

Guia de Boas Práticas – Prevenção de DTA

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – PREVENÇÃO DE DTA	Classificação 
Revisão 1	Data: 12/03/2021	

1 OBJETIVO

O objetivo desse guia de boas práticas é definir as melhores práticas relacionadas ao controle higiênico sanitário para prevenção de DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos)

2 REFERÊNCIAS TÉCNICAS

O guia é baseado em um plano de prevenção DTA resultado de propostas de um trabalho conjunto entre Petrobras e demais empresas de perfuração levando em consideração a legislação pertinente e normas Petrobras PE-1PBR-00419 - Anexo C-1 - Lista de Verificação para avaliação do risco sanitário e Carta POCOS/SM/SC 0061/2018.

O consenso entre essas partes resultou no guia apresentado abaixo.

3 BOAS PRÁTICAS RECOMENDADAS

3.1 Inspeção

Todas as empresas de sondagem devem realizar inspeção semanal do cumprimento das Boas Práticas dos Serviços de Hotelaria para prevenção de DTA realizada através da Lista de Verificação para Categorização dos Serviços de Alimentação, padrão à todas as empresas.

3.2 Realizar Auto Avaliação de Risco Sanitário.

Realização trimestral de inspeção sanitária, para verificação de conformidade de procedimentos higiênicos sanitárias. Utilizar a LV (Lista de Verificação) enviada pela Petrobras como padronização. Encaminhar para a gerência de saúde a LV realizada com o plano de ação para correção de NC (não conformidade) apresentada.

3.3 Orientações Prevenção no Briefings

Introdução de orientação à toda força de trabalho, nos briefings de embarque, dos temas: Prevenção de DTA, Higienização das Mãos, e Noções Básicas de Higiene Pessoal e Coletiva.

3.4 Plano Manutenção de Equipamentos cadeia fria e quente

Adequação do Plano de Manutenção relativo aos Equipamentos da Cozinha/Refeitório que estejam relacionados ao controle de temperatura tais como: câmara fria, balcão térmico, máquina de lavar louças, estufa, geladeira, freezer, *pass through* e máquina de gelo, para que tenham prioridade na correção ou substituição conforme o problema constatado, sendo o serviço de manutenção de bordo e o capitão responsáveis pela retificação do equipamento.

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – PREVENÇÃO DE DTA	Classificação 
Revisão 1	Data: 12/03/2021	

3.5 Teste prático pelo Comissário.

O Comissário aplicará testes práticos à equipe de hotelaria para avaliação dos Procedimentos Técnicos Operacionais das Boas Práticas dos Serviços de Alimentação, e o profissional de saúde de bordo supervisionará o cumprimento. O registro da realização do teste prático deverá ser adicionado ao relatório do comissário, assim como os desvios encontrados nos testes práticos.

3.6 Definir Locais para oferta de alimentos.

Cada empresa deverá definir os locais escolhidos para oferta de alimentos, padronizar as refeições a serem servidas, e a prática de recolhimento de acordo com cada hotelaria. Os lanches serão servidos em locais que atendam às normas de higiene e conservação de acordo com layout e instalações disponíveis. Todos os locais de distribuição de alimentos devem estar incluídos na rotina de inspeções.

3.7 Eliminar embarque de alimentos de papelão

Eliminar o embarque de alimentos em embalagem de papelão (utilização de monoblocos específicos), exceto carne, conforme legislação vigente.

Os containers deverão ser higienizados antes do embarque e devem conter o controle de temperaturas de transporte correspondente (termografia). A Empresa de Hotelaria realizará um check list do rancho em terra, que será encaminhado ao Profissional de Saúde de bordo, para segunda avaliação durante o recebimento do rancho a bordo

3.8 Auditoria de diagnostico externa.

Realização de uma auditoria de diagnóstico externa, das empresas de Hotelaria nos princípios de gestão da ISO 22000, Gestão de Segurança de Alimentos.

Nota: A ISO 22000 será adotada como critério preliminar inicial, posteriormente considerando os relatórios, será avaliada a viabilidade e conveniência de sua adoção pela indústria offshore. Deve ser definida uma sistemática, documentada em procedimento, para realização de auditoria de permissão de trabalho com objetivo de garantir o correto preenchimento dos formulários de PT. Cada empresa deve definir uma periodicidade mínima de aplicação das auditorias baseada na análise crítica dos dados levantados.

3.9 Resíduos

Os resíduos gerados na plataforma deverão ser recolhidos e retirados o mais brevemente possível das Unidades (semanalmente). Aumentar a frequência do embarque do rancho (semanalmente). Aumentar o controle da inspeção nos embarques dos containers de terceirizados (não ligados à alimentação), em terra.

	GUIA DE BOAS PRÁTICAS – PREVENÇÃO DE DTA	Classificação 
Revisão 1	Data: 12/03/2021	

3.10 Prioridade da comissão atividades dos processos cozinha/refeitório

A Hotelaria deve garantir maior governança em suas práticas organizacionais para que a comissão execute suas atividades priorizando os processos da cozinha/refeitório. A hotelaria apresentará um plano para viabilização desse processo.

3.11 Datas Festivas

Nos períodos de festividades, a supervisão sobre os processos inerentes à cozinha/refeitório deverá ser intensificada. A sistemática de tal ação será definida pela empresa de hotelaria e registrada em plano específico.

3.12 Controle de Tempo/Temperatura no Preparo e Distribuição

Deverá ser analisado e planejado para que o tempo entre a produção, preparo e distribuição dos alimentos, seja o menor possível. Em atenção ao dia da troca de turma, para este dia elaborar cardápios de produção menos elaborados. Analisar os horários considerando a rotina da cozinha.

Controle de Versões

Revisão	Data	Descrição	Elaborado por:	Aprovador por:
0	21/07/2020	Versão inicial	Simone de Freitas Tavares	Elaine Martins Lopes
1	12/03/2021	Atualização da classificação de  para 	Micael Prado	Fabrício Manhães