

CAPACITAÇÃO MANIPULADORES DE ALIMENTOS



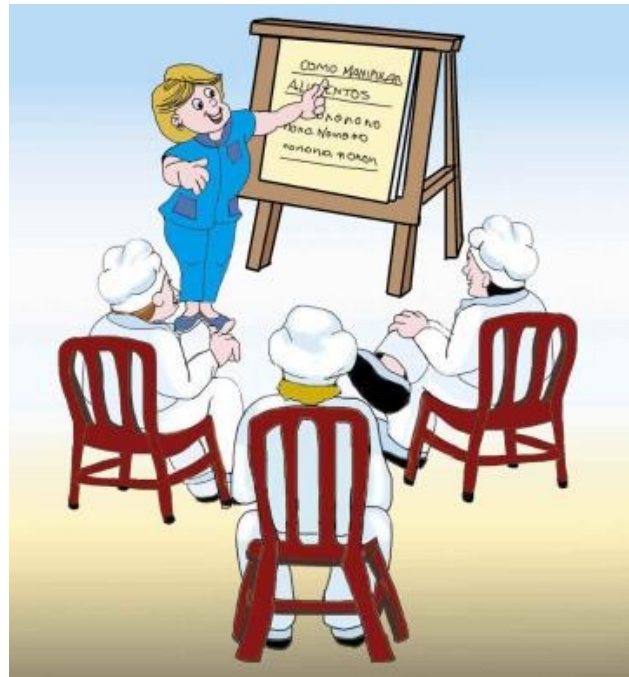
REALIZAÇÃO



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ORINDIÚVA

OBJETIVO DO CURSO DE BOAS PRÁTICAS

Capacitar os manipuladores de alimentos envolvidos na produção de alimentos com qualidade e segurança nutricional.



MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Pessoa que trabalha em um estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos.



ATRIBUIÇÕES DAS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Receber do nutricionista as instruções necessárias;
- Preparar as refeições de acordo com o cardápio do dia;
- Receber os alimentos e controlar os estoques de produtos;
- Armazenar alimentos de forma a conservá-los em perfeito estado de consumo;
- Zelar pela limpeza e organização da cozinha;
- Organizar o material sob sua responsabilidade e cuidar da manutenção do mesmo e do local sob seus cuidados;
- Trajar vestimenta compatível com a função.

CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

- As principais formas de contaminação
- Físicos
- Químicos
- Biológicos



Perigo Físico



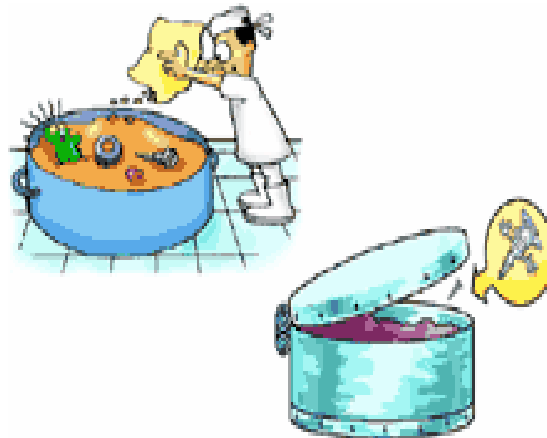
Perigo Biológico



Perigo Químico

PERIGOS FÍSICOS

- Quando um corpo estranho entra em contato com os alimentos como adorno, fiapo de pano, fio de cabelo, fragmento de unha, pedras, madeira, pregos, fragmentos de insetos, entre outros.



PERIGOS QUÍMICOS

- Contato dos alimentos com produtos químicos como desinfetante, detergentes, água sanitária, etc.

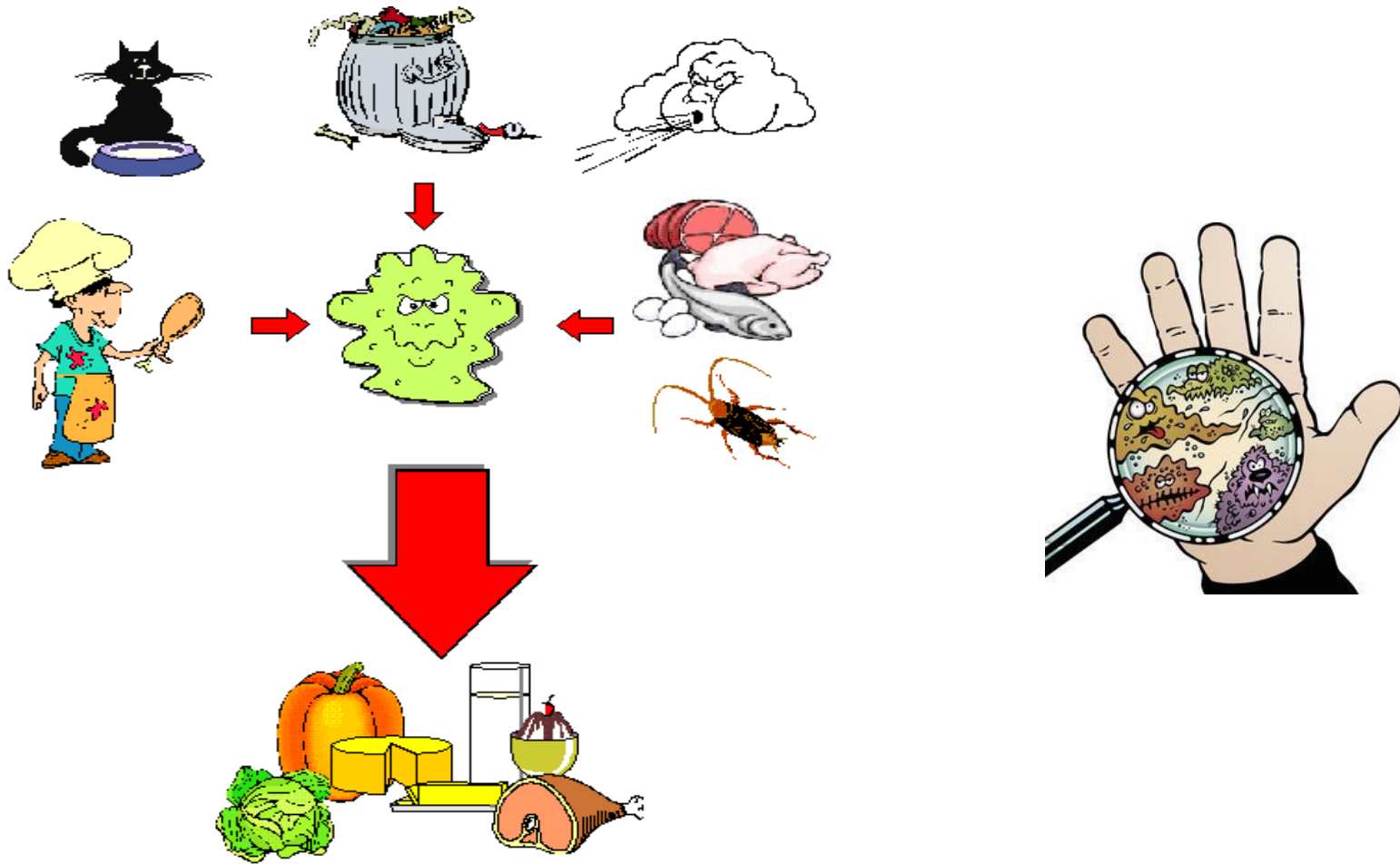


PERIGOS BIOLÓGICOS

- São provocados por microrganismos que são seres vivos, que podem ser vistos através do microscópio.
- Contato dos alimentos com microrganismos como *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*.



ONDE ESTÃO OS MICROORGANISMOS?



Onde moram as bactérias?



Cabelo –
microorganismos
existentes no ar.

Nariz, boca e garganta
– microorganismos
perigosos
(estafilococos).

Intestino – salmonelas,
coliformes,
estreptococos.

Mãos – microorganismos
que vêm da boca,
nariz, superfícies sujas,
fezes, etc.

Roupa e sapato –
podem conter muitos
microorganismos do ar,
terra, etc.

**COMO PREVENIR AS
DOENÇAS
TRANSMITIDAS POR
ALIMENTOS E OS
OUTROS PERIGOS?**

IMPLANTANDO AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

São regras de higiene que **DEVEM** ser obedecidas pelos manipuladores de alimentos.

HIGIENE PESSOAL

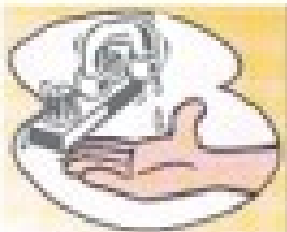
- Tomar banho diariamente;
- Aparar barba diariamente;
- Cortar unhas com frequência;
- Manter cabelos limpos e protegidos;
- NÃO usar adornos: anéis, brincos e colares;
- Manter uniformes sempre limpos;
- Lavar as mãos sempre que trocar de atividade.



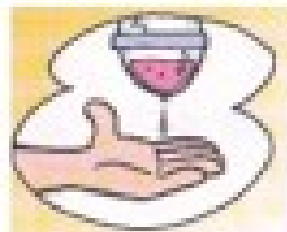
QUANDO SE DEVE LAVAR AS MÃOS?

- Ao chegar ao trabalho e antes de iniciar as tarefas;
- Sempre que tocar em sacarias, caixas, garrafas, sapatos, etc.;
- Ao iniciar um novo serviço e antes de trocar de atividade;
- Depois de utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Depois de usar panos ou materiais de limpeza;
- Depois de recolher lixo ou outros resíduos;
- Depois de manusear alimentos crus ou não higienizados;
- Antes de iniciar o manuseio de alimentos prontos;
- Depois de tocar em alimentos estragado;
- Depois de manusear dinheiro.

PROCEDIMENTO PARA LAVAGEM E DESINFECÇÃO DAS MÃOS

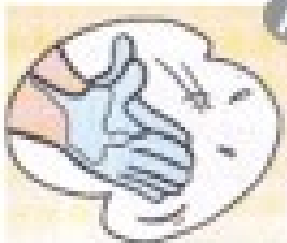


1º Umedeça as mãos e os antebraços com água

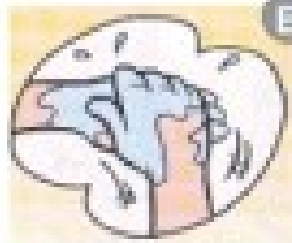


2º Aplique o sabonete líquido bactericida nas mãos

3º Esfregue e lave as mãos na seguinte seqüência por 1 minuto:



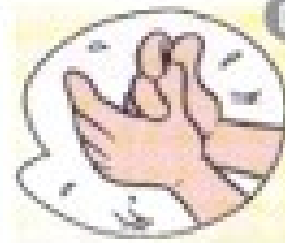
PALMAS



DORSOS E ANTEBRAÇOS



ESPAÇO ENTRE OS DEDOS



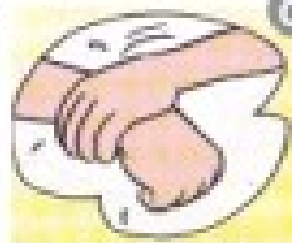
POLEGARES



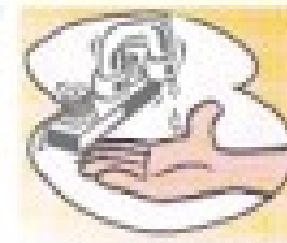
UNHAS E PONTAS DOS DEDOS



ARTICULAÇÕES



PUNHOS



4º Enxágüe as mãos e antebraços



5º Seque as mãos com papel toalha (no máx. 2 folhas)



6º Aplique Alcool gel desinfetante nas mãos

COMPORTAMENTO NO AMBIENTE DE TRABALHO

Comportamentos que devem ser evitados durante a preparação dos alimentos, para garantir uma produção de alimentos sem contaminações. **NÃO SE PODE FAZER!!!**



MANDAMENTOS DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- **Não** colocar o dedo no nariz, na orelha ou na boca;
- **Não** mascar chicletes, palitos ou outras coisas parecidas, ou colocar objetos como lápis atrás das orelhas;
- **Não** se coçar enquanto estiver manipulando alimentos;
- **Não** provar alimentos com as mãos;
- **Não** fumar durante o trabalho.

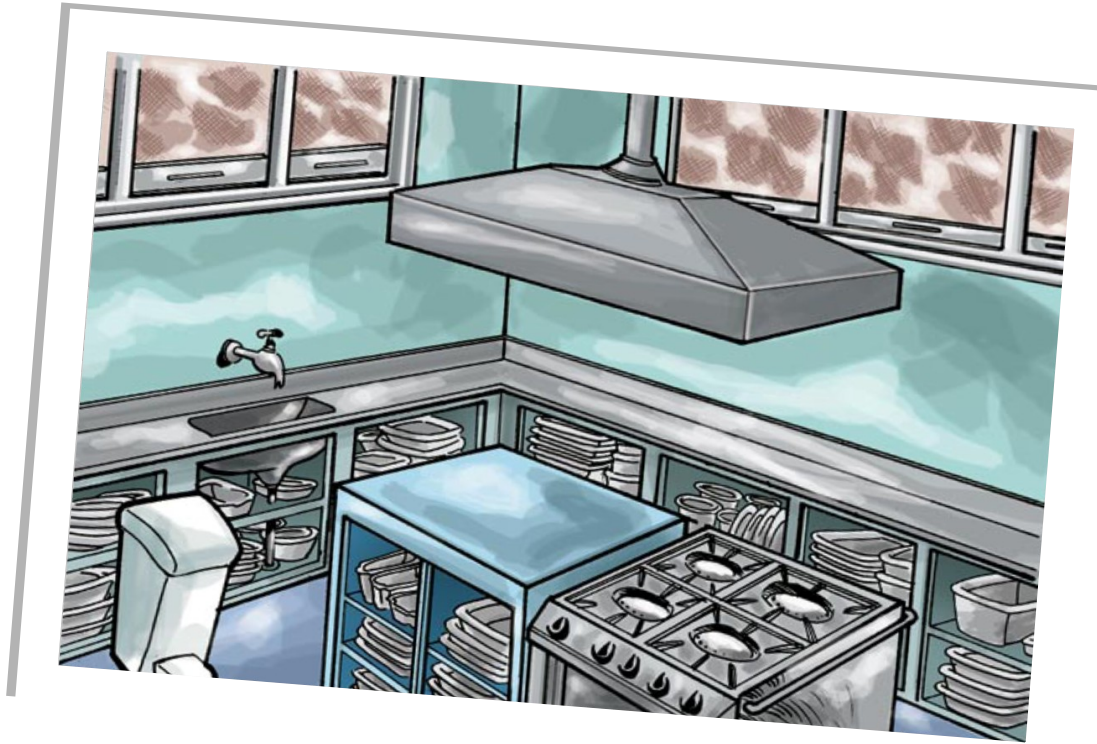


MANDAMENTOS DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- **Não** usar utensílios que foram colocados na boca para mexer ou servir alimentos;
- **Não** trabalhar com alimentos quando houver feridas nas mãos, infecções na pele ou outras alterações de saúde;
- **Não** falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- **Não** manusear dinheiro.



HIGIENE DO AMBIENTE, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS





• **Limpeza** é a remoção da sujeira que vemos, lavagem com detergente e enxágue.

• **Sanitização ou desinfecção** é como retiramos a sujeira que não vemos (os microrganismos). Deve ser feita com álcool 70% ou solução de cloro.



Primeiro a superfície deve ser limpa e enxaguada para posteriormente ser sanitizada.

Os ambientes devem ser mantidos limpos e quaisquer superfícies que entrem em contato com o alimento devem ser limpas e sanitizadas:

- Antes de cada uso;
- Quando começar o trabalho com outro tipo de alimento;
- Sempre que houver tarefa interrompida, caso os utensílios possam ser contaminados.

HIGIENE DO LOCAL DE TRABALHO

- Os utensílios utilizados na limpeza **NÃO DEVEM** ser os mesmos utilizados na preparação de alimentos;
- As embalagens de limpeza **NÃO DEVEM SER REAPROVEITADAS;**
- **NÃO É PERMITIDO** varrer a seco nas áreas de manipulação.



FREQUENCIA DA LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Diariamente:

- Pisos, rodapés e ralos;
- Todas as áreas de lavagem de produção;
- Pias e torneiras;
- Geladeiras (limpeza parcial)
- Recipientes de lixo;
- Cadeiras e mesas refeitório.



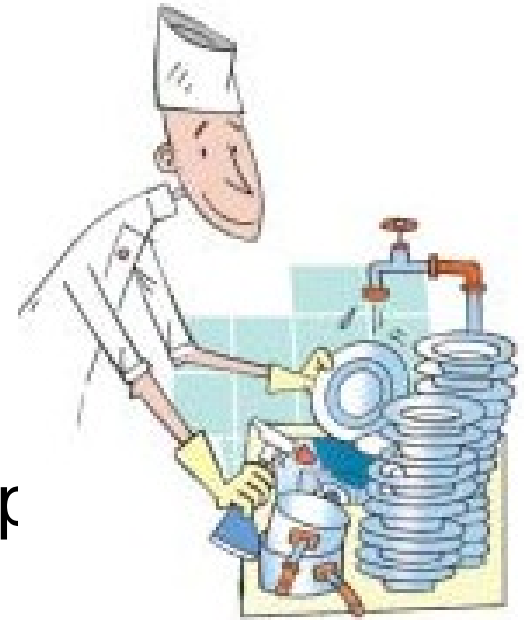
FREQUENCIA DA LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Diário ou de acordo com o uso:

- Equipamentos e Utensílios;
- Bancadas;
- Superfícies de manipulação.

Semanal:

- Paredes, portas, janelas, interruptores;
- Prateleiras, armários;
- Geladeiras, freezers (limpeza completa);
- Borrachas destes equipamentos;
- Estoque e estrados.



OBRIGAD

A!

