
Boas Práticas de Manipulação de Alimentos



Introdução às Boas Práticas de Manipulação



Introdução às Boas Práticas de Manipulação

❑ O que são Boas Práticas?



São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores de alimentos desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor.



Introdução às Boas Práticas de Manipulação

❑ Qual o objetivo das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos?



Evitar a ocorrência de doenças, provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.



Introdução às Boas Práticas de Manipulação

❑ Quem é o manipulador de alimentos?

10 É a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos.

10 Também é quem porciona e oferece a alimentação para a criança.



Introdução às Boas Práticas de Manipulação

□ O que é contaminação?



É o contato do alimento com qualquer microrganismo ou substância que prejudique a qualidade sanitária do alimento, podendo causar Doenças de Origem Alimentar (DOA).



Introdução às Boas Práticas de Manipulação

□ O que são Doenças de Origem Alimentar?



São doenças que ocorrem no nosso organismo devido a ingestão de alimentos contaminados por agentes patogênicos, em decorrência de manipulação de forma inadequada desses alimentos.

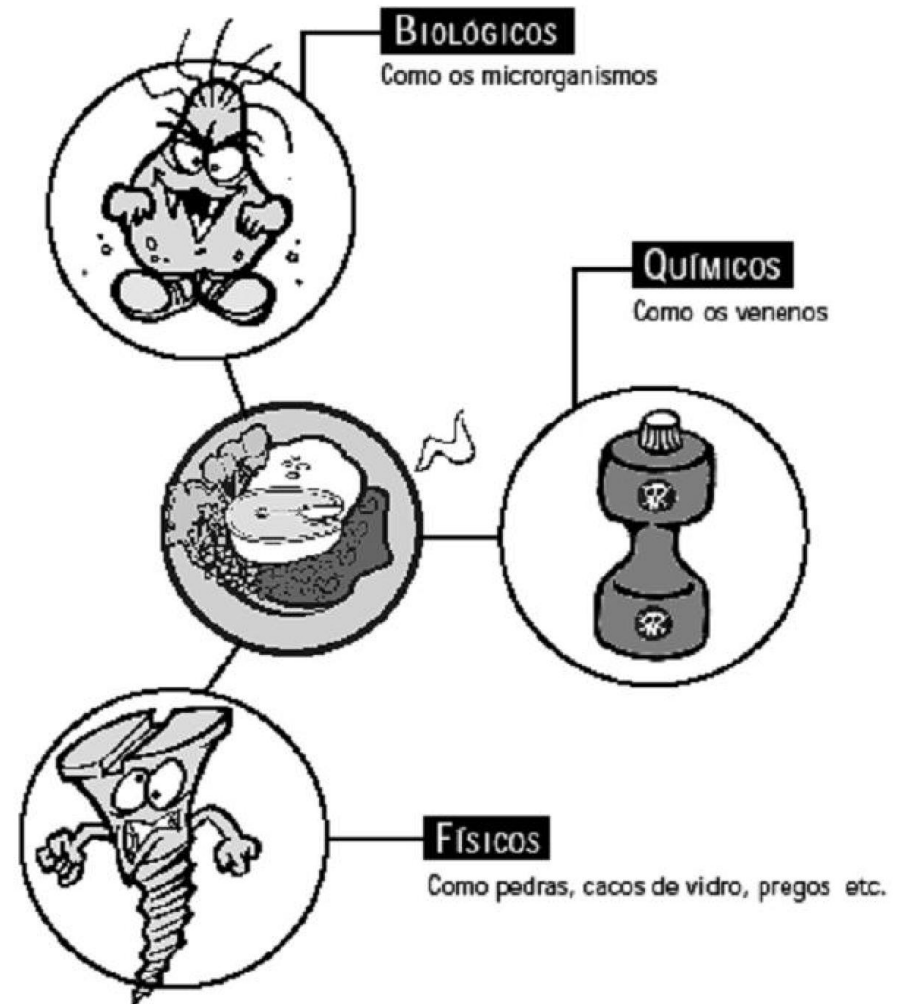


Introdução às Boas Práticas de Manipulação

❑ O que são perigos :

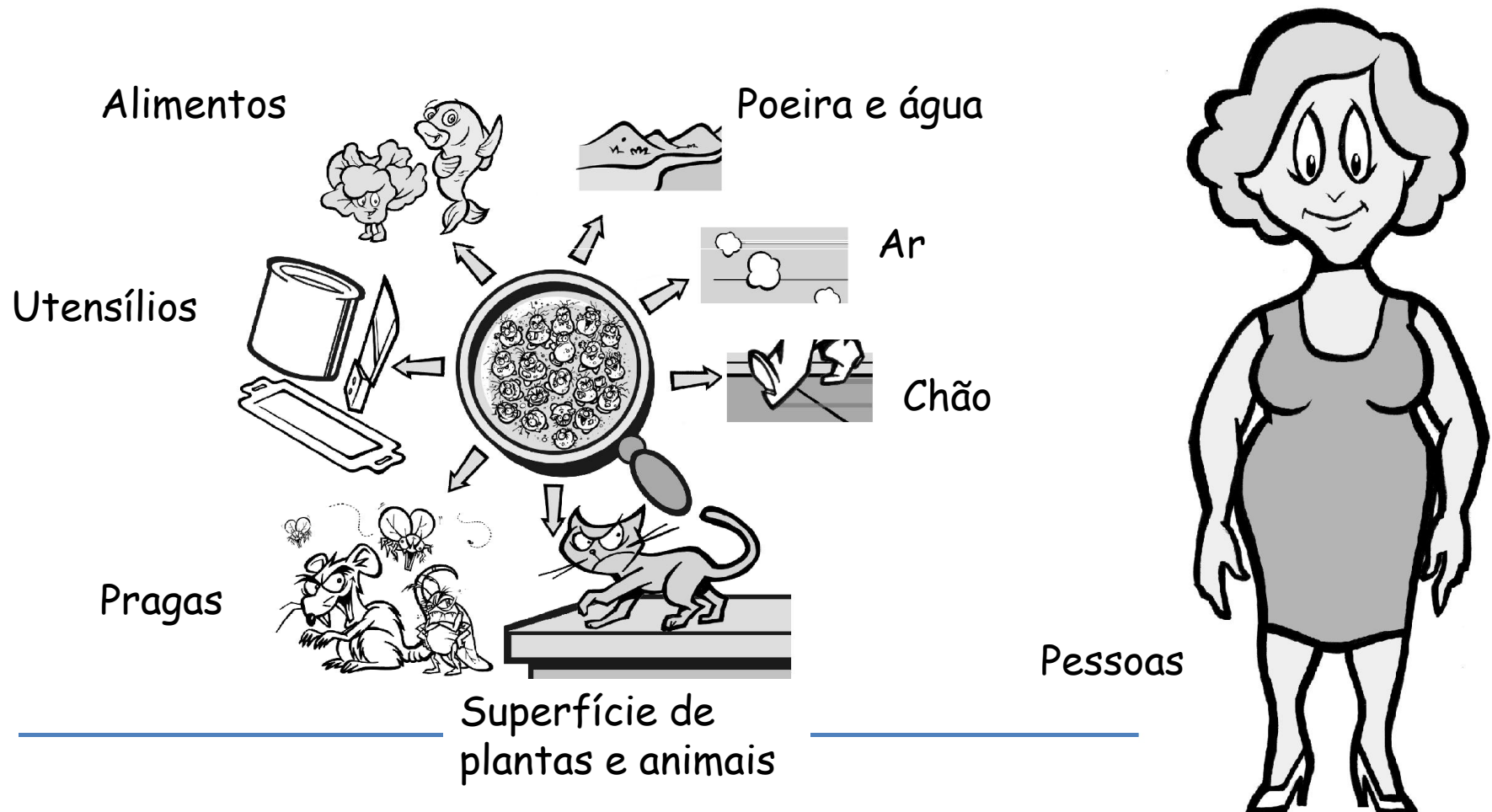
- É tudo que pode causar algum mal à saúde da pessoa.

- No caso de alimentos podem ser :



Introdução às Boas Práticas de Manipulação

□ Onde estão os microrganismos:



Introdução às Boas Práticas de Manipulação

❑ O que os microrganismos precisam para se multiplicar?



ALIMENTO



ÁGUA

TEMPERATURA **ADEQUADA**



Introdução às Boas Práticas de Manipulação

❑ Como fazer para destruir os microrganismos?



Ter bons hábitos de higiene pessoal, comportamental e com os alimentos.



Magrício Felt

www.cartunista.com.br

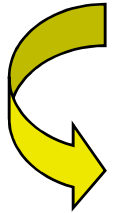


Boas Práticas na Higiene Pessoal



Boas Práticas na Higiene Pessoal

O que é higiene ?

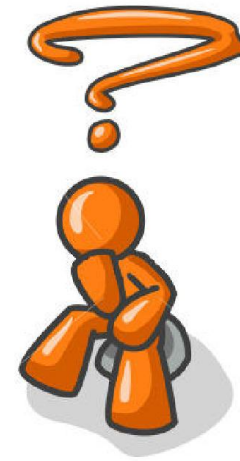


São todas as ações que praticamos para manter a saúde física e mental e prevenir doenças.

“É a qualidade de vida do indivíduo, que se traduz em seu corpo limpo, casa limpa, local de trabalho limpo, comunidade limpa.”

Boas Práticas na Higiene Pessoal

**O que devemos fazer para
manter a higiene pessoal ?**



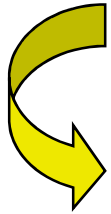
Boas Práticas na Higiene Pessoal de Manipuladores de Alimentos

- ❑ Os cabelos devem estar sempre limpos.
- ❑ A barba feita.
- ❑ Manter as unhas sempre limpas e cortadas.
- ❑ As roupas devem estar limpas e confortáveis.



Boas Práticas na Higiene Pessoal de Manipuladores de Alimentos

Higiene Pessoal no Trabalho



- Devemos usar uniformes sempre limpos;
 - Proteger os cabelos com toucas ou redes;
 - Usar calçados fechados;
 - As unhas além de limpas e cortadas, devem estar sem esmalte;
 - Lavar sempre as mãos de forma adequada.
-

Boas Práticas na Higiene Pessoal

**Mas será que lavamos bem as
mãos ?**



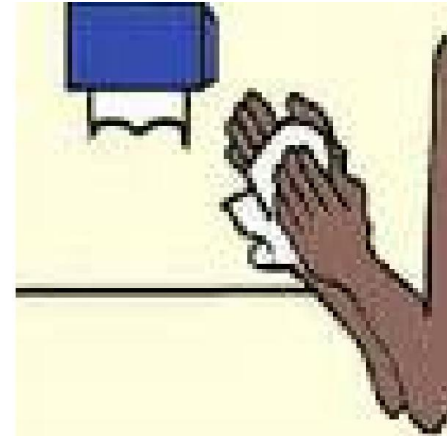
Boas Práticas na Higiene Pessoal



Boas Práticas na Higiene Pessoal



8 – Enxaguar as mãos e braços



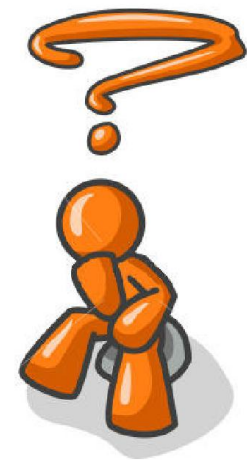
9 - Secá-las com papel toalha



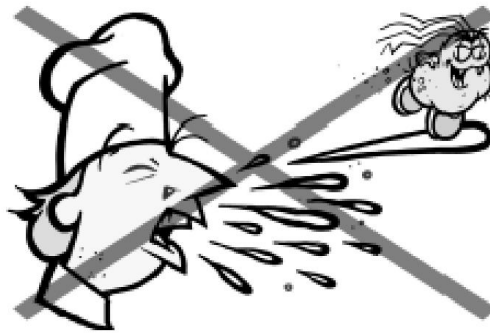
**10 - Passar anti-séptico
(álcool 70%) nas mãos e
deixar secar.**

Boas Práticas na Higiene Pessoal

**Como devemos nos comportar
no trabalho?**



Boas Práticas na Higiene Pessoal de Manipuladores de Alimentos

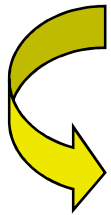


Boas Práticas na Aquisição, Recepção e Armazenamento de Matéria-prima



Boas Práticas na Aquisição, Recepção e Armazenamento de Matéria-prima

□ O que é matéria-prima??



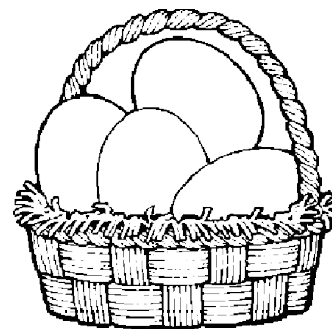
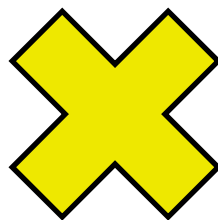
Matéria prima são os **ingredientes/ alimentos** que serão utilizados para a elaboração **de uma preparação**.



Boas Práticas na Aquisição, Recepção e Armazenamento de Matéria-prima

☐ Matéria-prima:

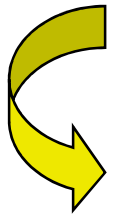
Pouco
Perecível



Perecível

Boas Práticas na Aquisição da matéria-prima

□ Aquisição:



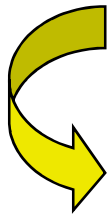
- Fornecedores confiáveis (necessidade de colocar? Na creche não tem fornecedor)

- Transporte de matéria-prima realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

- Matéria-prima perecível: condições adequadas de refrigeração.

Boas Práticas na Recepção da matéria-prima

□ Recepção:



- Verificar se a matéria-prima está em boa qualidade, limpa e se sua embalagem está íntegra;
 - Observar o prazo de validade da matéria-prima;
 - Matérias-prima com prazo de validade vencido devem ser devolvidas imediatamente ao fornecedor ou descartadas.
 - Aquelas que necessitam de refrigeração observar sua temperatura;
-

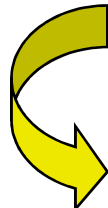
Boas Práticas no Armazenamento da matéria-prima

Como deve ser o local de armazenamento?



Boas Práticas no Armazenamento da matéria-prima

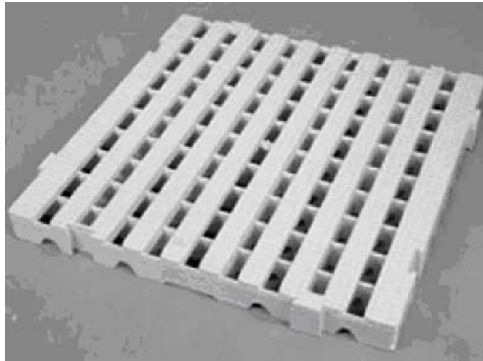
❑ Matéria-prima pouco perecível:

- 
- O local deve estar limpo e organizado para evitar sua contaminação.
 - As matérias-primas e alimentos devem ser armazenadas sobre estrados, prateleiras, afastados do chão.
 - Espaço adequado entre as matérias-primas para garantir a ventilação, limpeza e desinfecção do local.



Boas Práticas no Armazenamento da matéria-prima

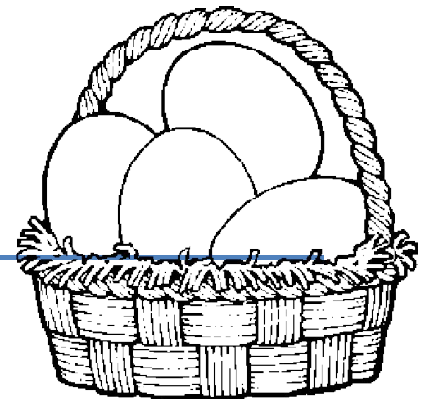
- Os paletes, estrados e prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

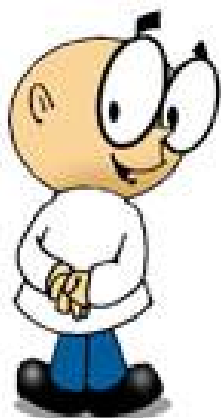


Boas Práticas no Armazenamento da matéria-prima

❑ Matéria-prima perecível:

- Devem ser armazenados em temperatura de refrigeração ou congelamento.
- Armazenados de maneira organizada, respeitando o prazo de validade dos mesmos.
- Evitar o excesso de alimento armazenado, para não sobrecarregar o equipamento.





Atenção!!!!

A matéria-prima e os alimentos semi-prontos devem estar adequadamente embalados, e o uso do produto deve respeitar o prazo de validade.

Embalagem aberta perde o prazo de validade informado!!!



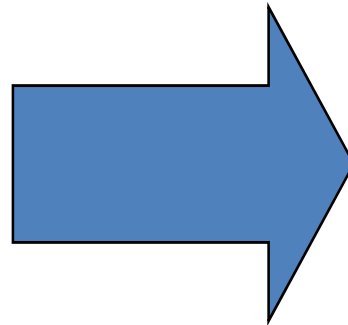
Boas Práticas no Armazenamento da matéria-prima

- Matérias-primas sem obrigatoriedade do prazo de validade, adota-se o seguinte procedimento:

1º que entra → 1º que sai



Boas Práticas na Preparação e Distribuição de Alimentos



Boas Práticas na Preparação e Distribuição de Alimentos

❑ Ambiente de trabalho:

- Limpo e organizado;
- Livre de lixo, entulho e materiais que não estão sendo usados;
- Livre de animais domésticos;
- Conservar limpos os tabuleiros, bancadas, mesas e a área ao redor.



Boas Práticas na Preparação e Distribuição de Alimentos

- Os alimentos **já preparados** devem estar acondicionados ou cobertos já que necessitam de proteção contra insetos, poeira e outros agentes nocivos.



Boas Práticas na Preparação e Distribuição de Alimentos

- Os ovos devem ser armazenados sob refrigeração e **fora** das caixas em que são comprados;
- Na prática: guardar os ovos dentro da geladeira e nunca na porta. **Lavá-los somente no momento de utilizá-los.**
- Os produtos não perecíveis (farinha, óleo, sal) devem ser mantidos em local seco, arejado e limpo.



Boas Práticas na Preparação e Distribuição de Alimentos

Medidas de higiene durante a preparação dos alimentos.



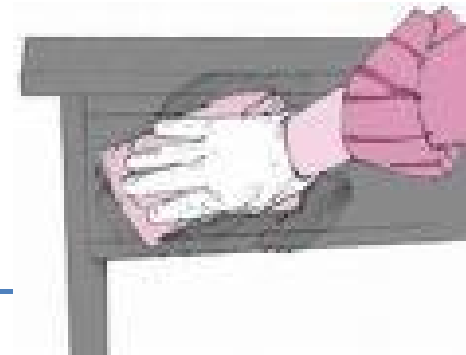
Boas Práticas na Preparação e Distribuição de Alimentos

- Todos os equipamentos e utensílios utilizados durante a preparação do alimento devem estar limpos e devidamente higienizados;
- As lixadeiras devem ser forradas com sacos plásticos, serem mantidas tampadas e higienizadas diariamente.



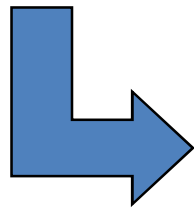
Boas Práticas na Preparação e Distribuição de Alimentos

- Não deve existir água no chão da zona de preparação;
- Não utilizar as vassouras, mas sim um pano ou rodos de pêlo curto;



Boas Práticas na Preparação e Distribuição de Alimentos

- Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de **180°C**;

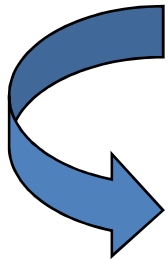


Ele deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer característica sensorial (cor, odor, sabor, etc).



Boas Práticas na Preparação e Distribuição de Alimentos

- ❑ Deverão ser tomadas medidas eficazes de forma a que os produtos **prontos ou pré-cozidos** não entrem em contato direto ou indireto com alimentos **crus**;



Evitar a **contaminação cruzada!!!**

Boas Práticas na Preparação e Distribuição de Alimentos

- ❑ Como diminuir a contaminação cruzada???
- Não colocar alimentos crus na mesma bancada que os alimentos já preparados;
- Utilização de roupa apropriada pelos manipuladores.



Boas Práticas na Preparação e Distribuição de Alimentos

- Os alimentos preparados devem ser mantidos **em um local apropriado para** armazenamento;
- Deve-se manter condições adequadas de tempo e temperatura durante o armazenamento e o transporte do alimento preparado; (essa informação não esta muito cientifica? Tem necessidade de falar)

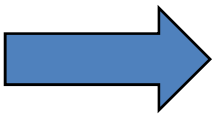


Boas Práticas na higienização de móveis, utensílios, equipamentos e ambiente



Higienização dos utensílios e equipamentos

- É necessário que todas as superfícies do local, principalmente aquelas que entrarão em contato direto com os alimentos estejam perfeitamente limpas.



Não adianta cuidar da higiene dos alimentos se estes forem colocados em utensílios e equipamentos mal higienizados.

Algumas orientações importantes para higiene dos equipamentos e utensílios

- Se possível desmontar os equipamentos;
- A **lavagem** deve ser feita antes do uso, entre as trocas de alimentos e logo após o uso.
- Cuidado para não deixar restos de alimentos e gorduras nos cantos e não deixar a torneira aberta sem necessidade.



Algumas orientações importantes para higiene dos equipamentos e utensílios



- Deixar **secar naturalmente**, em local apropriado, para evitar a recontaminação;
- Colocar os utensílios e equipamentos limpos de boca para baixo nas prateleiras, em local protegido;

Algumas orientações importantes para higiene dos equipamentos e utensílios

- No caso da impossibilidade de limpar equipamentos com água, deve-se fazer a lavagem a seco (pano úmido com água e detergente);
- Lavar a geladeira ou freezer, removendo gavetas e prateleiras;

Cuidado com o desperdício de água!!!

Higienização do ambiente



Higienização do ambiente



- Este local deve ser de fácil higienização, pois o mesmo deverá ser **lavado diariamente** após o preparo das refeições. Começar sempre a limpeza pelos lugares mais altos até chegar ao chão.

Higienização do ambiente

Etapas:

- Lavagem: água potável morna (44 °C) e detergente, esfregando toda a superfície de maneira a remover todos os resíduos de sujidades.
- Enxágüe com água quente e deixar secar naturalmente.



Higienização do ambiente

- Desinfecção: utilizar hipoclorito de sódio (água sanitária) na diluição de 1 colher de sopa para cada litro de água, deixando em contato com a superfície por **15 minutos**.

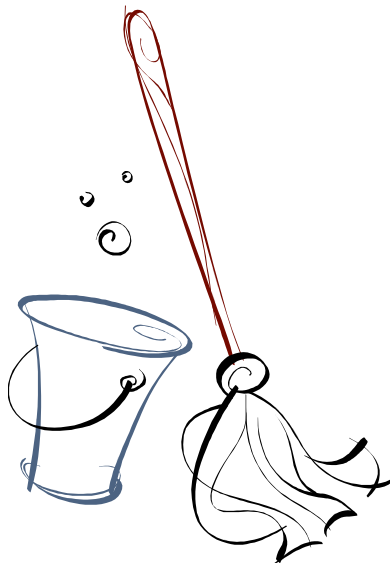


Nunca desinfetar superfícies que entrarão em contato com o alimento com álcool 70 %.

Higienização de pisos e paredes

- Aplicação do desinfetante:

Esta solução deve ser diluída preferencialmente no momento próximo ao uso, ou utilizar em até aproximadamente 6 horas após diluída.



Higienização das Instalações

- Parede: semanal, lavar até o teto;
- Janelas e portas: semanal, maçanetas lavar diariamente
- Pisos, rodapés e ralos (com fechamento): diário;
- Interruptores e tomadas: semanal;



Higienização das Instalações



- Teto ou forro: conforme a necessidade;
- Cadeiras e mesas: diário;
- Prateleiras e armários: semanal;
- Geladeiras: semanal;
- Bancadas: diário (conforme o uso/ troca de atividade);
- Lavatórios e cubas das pias: diário;
- Utensílios em geral: diário (conforme o uso);

Higienização das Instalações

Locais a limpar	Periodicidade
Pisos, rodapé e ralos	Diário
Cadeiras e mesas	Diário
Parede	Semanal
Janela e porta	Semanal
Interruptores e tomadas	Semanal
Geladeira	Semanal
Prateleira e armário	Semanal

Periodicidade de limpeza

- A frequência da limpeza pode variar **de acordo com a necessidade**, obedecendo ao mínimo descrito anteriormente. A manutenção da limpeza deve ser constante.



Importante !!!!



- Panos de limpeza devem ser lavados e fervidos após seu uso.
- Vassouras, escovas, rodos e baldes devem ser lavados com frequência.
- Separar os equipamentos utilizados para limpeza de chão dos usados para limpeza de mesas e pias.

Importante!!!

- Deve-se **remover o lixo diariamente**, quantas vezes necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados. Aconselha-se o uso de lixeiras com pedal.

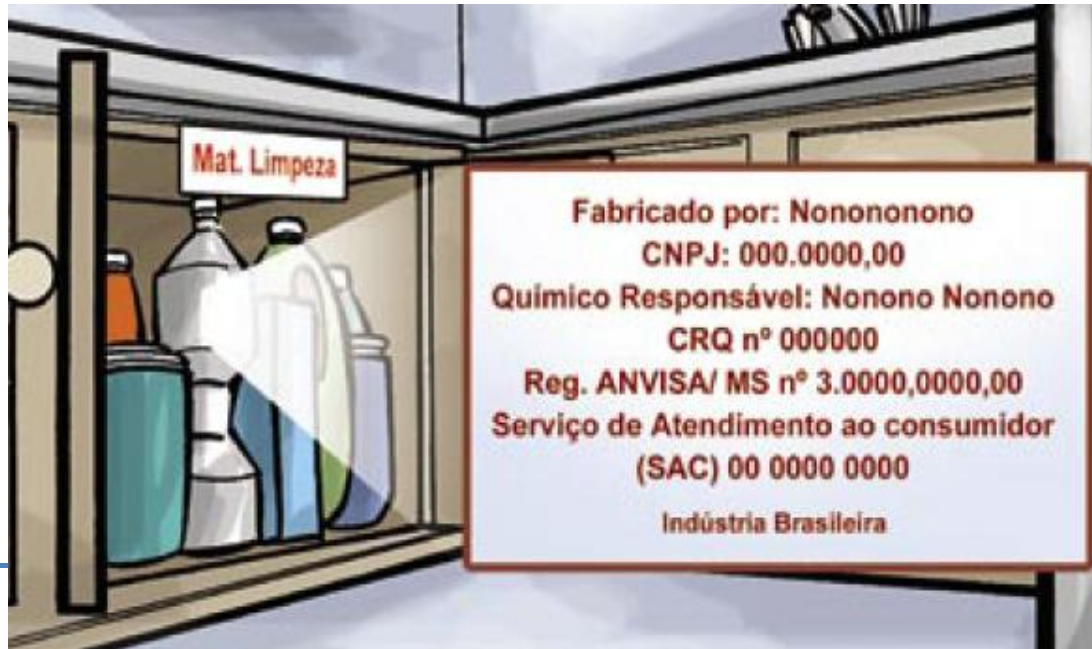


Materiais de Limpeza



Materiais de Limpeza

- É muito importante que sejam utilizados produtos específicos e aprovados para indústria de alimentos que contenham no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde ou a frase: “**Produto notificado na ANVISA/MS**”



Materiais de Limpeza

- Os produtos de limpeza devem ser armazenados num local **diferente** dos produtos alimentares.
- **NÃO** reutilize as embalagens vazias dos produtos saneantes, pois elas sempre ficam com resíduos (restos) do produto.



Produtos Clandestinos

- São aqueles que estão à venda **sem permissão do Ministério da Saúde**, ou seja, são produtos que **não têm** qualquer avaliação de que dão bons resultados e não são seguros.
- Esses produtos geralmente são vendidos em embalagens reaproveitadas de refrigerante, por ambulantes em caminhões, peruas ou de porta em porta.



Atenção Especial

- Lixeira: higienizar as mãos após utilização da lixeira caso não tenha acionamento por pedal
 - Criar fichas de controle da higienização da armazenagem seca,
 - Criar fichas de controle da higienização da cozinha,
 - Separar os panos para secar as mãos e pano de prato,
 - Atenção para ergonomia no trabalho (manipulação de alimentos)
-