.
- ☐ Controle Integrado de Pragas (certificado anexado).
- ☐ Controle do binômio tempo e temperatura.
- ☐ Memorial Descritivo de produtos que contém ingrediente alérgeno (anexo).

Atestamos que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos a segurança dos alimentos no âmbito da
nossa empresa, assim como a total concordância com as condições exigidas nas legislações federais, estaduais e
municipais.

Razão Social

CNPJ
Responsável Legal

Local

Carimbo de CGC
Responsável Técnico
Data

web
PALES
TRA



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5

GOVERNO DO ESTADO
BAHIA

SECRETARIA
DA SAÚDE



**FCM : Metodologias ,
Conteúdos, Periodicidade,
Verificação de aprendizagem
e Certificação.**

QUALIFICAÇÃO DE PESSOAS

**Conscientização da
importância da
separação dos
alergênicos,
reconhecer os
perigos da
contaminação
cruzada
e atender aos
procedimentos de
higienização.**

O QUE FAZER PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA NAS COZINHAS

Contaminação Cruzada

Transferência de substâncias ou microorganismos prejudiciais à saúde humana para alimento já higienizado ou pronto para consumo.



Contato de mãos ou de utensílios com alimentos crus e depois com alimentos cozidos ou prontos para consumo;



Contato de panos e esponjas de limpeza com alimentos crus, e equipamentos ou utensílios e depois com alimentos cozidos ou prontos para consumo.

Queda ou pingos de alimentos crus ou contaminados em alimentos cozidos ou prontos para consumo.



Márcia Menezes de Mello Paranaguá

CRN 5/0434

Edição 2015

GERENCIAMENTO DE RISCOS: CONTROLE DE QUALIDADE COM AUDITORIAS



AUDITORIAS E INSPEÇÕES

Auditorias internas e inspeções regulares.

Identificação de falhas nos processos de produção.

Verificação da eficácia de protocolos de segurança, promoção de ajustes conforme necessários.

AUDITORIAS INTERNAS:

PLANEJAMENTO, EXECUÇÃO, CRITÉRIOS, MENSURAÇÃO/COMPARAÇÃO DOS RESULTADOS, CUMPRIMENTO DE METAS, DIVULGAÇÃO.

PROGRAMA DE QUALIFICAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.			
Faixas de Porcentagens	Conceito da Qualificação	Categorização	Interpretação
81%--100%	EXCELENTE	VERDE	Risco sanitário muito baixo
61%---80%	BOM	AZUL	Risco sanitário baixo
41%---60%	REGULAR	AMARELO	Risco sanitário regular
21%---40%	DEFICIENTE	VERMELHO	Risco sanitário alto
0---- 20%	CRÍTICO	PRETO	Risco sanitário muito alto



Tabela 1. Checklist para Gestão de alérgenos em serviços de alimentação.

ESTABELECIMENTO: _____		DATA: ____/____/____			
Nº	AVALIAÇÃO	C	NC	NA	OBSERVAÇÕES
1	CONHECIMENTO DO PERIGO				
1.1	Os colaboradores possuem conhecimento sobre quais alimentos são alérgenos?				
1.2	Os colaboradores foram capacitados sobre os alimentos alérgenos e as possibilidades de contaminação cruzada durante a produção das refeições?				
2.	RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS/INGREDIENTES				
2.1	As matérias-primas/ingredientes alérgenos são entregues junto a outros produtos (não alérgenos)?				
2.2	As embalagens das matérias-primas/ingredientes alérgenos apresentam-se íntegras (ou não perfuradas)?				
2.3	As matérias-primas/ingredientes alérgenos encontram-se embalados em embalagens primárias e secundárias?				
2.4	Há possibilidade de contaminação cruzada por matérias-primas/ingredientes alérgenos durante a entrega e recepção dos produtos?				
3	GESTÃO DE FORNECEDORES E IDENTIFICAÇÃO DO ALÉRGENO NAS PREPARAÇÕES				

Elaboração e validação de check list para controle de alérgenos em serviços de alimentação. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 10, n. 16, p. e144101623373, 2021.

3.1	As informações sobre alérgenos foram obtidas de todos os fornecedores?				
3.2	Existe uma lista dos alimentos alergênicos que são preparados nas instalações?				
3.3	As matérias-primas/ingredientes alergênicos são identificados quando chegam às instalações?				
3.4	Alguma preparação é identificada como isenta de determinado alérgeno (p.ex. não contém glúten) e são estabelecidos controles junto aos fornecedores das matérias-primas/ingredientes?				
4	ARMAZENAMENTO				
4.1	As matérias-primas/ingredientes alergênicos são separados durante o armazenamento?				
4.2	As matérias-primas/ingredientes alergênicos estão identificados (p.ex. com codificação de cores) durante o armazenamento?				
4.3	As embalagens abertas contendo matérias-primas/ingredientes alergênicos estão bem fechadas (p.ex. embrulhado em papel alumínio ou colocadas em um recipiente à prova de vazamento)?				
5	PRODUÇÃO				
5.1	Os possíveis locais de contaminação cruzada por alérgenos na instalação foram identificados?				
5.2	Os alimentos prontos e as sobras limpas com e sem alérgenos são armazenados em local apropriado e separadamente?				
5.3	As áreas de produção dos alimentos permitem a redução da contaminação cruzada (isto é, manipulação de alimentos alergênicos separada dos alergênicos)?				
5.4	Os pratos que não contêm matérias-primas/ingredientes alergênicos são produzidos primeiro do que aqueles que contêm alergênicos para evitar contaminação cruzada?				
5.5	Existem equipamentos de produção e utensílios diferenciados (colheres, peneiras, recipientes, etc.) para produtos alergênicos?				
5.6	Os utensílios de produção específicos (colheres, peneiras, recipientes, etc.) para produtos alergênicos são identificados de alguma forma? (por exemplo, identificação através de cor)?				
5.7	As luvas de látex/nitrilo utilizadas para a manipulação de alimentos contêm amido?				
6	LIMPEZA E DESINFECÇÃO				
6.1	As áreas de limpeza de utensílios destinados ao preparo de ingredientes alergênicos são separadas?				
6.2	Se não houver separação das áreas, os utensílios destinados ao preparo de pratos que não contêm ingredientes alergênicos são lavados antes daqueles destinados aos que contêm alergênicos?				
6.3	Os materiais de limpeza como esponjas são separados para higienização de superfícies e materiais contendo ingredientes alergênicos?				
6.4	O procedimento de higiene pessoal recomenda lavar as mãos após o contato com materiais alergênicos?				
6.5	Há alguma orientação sobre a higienização dos uniformes, a fim de evitar a contaminação por alérgenos?				
7	MANEJO DE RESÍDUOS				
7.1	O fluxo de lixo é unidirecional?				
7.2	Todos os recipientes para lixo possuem tampa?				

7.3	Ocorre retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando a contaminação cruzada por alérgenos?				
7.4	Existe área adequada para estocagem dos resíduos?				
8	TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO				
8.1	Produtos contendo alérgenos são transportados em separado daqueles que não contêm alérgenos?				
9	ATENDIMENTO A LEGISLAÇÃO				
9.1	O estabelecimento atende as diretrizes da lei municipal Nº 6.159/2017?				
9.2	Há conformidade com a legislação 6159/2017 quando da alteração de uma receita? (introdução de um novo alérgeno)				
10	RECEPÇÃO DE CLIENTES				
10.1	Existe algum protocolo de recepção de clientes que identifique aqueles que possuem alergia?				

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Percentual conformidades - %

Percentual não conformidades - %

Elaboração e validação de check list para controle de alérgenos em serviços de alimentação. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 10, n. 16, p. e144101623373, 2021.

CONTROLE DE QUALIDADE: AUDITORIAS



Check List 1 – **ESTRUTURA FÍSICA**

1º Equipamentos, mobiliários e utensílios.

2º Instalações: elétrica, hidráulica e esgotamento sanitário e revestimentos.

3º Dimensionamento e localização.

4º Áreas específicas para armazenamento/processamento e separação de recursos/equipamentos.



CONTROLE DE QUALIDADE: AUDITORIAS



Check List 2 – **Higiene: Pessoal, Ambiental e Operacional.**

1º Controle de saúde.

2º Uniformes/EPI/Máscaras.

3º Qualificação/treinamento contínuo.

4º Adequação e conservação de equipamentos, utensílios e instalações.

5º Higiene de superfícies: práticas, rotinas, requência e registros.



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



CONTROLE DE QUALIDADE: AUDITORIAS



Check List 3 – **Manipulação de Alimentos: Cadeia de produção de alimentos**

1º Qualidade assegurada de fornecedores.

2º Temperatura de armazenamento, preparo e dispersão do calor.

3º Tempo de exposição (calor/frio).

4º Cuidados na montagem: controle no contato com mãos + ações contra a contaminação cruzada.

5º Cuidados na exposição.

6º Informes Nutricionais e Sanitários – PCAL



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



ATENÇÃO PARA A COMUNICAÇÃO

- 1. EMPATIA:** levar a sério as preocupações dos clientes alérgicos. Se esforçar para atender às suas necessidades. Demonstrar cuidado e profissionalismo.
- 2. INVESTIGAR:** se o cliente informa que tem alergia alimentar, perguntar quais alimentos específicos lhe causam alergia/intolerâncias.
- 3. TRANSMITIR:** Informar que tem um protocolo claro e detalhado para garantir a segurança e confiança. Usar perguntas abertas: “Quais alimentos devemos evitar no preparo da sua refeição?”
- 4. REGISTRAR:** Anotar as informações fornecidas pelo cliente e compartilhar com a equipe envolvida (cozinha e atendimento).



TU
LOGO

Bristô Paranaguá

Entradas

Sopa de verduras de temperada com ervas aromáticas
Ensalada César com tiras de peito de frango e queijo parmezon.
Creme suave de calabreza assada com gengibre fresco
Carpacho andaluz com cubos de pães amanteigados.



Principais

Filé de Merluza a la plancha com verduras salteadas com alho e salsa
Peito de frango ao alho com batatas y verduras da temporada
Lasanha de carne com salsa bechamel y queijo gratinado
Almondegas com salsa de tomate natural e arroz blanco esponjoso



Sobremesas

Flãn de ovo com caramelo e baunilha
Torta de queijo com frutas roxas
Macedônia de frutas de temporada com menta y limão
Brownie de chocolate com melado de vainilla
Yogurt natural com mel de flores y nueces tostadas



Simbologia dos Alergênicos



Na barra lateral do editor, dentro da seção ELEMENTOS, você encontrará os íconos de ALÉRGENOS presentes no nosso cardápio.

www.edit.org

Calle, Número, Ciudad y Código Postal

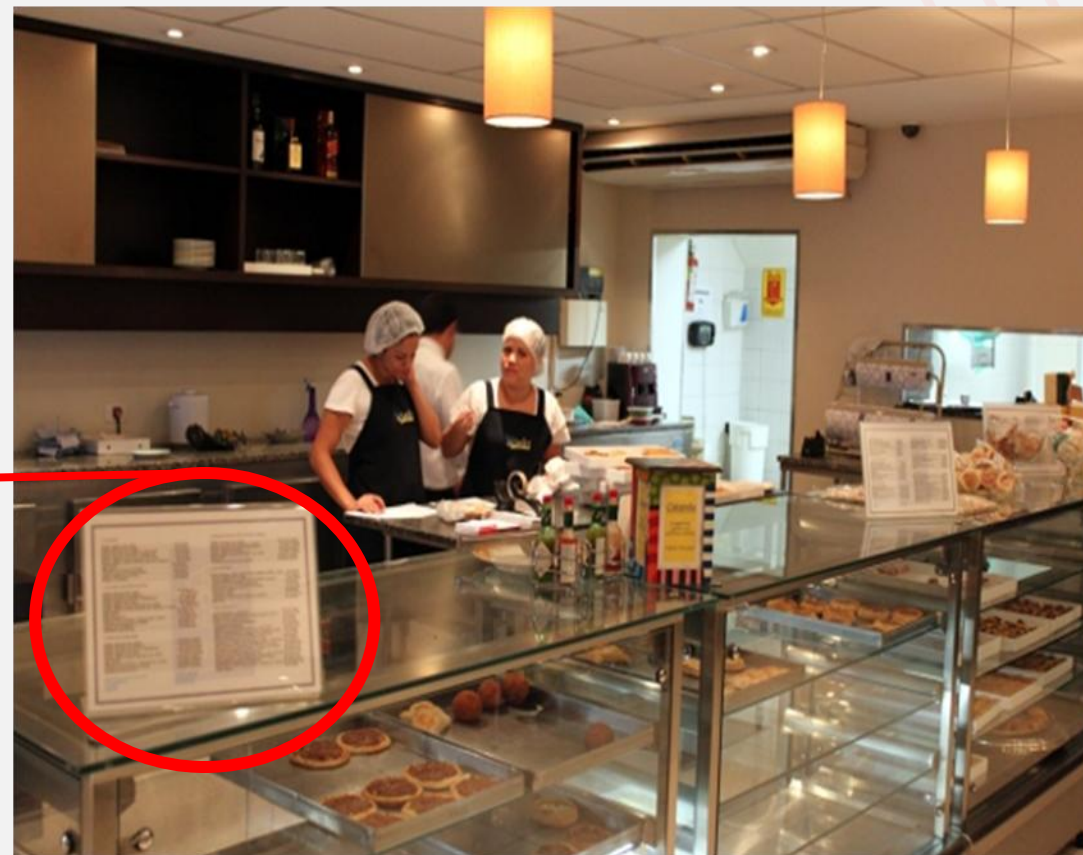
nombre@edit.org

+01234567890

Created with EDIT.org

DIVULGAÇÃO

web
PALES
TRA



SECRETARIA
DA SAÚDE



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5

PIZZAK - PIZZAS

MARGUERITA

Tomatea, mozzarella, albaka
Tomate, mozzarella, albahaca

VULCANO

Tomatea, mozzarella, salami italiarra, oreganoa
Tomate, mozzarella, salami italiano, orégano

TÍPICA

Tomatea, mozzarella, oreganoa, barregorriak, urdaiazpiko egosia
Tomate, mozzarella, orégano, champiñones, jamón cocido

PROSCUITO

Tomatea, mozzarella, oreganoa, urdaiazpiko egosia
Tomate, mozzarella, orégano, jamón cocido

CARBONARA

Tomatea, mozzarella, oreganoa, carbonara saltsa, hirugiharra
Tomate, mozzarella, orégano, salsa carbonara, bacon

4 QUESOS

Tomatea, mozzarella, oreganoa, gouda, parmatarra, gorgonzola
Tomate, mozzarella, orégano, gouda, parmatarra, gorgonzola

HAWAII

Tomatea, mozzarella, oreganoa, pinaburua, urdaiazpiko egosia, tipula
Tomate, mozzarella, orégano, piña, jamón cocido, cebolla

TONNO E CIPOLLA

Tomatea, mozzarella, oreganoa, hegabalburua, tipula
Tomate, mozzarella, orégano, atún, cebolla

MILANO

Tomatea, mozzarella, oreganoa, oilasko, baratzuria
Tomate, mozzarella, orégano, pollo, ajo

ARRABIATA

Tomatea, mozzarella, oreganoa, berenjena, olio beltza, napoli salami pikantea
Tomate, mozzarella, orégano, berenjena, aceituna negra, salami picante napoli

ESPINACAS-CHAMPIÑONES

Tomatea, mozzarella, oreganoa, ziazerbak, barregorriak, baratzuria
Tomate, mozzarella, orégano, espinacas, champiñones, ajo

VERDURE

Tomatea, mozzarella, oreganoa, era askotako baratzkiak
Tomate, mozzarella, orégano, verduras variadas

CAPRESE

Tomatea, cherry tomate, mozzarella, oreganoa, eruka
Tomate, tomates cherry, mozzarella, orégano, rúcula

NUDA

Tomatea, eruka, urdaiazpiko, parmigiano gazta
Tomate, rúcula, jamón, queso parmigiano

BACON

Tomatea, mozzarella, oreganoa, tipula, hirugiharra
Tomate, mozzarella, orégano, cebolla, bacon

CHEF

Tomatea, mozzarella, oreganoa, ziazerbak, otarrainxkak, baratzuria
Tomate, mozzarella, orégano, espinacas, langostinos, ajo

CALZONE

Tomatea, mozzarella, oreganoa, urdaiazpiko egosia, barregorriak, tipula
Tomate, mozzarella, orégano, jamón cocido, champiñones, cebolla

ATENÇÃO CLIENTE SIMBOLOS DE PRESENÇA DE ALIMENTOS ALERGÊNICOS



DIVULGAÇÃO

web
PALES
TRA



DIVULGAÇÃO: SISTEMAS SELF- SERVICE



FAROFA DE DENDÊ
ALÉRGICOS CONTÉM
Camarão Seco.



EXEMPLOS DE COMUNICAÇÃO:

Placa no buffet: "Informações sobre alérgenos disponíveis. Consulte nossa equipe."

NO CARDÁPIO:

ALÉRGICOS: Esse alimento contém camarão.



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



SECRETARIA
DA SAÚDE

DIVULGAÇÃO: SISTEMAS SELF-SERVICE



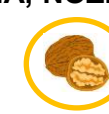
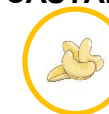
MIX DE FRUTOS DO MAR
ALÉRGICOS CONTÉM
PEIXE, CAMARÃO, SIRI.



MAIONESE DE FRIOS
ALÉRGICOS CONTÉM
OVO, LEITE.



MOLHO PESTO
ALÉRGICOS CONTÉM
CASTANHA, NOZES.



DIVULGAÇÃO: SERVIÇOS COM EXPOSITORES



TORTA DE CASTANHAS **ALÉRGICOS CONTÉM**

Castanha de Caju, Farinha de trigo
Ovo, Leite,



Nome do Produto
TORTA DE CASTANHAS

PRODUZIDO:
21/07/2025
VALIDADE:
22/07/2025



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5

DIVULGAÇÃO: DELIVERY



CHEIRO DE PIZZA
Produzido em __/__/____
Embalado as __h

ALÉRGICO:CONTÉM TRIGO, OVO, LEITE



Ao ser embalado, o prazo de consumo desse produto é de 30 minutos em temperatura ambiente. Conservando sob refrigeração, o prazo de validade é de 24 horas. Esses cuidados visam garantir o padrão de qualidade dos alimentos e a segurança dos consumidores.



RESTAURANTE
CHEIRO DE PIZZA

Cartilha de Serviços



DEZEMBRO/2015

PROMOÇÃO: Restaurante Cheiro de Pizza
Instrutora/Autora: Márcia Paranaguá – CRN 5/0434

MEDIDAS EMERGENCIAIS

AÇÕES EM EVENTUAIS AGRAVOS A SAÚDE NO ÂMBITO DO S.A.



1. ACIONAR SOCORRO MÉDICO IMEDIATAMENTE :

Se reação grave, serviços de emergência locais (SAMU, número: 192)



2. OFERECER SUPORTE

Manter a calma, promover o conforto até a chegada da ajuda médica.

Se o cliente tiver plano de ação com medicamentos para alergia, **(adrenalina autoinjetável)**, estar preparado a auxiliá-lo caso necessário, conforme instruções.

3. COLABORAR COM A IDENTIFICAÇÃO DO ALÉRGENO

Apresentar documento registrando a lista dos ingredientes utilizados no preparo dos alimentos consumidos para posterior identificação do alérgeno determinante da reação.

4. INFORMAR AOS FAMILIARES OU ACOMPANHANTES

Se o cliente estiver acompanhado, informar sobre a situação e manter atualizados sobre as ações tomadas.

5. DOCUMENTAR O INCIDENTE

Registrar em documento próprio, incluindo os detalhes do alimento consumido, os sintomas apresentados e as ações tomadas.

Anexar a FTP dos alimentos alvo.

6. REVISAR PROCEDIMENTOS

Revisar os protocolos de segurança alimentar e o treinamento dos RH para evitar incidentes semelhantes no futuro.



Márcia Paranaguá
CRN 0434/5



IMPLICAÇÕES PELA VIOLAÇÃO DOS DIREITOS À INFORMAÇÃO



SANÇÕES

SANITÁRIAS:

Multas, suspensão temporária da atividade, cassação da licença ou interdição do estabelecimento.

Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977

PENALIDADES PREVISTAS NAS CATEGORIAS

PROFISSIONAIS:

Acionar Conselhos de Classe para investigar as responsabilidades dos profissionais vinculados a prestação do serviço, para esclarecimentos sobre o cumprimento das obrigações técnicas e legais.

PENALIDADES CIVIS:

Reparação por danos materiais: reembolso do valor pago ou o custo para sanar o defeito ou falha, dependendo da situação.

Indenização por danos morais: Se a falha na informação ou a conduta do prestador causar angústia, sofrimento ou perda de tempo produtivo ao consumidor.

SANÇÕES DO DIREITO DO CONSUMIDOR:

Pelo descumprimento do art. 31, **Lei nº 8.078/90 CDC**, registrar reclamação no Procon, para que sejam aplicadas as sanções administrativas.



VIOLAÇÃO DOS DIREITOS À INFORMAÇÃO



PRINCÍPIO DA TRANSPARÊNCIA:

A falta de informações claras e precisas pode resultar em violações do direito à informação, prejudicando a relação de consumo.

PRINCÍPIO DA CONFIANÇA:

O descumprimento das legislações pode comprometer o princípio da confiança, que é fundamental para a relação entre consumidores e fornecedores.

ESSAS IMPLICAÇÕES RESSALTAM A IMPORTÂNCIA DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO GARANTIREM A TRANSPARÊNCIA E A PRECISÃO NAS INFORMAÇÕES DEVIDAS AOS CONSUMIDORES.



***"ninguém se escusa de
cumprir a lei, alegando
que não há conhece"***

Art. 3 - Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro (LINDB) Decreto-lei 4.657

A maioria das falhas ocorre porque as políticas e os procedimentos higiênico- sanitários e operacionais não foram definidos, socializados, compreendidos, não são claros e registrados e/ou não são reforçados continuamente.

M. Paranaguá.



web
PALES
TRA

GOVERNO DO ESTADO
BAHIA

SECRETARIA
DA SAÚDE

REFERÊNCIAS



1. Asbai (2019). Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (ASBAI). Guia prático para restaurantes: como lidar com alergia alimentar [recurso eletrônico] / coordenadoras Jackeline. Motta Franco e Germana Pimentel Stefani. — 1. ed. — Rio de Janeiro: ASBAI, 2025.
2. Barnett, J., Begen, F. M., Gowland, M. H. & Lucas, J. S. (2018). Comparing the eating out experiences of consumers seeking to avoid different food allergens. BMC Public Health, 18, 1-12. <https://doi.org/10.1186/s12889-018-6117-y>.
3. Brasil. (2002). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Brasília. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html.
4. Brasil. (2004). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
5. Brasil. (2022). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). RDC nº 727, de 01 de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
6. Brasil. (2017). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Perguntas & Respostas. Rotulagem de Alimentos Alergênicos. Gerência – Geral de Alimentos (GGALI). Gerência de Registro de Alimentos. 5ed. Brasília, 5 de junho de 2017. <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/2810640/Rotulagem+de+Alerg%C3%AAnicos/283b1a22-d923-4eb1-84fa-cb1a662b7846>.
7. Brasil. (2018). Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Guia sobre Programa de Controle de Alergênicos. Guia nº 5, versão 02. Brasília, 16 de outubro de 2018. <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2779039/%281%29Guia+Programa+Controle+de+Alergenicos+versao+2.pdf/69af35f5-cc11-412e-ade5-4d47fef14f5e>.
8. Carneiro, L. S de A. & Azeredo, D.R.P. (2017). Análise de perigos. Inocuidade dos Alimentos. Atheneu. 1:163-186.
9. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). (2019). Pesquisa de orçamentos familiares no Brasil. Distribuição da despesa de consumo monetária e não monetária média mensal familiar, por tipos de despesa de consumo, segundo a situação do domicílio e as Grandes Regiões -período 2017-2018. <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/25598-pof-2017-2018-familias-com-ate-r-1-9-mil-destinam-61-2-de-seus-gastos-a-alimentacao-e-habitacao>
10. Magalhães, J. P., Oliveira, M. da S., Magalhães, M. A. M., Schaefer, M. A. & Garcia, M. A. V. T. (2017). Riscos de contaminação por glúten em um restaurante universitário com preparações para indivíduos celíacos: um estudo de caso. Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, 37(1):165-170.
11. Oliveira, L. C. L. de & Solé, D. (2012). Alergia ao amendoim: revisão. Rev. Bras. Alergia Imunopatologia, 35(1):3-8.
12. Ogawa, N. B. P., Araújo, I. W. F. de., Lucena, L. H. L. de & Ogawa, M. (2003). Teor residual de SO2 em camarões congelados exportados pelo estado do Ceará. Bol. Téc. Cient. CEPNOR, Belém, 3(1):191-196.
13. Pité, H., Martins, P., Prates, S. & Almeida, M. M. (2009). Reação ao Glutamato Monossódico – Avaliação por Prova de Provocação em Ocultação Simples. Rev. Port. Imunoalergologia. Lisboa, 17(17):359-367.
14. Pomieciniski, F., Guerra, V. M. C. O., Mariano, R. E. M. & Landim, R. C. S. L. (2017). Estamos vivendo uma epidemia de alergia alimentar? Rev. Bras. Promoç. Saúde, Fortaleza, 30(3):1-3.
15. Rio de Janeiro (RJ). (2017).
16. Elaboração e validação de check list para controle de alérgenos em serviços de alimentação. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 10, n. 16, p. e144101623373, 2021. DOI: [10.33448/rsd-v10i16.23373](https://doi.org/10.33448/rsd-v10i16.23373). Disponível em: <https://rsdjournal.org/rsd/article/view/23373>. Acesso em: 8 ago. 2025.

REFERÊNCIAS



17. ALEXANDRE, J.K.; PROENÇA, R.P.C.; SALLES, R.K. Desenvolvimento de um sistema de avaliação da qualidade nutricional, sensorial e simbólica, aplicável a bufês de grandes refeições em hotéis de negócios. Projeto de dissertação (Mestrado em Nutrição), Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.
18. ASSIS, LUANA - Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Editora Senac, São Paulo, 2018.
19. ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR ISO 22000:2006- Sistemas de gestão de segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain ABNT/CEE-104 Segurança de Alimentos. 27/03/2019.
20. ABREU ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003;
21. ALVES, Eneo S. Jr.- Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo. Varela, 2014. 7ª Edição.
22. ARAÚJO, Luís César. Atlas – SP, 2006 PRÁTICAS DE RECURSOS HUMANOS – Conceitos, Ferramentas e Procedimentos. LIMONGI, Ana Cristina - ATLAS - 2007.
23. BORJES, L., PROENÇA, R.P.C, CAVALLI, S.B. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL - AQNS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES: desenvolvimento complementar do sistema para preparações de acompanhamento. Projeto de dissertação (Mestrado em Nutrição), Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.
24. BAPTISTA, P. & VENÂNCIO, A. (2003). Os perigos para a segurança alimentar no processamento de alimentos. Guimarães: Forvisão.
25. BAPTISTA, P., ANTUNES, C. (2005). Higiene e Segurança Alimentar na Restauração. Guimarães: Forvisão.
26. BAPTISTA, P., PINHEIRO, G. & ALVES, P. (2003). Sistemas de gestão de segurança alimentar, 20. Guimarães: Forvisão. Acedido em junho, 2014 e disponível em: http://www.esac.pt/noronha/manuais/manual_5.pdf
27. BARRETO, A. S. (2008). Segurança alimentar: Um compromisso da sociedade. Curso de Pós-graduação em Segurança da Qualidade dos Alimentos da Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Técnica de Lisboa.
28. CANHÃO, A BENTO S FERNANDO NUNO, Projeto de um Sistema de Segurança e Qualidade Alimentar em Pequenas e Médias Empresas Candidatas a Franchising, Lisboa 2015.

REFERÊNCIAS



29. FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002.
30. FOURNIES, Ferdinand F. Por que subordinados nunca fazem exatamente o que se espera deles?/ Ferdinand F. Fourniers ; tradução Lars Gustav Erik Unonius. São Paulo: Makron, McGraw-Hill, 1991.
31. GERMANO, M.I.S. Treinamento de Manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
32. MILKOVICH, George T. Administração de recursos humanos. São Paulo: Atlas, 2000. SCHULER, MARIA. Comunicação Estratégica – São Paulo: Atlas, 2004.
33. MINICUCCI, AGOSTINHO. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais / Agostinha Minicucci. – 6ª ed. – São Paulo: Atlas, 2001.
34. MELLO, A. G. ET AL. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro, 2008.
35. OLIVEIRA, BARBOSA ROSA, CARLA MONTEIRO, MÁRCIA REGINA PEREIRA, Unidades Produtoras de Refeições: Uma Visão Prática – Editora Rúbio, 2014.
36. PROENÇA, R. P. C.(et al.). Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2005.
37. RESENDE, DENISE DE OLIVEIRA, Desafios da Segurança Alimentar no Contexto Brasileiro. Perspectiva da Vigilância Sanitária. Brasília, 16 de outubro de 2009. alimentos@anvisa.gov.br GESTÃO DE PESSOAS – Estratégias e Integração Organizacional.
38. REY, Anthony M. GESTÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS/ Anthony M Rey, Ferdinand Wieland; Tradução Sergio Senna- Salvador: Instituto de Hospitalidade, 1999 - Série alimentos e bebidas.
39. ROCHA, T. Gestão de Pessoas e o Verdadeiro Diferencial Competitivo. 2008.
40. SANCO (2005). Documento de orientação sobre a aplicação de procedimentos baseados nos princípios HACCP e sobre a simplificação da aplicação dos princípios HACCP em determinadas empresas do sector alimentar. Bruxelas: SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-EN.doc).
41. SOUSA AA; PROENÇA RPC. Tecnologias de gestão dos cuidados nutricionais: recomendações para qualificação do atendimento em Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares. *Revista de Nutrição*, v. 17, n. 4, p. 425-436, 2004.
42. SOUZA, LUIS HENRIQUE LENKE. A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação/ The inadequate food handling: contamination factor. *Higiene Alimentar*, 20 (146):32-39, nov. 2006.
43. SMFG, OLIVEIRA ZMC, REGO JC, BISCONTINI TMB. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 1990;

REFERÊNCIAS



44. SERV SAFE, PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM SEGURANÇA ALIMENTAR/ IH – Instituto de Hospitalidade; tradução de Bazán, 2000.
45. TEIXEIRA SMF, OLIVEIRA ZMC, REGO JC, BISCONTINI TMB. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Ateneu, 1990.
46. VILAÇA, VÂNIA SOFIA GOMES, Dissertação de Mestrado Engenharia Biológica – Ramo Tecnologia Química e Alimentar. Implementação e Auditoria de Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar. Universidade do Minho Escola de Engenharia, 2013.
47. Presidência da República Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos [CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL DE 1988](#).
48. BRASIL, LEI nº 986 DE 21/10/69 - Institui Normas Básicas sobre Alimentos. BRASIL, Ministério do Trabalho, Normas Regulamentadoras constantes na Consolidação das Leis Trabalhistas – Lei nº 6514/Capítulo de Segurança e Medicina do Trabalho - Port 3214/78 - (NR nº 5, NR nº 7 e NR nº 9).
49. BRASIL, Portaria Federal MS/SVS nº 326 de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico: Condições Higiênico-Sanitárias de Boas Práticas de Fabricação Para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
50. BRASIL MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos. Portaria nº 1428 de 26/11/93. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE/ANVISA.
51. BRASIL, RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002(*). Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados.
52. BRASIL, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
53. BRASIL, RDC nº 218/2005 – ANVISA - Procedimentos para manipulação de alimentos e bebidas vegetais. Brasil, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
54. DECRETO nº 2.181, DE 20 DE MARÇO DE 1997. Sistema Nacional de Defesa do Consumidor (SNDC).
55. BRASIL, Lei nº 14.671, de 11 de setembro de 2023. Alterou a Lei nº 6.437.
56. RESOLUÇÃO CFN Nº 527, DE 28 DE AGOSTO DE 2013 e demais legislações do SISTEMA CFN/CRN.
57. Lei nº 14.863 - 12 DE FEVEREIRO DE 2025. Dispõe sobre a obrigatoriedade da especificação da informação e da divulgação de presença de alimentos alergênicos nos cardápios dos estabelecimentos de comercialização de alimentos. Gabinete da Presidência da Assembleia Legislativa do Estado da Bahia.





NÚCLEO TELESSAÚDE BAHIA

Secretaria da Saúde, 4ª Avenida, 400, Centro
Administrativo da Bahia/CAB, 1º andar -
Salvador/BA. Tel.: 3115-9650

