

Controle da Higiene Baseada no Sistema

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point :

Análise de fatores de risco e pontos críticos de controle (危害要因分析・重要管理点)

小規模な一般飲食店用 Restaurante de pequeno porte

衛生管理の取り組みを「見える化」しましょう！

Vamos "visualizar" os esforços realizados para o controle da higiene!

1

衛生管理計画を立てる
Montar o Plano de Controle da Higiene



2

計画どおり実施する
Implementar de acordo com o plano



4

記録を振り返る、計画を見直す
Reexaminar os registros, revisar o Plano



3

確認して記録する
Verificar e registrar

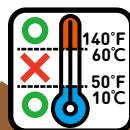


基本は「食中毒予防三原則」

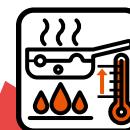
Os princípios básicos são: "3 Princípios para Prevenir a Intoxicação Alimentar"



つけない
Impedir a fixação



増やさない
Impedir o crescimento



やっつける
Eliminá-los

食中毒予防の基本は衛生的な手洗いから！

Basicamente, a prevenção da intoxicação alimentar começa pela lavagem higiênica das mãos!

(1) Pontos principais das Boas Práticas de Higiene

As **Boas Práticas de Higiene** referem-se ao **controle da higiene comum**, realizado para todo e qualquer alimento, assim como a limpeza, desinfecção e esterilização das instalações e utensílios de cozinha, controle de temperatura dos alimentos e higiene dos funcionários.

Decida "Quando", "De que forma" fazer o controle e como lidar "Quando ocorrer um problema".



1 Manuseio de matéria-prima

- Verificar o recebimento da matéria-prima



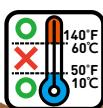
Não permitir a fixação de patógenos

- Aparência e cheiro
- Condição da embalagem
- Indicação (data de validade, método de armazenamento, alérgeno)
- Temperatura do produto

Verificar esses itens, entre outros.

2 Verificar a temperatura do refrigerador e freezer

Refrigerador: abaixo de 10°C
Freezer: abaixo de -15°C



Não permitir crescimento de patógenos

- Definir quando verificar (ex.: antes do início do trabalho)
- Verificar a temperatura dentro do refrigerador com um termômetro

3 Manter a limpeza das instalações e lojas

- Prevenir contaminação cruzada e contaminação secundária

- Limpar, desinfetar e esterilizar os utensílios, etc.

- Limpar e esterilizar o banheiro

Não permitir a fixação de patógenos

- Usar utensílios de cozinha diferentes para cada finalidade, como carne ou peixe.
- Limpar e desinfetar os utensílios a cada vez que usá-los.
- Limpar e desinfetar o banheiro

4 Saúde e higiene dos trabalhadores da preparação de alimentos

- Gestão da saúde dos funcionários

- Usar roupas de trabalho em condições higiênicas

- Lavagem higiênica das mãos

Não permitir a fixação de patógenos

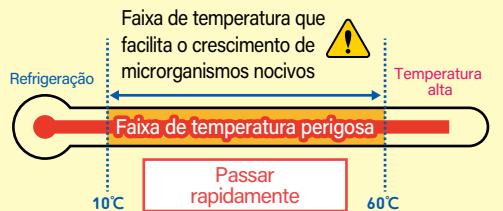
- Condição física dos funcionários
- Se há ou não ferimento nas mãos
- Vestuário
- Verificar esses itens, entre outros.
- Lavar as mãos de forma higiênica

(2) Pontos críticos de controle

Os **pontos críticos de controle** referem-se ao **controle da higiene**, realizado de acordo com o **método de preparação dos alimentos**, que é feito de maneira focada.

O ponto principal é **não permitir que fique em uma faixa de temperatura perigosa ou que passe rapidamente por ela**.

Dividir em 3 grupos de acordo com o processo de preparação e decidir "De que forma" fazer o controle e como lidar "Quando ocorrer um problema".



Classificação

1º grupo

Item não aquecido (servido frio)



Não permitir o crescimento de patógenos

Ex:



- Ingredientes após a preparação ou ingredientes servidos crus

Método de Checagem

- Lavar bem os vegetais etc., mantê-los refrigerados e servi-los imediatamente assim que retirá-los do refrigerador.

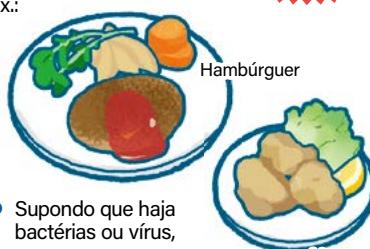
2º grupo

É aquecido e servido quente



Eliminar os patógenos

Ex:



- Supondo que haja bactérias ou vírus,

- Aqueça bem até o centro.
- Verificar a intensidade do fogo, o tempo, a aparência, a cor do caldo da carne, a textura (elasticidade) e a temperatura do centro do alimento.

3º grupo

Depois de aquecido, é resfriado e reaquecido (ou o item que é resfriado depois de aquecido)



Não permitir o crescimento de patógenos

Ex:



- Tomar cuidado com a faixa de temperatura para evitar o crescimento de microrganismos nocivos

- Aqueça bem até o centro.
- Refrigerar imediatamente para evitar o crescimento dos patógenos sobreviventes.
- Ao reaquecer, certifique-se de aquecer bem até o centro também.

1 衛生管理計画を立てる

(1) 一般衛生管理のポイント

一般衛生管理は、施設や調理器具の洗浄・消毒・殺菌、食品の温度管理、従業員の衛生など、どの食品についても行う共通の衛生管理です。

「いつ」「どのように」管理するか、「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



① 原材料の取り扱い

- 原材料の受入の確認

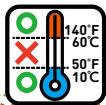


病原菌を
つかない

- 外観、におい
 - 包装の状態
 - 表示（期限、保存方法、アレルゲン）
 - 品温
- などを確認する

② 冷蔵・冷凍庫の温度確認

冷蔵：10°C以下
冷凍：-15°C以下



病原菌を
増やさない

- 確認するタイミングを決める（例：始業前）
- 温度計で庫内温度を確認する

③ 施設・店舗の清潔維持

- 交差汚染・二次汚染の防止
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの洗浄・消毒



病原菌を
つかない

- 調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分ける
- 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する
- トイレの洗浄・消毒を行う

④ 調理従事者の健康・衛生

- 従業員の健康管理
- 衛生的作業着の着用
- 衛生的な手洗いの実施



病原菌を
つかない

- 従業員の体調
 - 手の傷の有無
 - 着衣
- などの確認を行う
- 衛生的な手洗いを行う

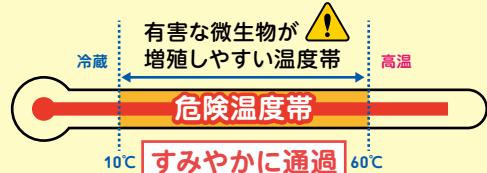
(2) 重要管理のポイント

重要管理は、**食品の調理方法**にあわせて行う衛生管理で、重点的に管理します。

ポイントは**危険温度帯に置かない、または、すみやかに通過**することです。

調理工程によって3つのグループに分けて、「どのように」管理するか、

「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



分類

第1グループ

非加熱のもの
(冷たいまま提供)



病原菌を
増やさない

例



刺身



冷奴

- 下処理後の食材や生食で提供する食材



サラダ

- 野菜などは十分に洗浄し、冷蔵保管して、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供します。

チェック方法

第2グループ

加熱し、温かいまま提供



病原菌を
やっつける

例



ハンバーグ



唐揚げ

- 細菌やウイルスがついていることを前提に
- 中心部までよく加熱します。
- 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感（弾力）、中心温度などを確認します。

第3グループ

加熱後冷却し、再加熱する
(または加熱後冷却するもの)



病原菌を
増やさない

例



カレー



ポテトサラダ

- 有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意
- 中心部までよく加熱します。
- 生き残った病原菌を増やさないため、すみやかに冷却します。
- 再加熱の時も中心部までよく加熱します。

2

Implementar de acordo com o Plano

3

Verificar

(1) Boas Práticas de Higiene

Implementar o controle da higiene diariamente, de forma precisa, de acordo com o Plano criado.



(2) Pontos críticos de controle

Classificação

1º grupo

Manter no refrigerador



Não permitir o crescimento de patógenos

Registrar

- Servir imediatamente ⇒ OK?

2º grupo

Aquecer bem até o centro



Eliminar os patógenos

- Intensidade do fogo, tempo, aparência, cor do caldo da carne ⇒ OK?
- Temperatura do óleo, tempo de fritura, quantidade colocada no óleo, aparência ⇒ OK?

3º grupo

Esfriar imediatamente



Não permitir o crescimento de patógenos

Ao aquecer, aqueça bem até o centro.

- Aparência e bolhas durante o resfriamento imediato e reaquecimento ⇒ OK?

3

Registrar

Verificar se foi implementado adequadamente e registrar no formulário de registro.

04/20XX

Registro dos resultados das Boas Práticas de Higiene (exemplo de registro)

| Classificação | ① Verificar o recebimento da matéria-prima | ② Verificar a temperatura interna do refrigerador/freezer (°C) | ③-1 Prevenir contaminação cruzada e contaminação secundária | ③-2 Limpar, desinfetar e esterilizar os utensílios, etc. | ③-3 Limpar e desinfetar o banheiro | ④-1 Gestão da saúde dos funcionários | ④-2 Lavar as mãos | Checar diariamente | Itens de menção especial | Verificador |
|---------------|--|--|---|--|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|--------------------|---|--------------------------|
| 1 | 良・否 | 4.-16 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | ●● | 01/04 De manhã, um saco de farinha estava rasgado, por isso, foi devolvido. Foi entregue um novo à tarde. | |
| 2 | 良・否 | 9.-23 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | ●● | 02/04 Antes do meio-dia, o Sr. A voltou ao trabalho sem lavar as mãos depois de ir ao banheiro, então avisei-o e pedi que lavasse as mãos. | |
| 3 | 良・否 | 15.-23 →10°C | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | ●● | 03/04 A temperatura estava a 15 °C por volta das 11 horas. Após 20 minutos, estava a 10°C. Pode ser que estivesse colocando e retirando com frequência maior do que o habitual. | |
| 4 | 良・否 | 6.-22 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | ●● | | 07/04 Taro data sinal |

Pontos principais

Caso tenha feito um "O" (círculo) em "Não", escreva como lidará com isso nos Itens de menção especial.

Itens de menção especial (outros exemplos de registro)

- Foi reportado que o Sr. XX estava com diarreia, por isso mandei-o para casa.
- A carne ainda estava vermelha. A causa foi ΔΔ. O método de aquecimento foi realizado por completo.

04/20XX

Registro dos resultados dos pontos críticos de controle (exemplo de registro)

| Classificação | Item não aquecido (o item refrigerado é servido como esta, frio) | Item aquecido (é aquecido e servido quente) | (Depois de aquecido, é mantido em temperatura alta e servido quente) | Item que é resfriado após o aquecimento (depois de aquecido, é resfriado, reaquecido e servido quente) | (Depois de aquecido, é resfriado e servido frio) | Checar diariamente | Itens de menção especial | Verificador |
|---------------|--|---|--|--|--|--------------------|---|-------------|
| Cardápio | Sashimi, tofu gelado | Hambúrguer, peixe grelhado, espetinho de frango, frango frito | Frango frito, arroz | Curry, sopa | Salada de batata, salada de frango (preparação em baixa temperatura) | | | |
| 1 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | ●● | 01/04 Houve uma reclamação de que a parte interna do hambúrguer estava vermelha. Quando verifiquei com o Sr. B, que estava preparando a comida, ele disse que não tinha verificado direto pois estava com pressa. Treinamos o Sr. B novamente para completar o processo de aquecimento e verificar. | |
| 2 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | ●● | | |
| 3 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | ●● | | |

Pontos principais

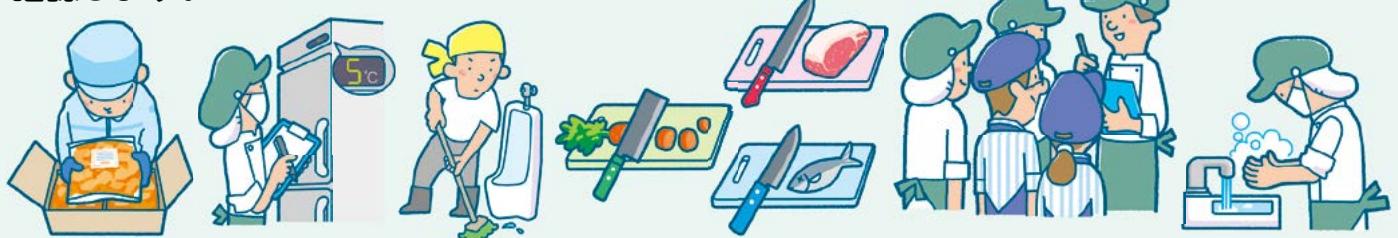
Ao classificar o cardápio, entenderá o método dos pontos críticos de controle necessário para cada um deles.

Implementar de acordo com isso e registrar após a checagem.

2 計画どおり実施する

(1) 一般衛生管理

作成した計画に従って日々の衛生管理を確実に実施し、確認します。



(2) 重要管理

分類 第1グループ

冷蔵庫に保管



病原菌を増やさない

確認する

- すぐに提供する ⇒ OK?

第2グループ

中心部までよく加熱



病原菌をやっつける

- 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色 ⇒ OK?
- 油の温度、揚げる時間、油を入れる数量、見た目 ⇒ OK?

第3グループ

すみやかに冷却



病原菌を増やさない
加熱時は中心部までよく加熱

- すみやかに冷却、再加熱時の気泡・見た目 ⇒ OK?

3 記録する

適切に実施できたか、確認して、記録様式に記録しましょう

20XX年 4月

一般衛生管理の実施記録（記載例）

| 分類 | ① 原材料の受入の確認 | ② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(°C) | ③-1 交差汚染・二次汚染の防止 | ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌 | ③-3 トイレの洗浄・消毒 | ④-1 従業員の健康管理等 | ④-2 手洗いの実施 | 日々チェック | 特記事項 | 確認者 |
|----|-------------|--------------------------|------------------|------------------|---------------|---------------|------------|--------|--|-----------|
| 1日 | 良・否 | 4、-16 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/1 朝、小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品 | 4/7 太郎 |
| 2日 | 良・否 | 9、-23 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/2 昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。 | |
| 3日 | 良・否 | 15、-23 →再10°C | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/3 11時頃、15°C。20分後10°C。いつもより出しづれ頻繁だったか。 | |
| 4日 | 良・否 | 6、-22 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |

ポイント

「否」に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項に書きましょう

特記事項（その他の記載例）

- さんが下痢をしていると報告があったので、帰宅させた。
- 肉の赤みが残っていた。△△が原因であった。加熱方法を徹底した。

20XX年 4月

重要管理の実施記録（記載例）

| 分類 | 非加熱のもの (冷蔵庫を冷たいまま提供) | 加熱するもの (加熱し、熱いままで提供) | (加熱後、高溫保管し、熱いままで提供) | 加熱後、冷却するもの (加熱後、冷却、再加熱し、熱いままで提供) | (加熱後、冷却し、冷たいまま提供) | 日々チェック | 特記事項 | 確認者 |
|------|-------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------------------|---------------------|--------|--|-----------|
| メニュー | 刺身、冷奴 | ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ | 唐揚げ、ライス | カレー、スープ | ポテトサラダ、サラダチキン(低温調理) | | | |
| 1日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | 4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。 | 4/7 太郎 |
| 2日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |
| 3日 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 良・否 | 花子 | | |

ポイント

メニューを分類することで、それぞれに必要な重要な管理方法を理解します。

それに従って実施し、チェックして、記録しましょう。

4

Reexaminar os registros, revisar o Plano

Além de registrar, é importante também “reexaminar” o conteúdo registrado.

- Reexamine os registros regularmente (uma vez por mês, etc.) e, caso tenha problemas semelhantes repetidamente, como reclamações ou problemas de higiene perceptíveis, considere tomar medidas, pois a causa pode ser a mesma.
- Evite aceitar pedidos que excedam a quantidade que pode ser preparada (quantidade que pode ser processada normalmente), pois isso pode levar à ocorrência de intoxicação alimentar.
- Quando houver troca de funcionários, explique sobre o Plano de Controle da Higiene e realize o treinamento. Mantenha o registro do conteúdo executado.
- Revisar o Plano de Controle da Higiene quando houver alterações no cardápio ou de matéria-prima, troca de fornecedor ou mudança de equipamentos e utensílios.
- Essa série de registros deve ser mantida por cerca de um ano.
- Caso receba informações de um consumidor sobre contaminação por substâncias estranhas ou riscos à saúde, consulte imediatamente um centro de saúde pública.



Necessidade do registro

- Esclarecer e implementar os pontos principais de controle da higiene leva à prevenção da ocorrência de intoxicação alimentar.
- Ao fazer o registro, poderá ajudar a identificar os pontos de melhoria nas operações. Isso gera eficiência, como visar a revisão das operações e melhorar a eficácia.
- Além disso, se por acaso ocorrer um problema, servirá como prova de que o controle da higiene foi realizado de forma adequada, e poderá dar explicações sentindo-se confiante perante os clientes e o centro de saúde pública.

Vamos conhecer os perigos (fatores de risco) nos alimentos!!

Acesse aqui para mais detalhes
http://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index.html



| | | | |
|--|--|--|--|
| Norovírus  Cresce no trato gastrointestinal humano. Há muitos casos de contaminação causados pelo cozinheiro Lavar bem as mãos e aquecer bem os ingredientes. | Campylobacter  Comum em frango, etc. Tomar cuidado com a contaminação a partir dos dedos que mexeram na carne. Fritar bem, e proibido deixar mal passado | Escherichia coli patogênica  Além de ser comum nas carnes, a contaminação também pode ocorrer através da água subterrânea. Alguns tipos produzem toxinas Aquecer bem a carne. Os vegetais devem ser aquecidos ou lavados e esterilizados. | Salmonela  É comum em carnes e ovos, podendo também contaminar através de insetos e ratos. Aquecer bem as carnes e os ovos |
| Staphylococcus aureus  É comum na pele e feridas de humanos, etc. Produz toxinas resistentes ao calor Usar máscara e chapéu. Usar luvas quando tiver ferimentos nos dedos | Bacillus cereus  Produz toxinas e é comum em alimentos cozidos, como arroz e macarrão Depois de preparado e aquecido, deve ser servido imediatamente ou resfriado rapidamente | Clostridium perfringens  As bactérias têm facilidade para crescer em marmitas e alimentos preparados em panelas grandes, etc. Esfriar rapidamente e reaquecer completamente | Anisakis  Parasitas encontrados em frutos do mar, como cavala, carapau, agulhão-do-Japão, bonito, sardinha, salmão e lula Extinção por congelamento (abaixo de -20°C, acima de 24 horas) ou aquecimento (acima de 70°C ou em 1 minuto a 60°C) |
| Histamina  Causado por peixes de carne vermelha, como cavala, sardinha, agulhão-do-Japão, olho de boi e carapau É extremamente importante controlar a baixa temperatura | Alérgeno  Ovos, trigo, trigo sarraceno, leite, camarão, caranguejo, amendoim, nozes Os ingredientes que contêm alérgenos devem ser mantidos e preparados separadamente | | |

- ▶ Caso receba informações de um consumidor sobre contaminação por substâncias estranhas ou riscos à saúde, entre em contato com um centro de saúde pública, etc., imediatamente.
- ▶ O download do folheto e das informações detalhadas estão disponíveis na página inicial.



https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html

4 記録を振り返る、計画を見直す

記録を付けるだけでなく、記録した内容を「振り返る」ことも重要です。

- 定期的に（1ヵ月など）記録の振り返りを行い、クレームや衛生上気がついたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。
- 調理可能な量（普段から処理できる量）を超えての作業は食中毒の発生にもつながりますので、無理な受注は控えましょう。
- 従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残しましょう。
- メニューや原材料が代わった場合、納入業者が代わった場合、設備・器具に変更があった場合には衛生管理計画を見直しましょう。
- これら一連の記録は、一年間程度は保管しておきましょう。
- 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、すみやかに保健所に相談しましょう。



記録の必要性

- 衛生管理のポイントを明確にして実施することで、食中毒発生の未然防止につながります。
- 記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。
- さらに、万が一、問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となり、顧客や保健所に対して、自信を持って説明できます。

食品中のハザード（危害要因）を知ろう!!

詳しくはコチラ

https://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index.html



| | | | |
|---|--|--|--|
| ノロウイルス 人の腸管で増殖する。調理者からの汚染が多い 手をしっかり洗い、食材を十分に加熱する | カンピロバクター 鶏肉などに多い。肉を触った手指からの汚染にも注意 生焼け厳禁、しっかり焼く | 病原大腸菌 肉類に多いほか、地下水を介した汚染もある。毒素を作る種類もある 肉はしっかり加熱、野菜は洗浄・殺菌を | サルモネラ 肉類・卵に多いほか、虫やネズミを介して汚染することも 肉類・卵はしっかり加熱する |
| 黄色ブドウ球菌 人などの皮膚や傷口に多い。熱に強い毒素を作る マスク・帽子の着用。手指の傷には手袋を | セレウス菌 米やパスタなどの調理食品に多く、毒素を作る 加熱調理後、すぐに提供するか、すばやく冷却 | ウエルシュ菌 大きな鍋などで作る料理や弁当などで菌が増えやすい すばやく冷やして徹底的に再加熱 | アニサキス サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類にいる寄生虫 冷凍(-20°C以下、24時間以上)もしくは加熱(70°C以上、または60°C以上なら1分)で死滅 |
| ヒスタミン サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚が原因となる 低温管理が重要 | アレルゲン 卵・小麦・そば・乳・エビ・カニ・ピーナッツ・くるみ アレルゲンを含む食材を分けて保管、調理 | ▶ 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、保健所等へすみやかに連絡しましょう。 ▶ リーフレットおよび各種様式は、ホームページからダウンロードできます。 https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html | |

Plano de Controle da Higiene para restaurantes

| Pontos principais das Boas Práticas de Higiene | | |
|---|---|--|
| | Quando | No ato da entrega da matéria-prima e outros () |
| ① Verificar o recebimento da matéria-prima | De que forma Quando ocorrer um problema | |
| ② Verificar a temperatura interna (refrigerador/freezer) | Quando Antes de começar o trabalho, durante o trabalho, após o término do expediente e outros () De que forma Quando ocorrer um problema | |
| ③-1 Prevenir contaminação cruzada e contaminação secundária | Quando Antes de começar o trabalho, durante o trabalho, após o término do expediente e outros () De que forma Quando ocorrer um problema | Item aquecido (é aquecido e servido quente) 2º grupo |
| ③-2 Limpar, desinfetar e esterilizar os utensílios, etc. | Quando Antes de começar o trabalho, após o uso, após o término do expediente e outros () De que forma Quando ocorrer um problema | (Manter em alta temperatura após o aquecimento e servir quente) 3º grupo |
| ③-3 Limpar e desinfetar o banheiro | Quando Antes de começar o trabalho, durante o trabalho, após o término do expediente e outros () De que forma Quando ocorrer um problema | Item que é resfriado depois de aquecido (Depois de aquecido, é resfriado, reaquecido e servido frio) 3º grupo |
| ④-1 Gestão da saúde dos funcionários, etc. | Quando Antes de começar o trabalho, durante o trabalho e outros () De que forma Quando ocorrer um problema | (Depois de aquecido, é resfriado e servido frio) 3º grupo |
| ④-2 Lavar as mãos | Quando Quando de mexer em dinheiro, depois de fazer a limpeza e outro () De que forma Quando ocorrer um problema | |

| ⑤ Pontos críticos de controle | | | | |
|-------------------------------|---|----------|--------------------|-------------------------------|
| | Classificação | Cardápio | Método de checagem | Quando ocorrer um problema |
| 1º grupo | Item não aquecido (servido o item refrigerado como está, frio) | | | |
| 2º grupo | Item aquecido (é aquecido e servido quente) | | | |
| 3º grupo | (Manter em alta temperatura após o aquecimento e servir quente) | | | |
| | | | | Data da criação (dd/mm/yy) |
| | | | | Assinatura do autor |