

CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO



CEARÁ
SEM FOME

Ceará Sem Fome.

Capacitação em boas práticas na manipulação de alimentos para as USPRs

ATENÇÃO

RESOLUÇÃO DA ANVISA
RDC 216 DE 2004



Auxiliar os manipuladores de alimentos a receber, preparar e armazenar os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores.



INTRODUÇÃO À SEGURANÇA DOS ALIMENTOS



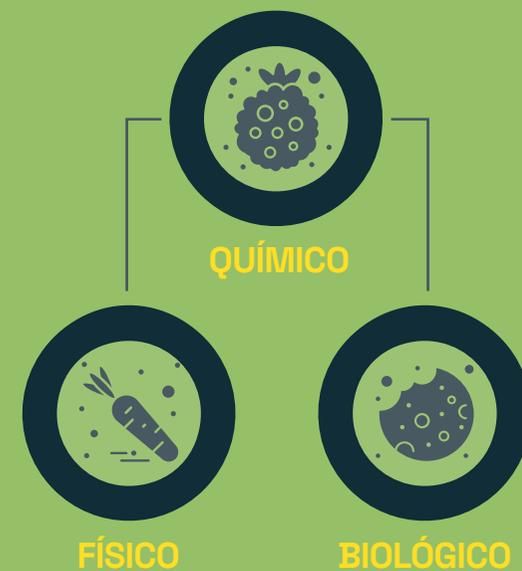
INTRODUÇÃO À SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Alimento seguro

Aquele em que suas propriedades nutricionais estão mantidas, seus aspectos sensoriais estão dentro do limite desejável e os riscos de contaminação por perigos físicos, químicos e biológicos estão reduzidos a níveis aceitáveis e toleráveis que não possam causar doenças, ou seja, alimentos que não estão contaminados.

Alimento contaminado

Alimentos que possuem substâncias ou partículas estranhas, ou ainda microrganismos prejudiciais que não fazem parte de sua composição original, representando PERIGO à saúde humana.



COMO CONTROLAR ESTES PERIGOS PARA QUE NÃO CAUSEM DOENÇAS?



Adequação e manutenção das instalações: limpas e organizadas



Utensílios e Equipamentos limpos



Manipulador: manter a higiene pessoal e lavar as mãos



Evitar acúmulo de lixo para não atrair vetores e insetos



Água deve ser potável, com controle de qualidade periódico



Estocagem correta dos alimentos



**DTAs – DOENÇAS
TRANSMITIDAS
POR ALIMENTOS**

AS PRINCIPAIS CAUSAS
DE CONTAMINAÇÃO
NOS ALIMENTOS SÃO
EM DECORRÊNCIA DOS
MICROORGANISMOS

O QUE SÃO OS MICROORGANISMOS?

São seres vivos bastante pequenos, que só podem ser vistos individualmente com o auxílio de equipamentos específicos, como o microscópio.

OS ALIMENTOS PODEM SER CONTAMINADOS POR
MICROORGANISMOS QUE SÃO ENCONTRADOS NA ÁGUA,
SOLO, NOS SERES HUMANOS E ANIMAIS.

TIPOS DE MICRORGANISMOS



OS ÚTEIS: PRODUÇÃO
DE QUEIJOS, IOGURTES,
CERVEJAS, VINHOS –
FUNGOS E BACTÉRIAS.



OS DETERIORANTES:
MUDAM O ASPECTO,
O ODOR, SABOR
E DOS ALIMENTOS

(FUNGOS – PODEM
PRODUZIR TOXINAS)



OS PATOGÊNICOS
NÃO ALTERAM ASPECTO,
ODOR E SABOR DOS
ALIMENTOS, MAS
CAUSAM DOENÇAS

CUIDADO AO EXPOR OS ALIMENTOS JÁ PREPARADOS PARA O CONSUMO

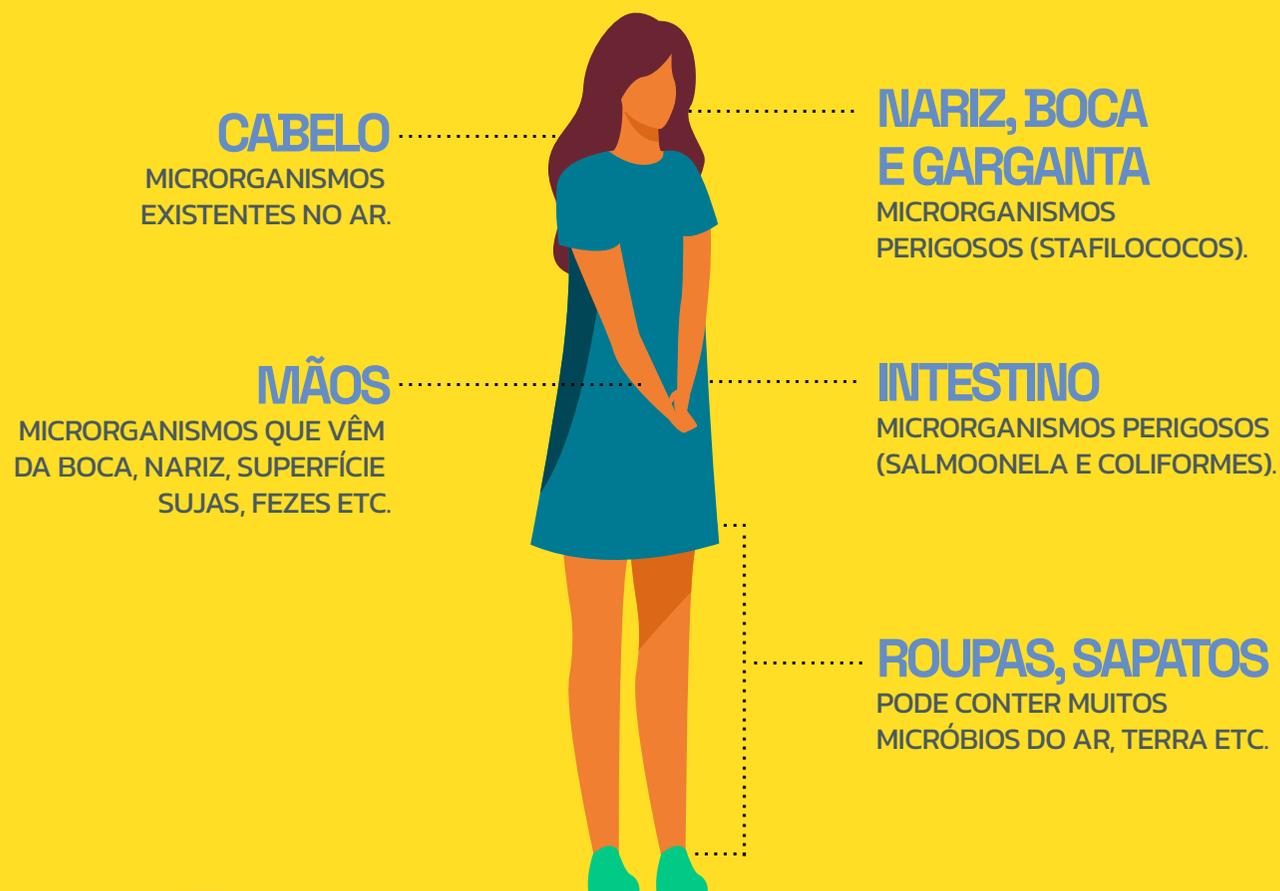
A parte visível do microrganismo (FUNGO):

FUNGO

se chegou a esse ponto, é porque ele já está em uma fase de crescimento avançada e provavelmente já tenham produzidas micotoxinas!!!



Aonde vivem os microrganismos?



O que eles precisam para sobreviver?

Água

Quanto mais úmido o alimento melhor.



Temperatura

Não pode ser muito quente (fervura), nem muito fria (congelamento).

Temperatura de verão ou do nosso corpo são ótimas para os microrganismos.

Em sua maior parte os alimentos que mais provocam DTA's são os de origem animal, por isso devem ser armazenados sob refrigeração ou congelamento, **JAMAIS** em temperatura ambiente!

Você precisa saber!

Na faixa de temperatura que varia de

5°C até 60°C

há a multiplicação de bactérias, sendo que entre

30°C e 45°C

a multiplicação é ainda mais rápida.

POR ISSO É IMPORTANTE MANTER OS ALIMENTOS PERECÍVEIS NA TEMPERATURA CORRETA!



Como prevenir as DTAs?

Seguir as Boas Práticas na manipulação dos alimentos:

Higiene e Saúde do Manipulador;

Higiene dos equipamentos, ambiente e utensílios;

Higiene dos alimentos;

Controle de estoque e temperatura;

Controle da potabilidade da água;

Controle de vetores e pragas;

Não deixar o alimento descongelar de forma inadequada.





**MANIPULADORES (AS)
DE ALIMENTOS**

QUEM SÃO OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?

QUEM TRABALHA COM
ALIMENTAÇÃO: PRODUZ,
TRANSPORTA, RECEBE,
PREPARA E DISTRIBUI O
ALIMENTO.

CONDUTAS IMPORTANTES PARA OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS



Retirar todos os
adornos antes de
entrar nas áreas de
manipulação;



Retirar o avental
antes de ir ao
banheiro;



Manter a
barba feita;



Não utilizar
nenhum tipo de
perfume e loção
nas mãos;



Higienizar as mãos
de maneira correta
e na frequência
necessária;



Não fumar;



Cabelos
protegidos com
o uso de touca



Uniforme
limpo;



Não usar
maquiagens;

ORIENTAÇÃO: MANTER ESTA INFORMAÇÃO NA COZINHA EM LOCAL VISÍVEL



Trabalhar com alimentos requer cuidados especiais para que as preparações sejam seguras e de qualidade!

Você e a sua higiene podem colocar em risco a saúde do consumidor!



INSTALAÇÕES PARA LAVAGEM DE MÃOS

- Pia exclusiva para higienização das mãos, de preferência;
- Sabonete antisséptico, neutro e sem cheiro;
- Papel toalha não reciclável;
- Lixeira com acionamento por pedal e saco de lixo.
- Álcool 70%

QUANDO LAVAR AS MÃOS?

NA DÚVIDA, LAVE AS
MÃOS SEMPRE!



Antes de iniciar o trabalho;



Antes e após usar luvas;



Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar



Após passar muito tempo em uma mesma atividade;



Antes de manipular o alimento;



Após utilizar os sanitários;



Após comer ou fumar;



Todas as vezes em que interromper um serviço.



Ao trocar de atividade, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido;



Após pegar em dinheiro;



Após recolher lixo e outros resíduos;

ORIENTAÇÃO: MANTER ESTA INFORMAÇÃO NA COZINHA EM LOCAL VISÍVEL



Passo a passo de higienização correta das mãos



Abra torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia



Aplique sabonete na palma da mão



Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si



Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos



Entrelace os dedos e fricçãoe os espaços interdigitais.



Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa)



Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circular



Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular



Enxágue as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira



Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos

ORIENTAÇÃO: MANTER ESTA INFORMAÇÃO NA COZINHA EM LOCAL VISÍVEL.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - EPI



Orientamos que as vestimentas estejam limpas: blusa, avental, calça.

Evitar utilizar calçados que exponha os pés.
O ideal é sapato fechado e calça comprida na área de manipulação!



**HIGIENE NO
AMBIENTE DE
TRABALHO**

Higienização

Qualquer procedimento aplicado ao controle, que elimine ou reduza os perigos microbiológicos até níveis suportáveis, minimizando os riscos de transmissão de doenças.

**HIGIENIZAÇÃO = OPERAÇÃO QUE COMPREENDE
DUAS ETAPAS: LAVAGEM + DESINFECÇÃO**

LAVAGEM

Remoção física de sujidades e restos de comida. Envolve a utilização de água e sabão ou detergente.

DESINFECÇÃO OU SANITIZAÇÃO

Operação por método físico ou químico de redução parcial do número de microrganismos patogênicos ou não.
Ex: Água sanitária, álcool 70% e etc.

Processo de higienização

A higienização deve ser feita sempre no início e após o expediente. Quando necessário, também pode ser feito durante.

Veja quando devemos efetuar o processo de higienização

- 01** Começar pelo alto – teto e paredes. Não esquecer dos rodapés!
- 02** Higienizar tanques/pias, ralos, vassouras, panos, rodo, entre outros;
- 03** Separar os materiais para lavar diferentes locais ou áreas: Ex: esponjas para louças ambiente.
- 04** As vias de acesso e pátios (área externa) devem manter-se limpos e organizados, sem acúmulo de lixo e objetos em desuso.

SEMPRE FINALIZAR A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE COM ÁGUA SANITÁRIA DILUÍDA CORRETAMENTE, POIS ELA FARÁ O PAPEL BACTERICIDA.

Os alimentos podem contaminar-se através do contato com utensílios, equipamentos e superfícies insuficientemente limpos.

**LAVAR COM DETERGENTE E SE POSSÍVEL, DESINFETAR COM
ÁGUA SANITÁRIA! SOMENTE ÁGUA NÃO RESOLVE!!!!**

Os utensílios, superfícies e equipamentos que entram em contato com o alimento devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, e devem ser resistentes à higienização.

Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

Todos os produtos de limpeza e de desinfecção devem ser registrados nos órgãos competentes:



proibido produtos químicos clandestinos/caseiros.

Os produtos usados nos procedimentos de lavagem e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

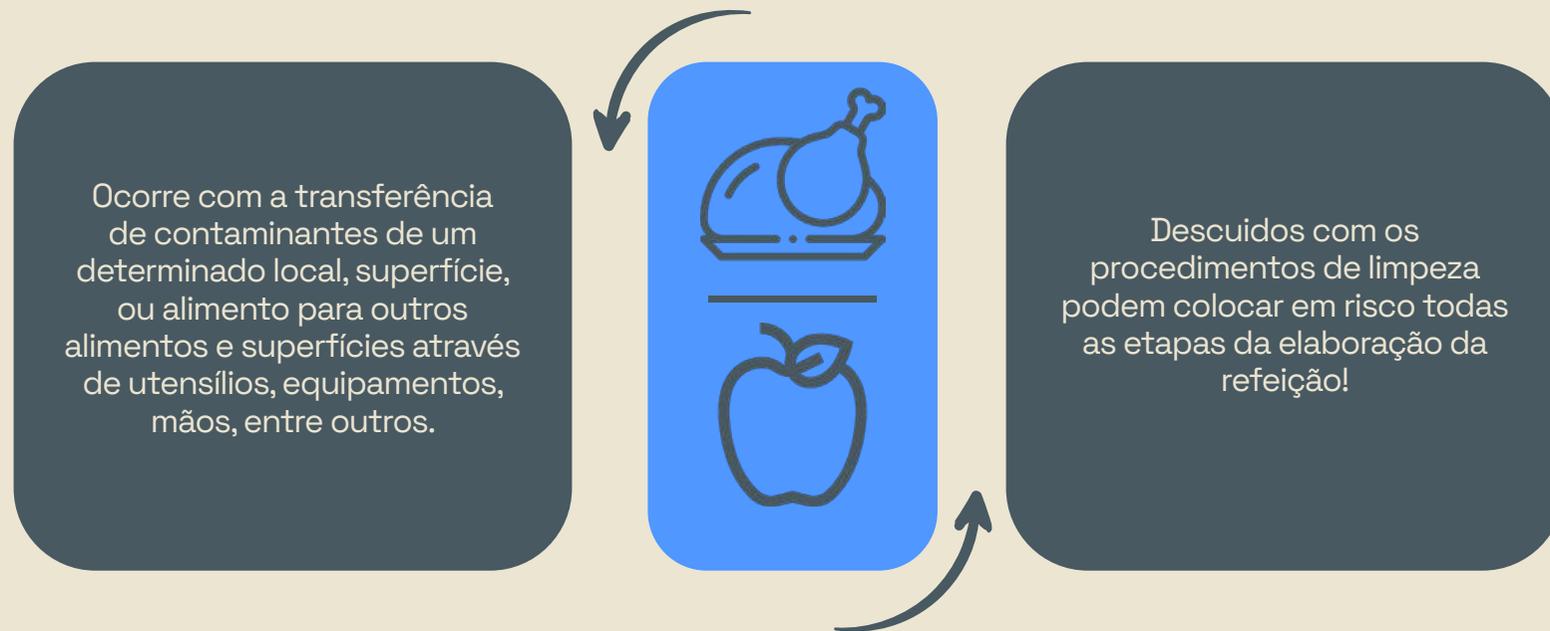
QUANDO E QUANTAS VEZES DEVEMOS HIGIENIZAR?

ÁREA DE RECEBIMENTO	ESTOQUE SECO	PRATELEIRAS E MESAS	SANITÁRIOS
Diária, no início e final de cada turno, ou conforme a necessidade;	Diariamente – Pisos e prateleiras;	Diariamente ou conforme necessidade;	Diariamente.
ESTRADOS E PALETES	CAIXAS VAZADAS	FREEZER, GELADEIRA	EQUIPAMENTOS
Semanal ou conforme necessidade;	Semanal ou conforme necessidade;	Semanalmente ou conforme necessidade;	Antes e após o uso (desmonte).

REGISTRO EM PLANILHAS!

CONTAMINAÇÃO CRUZADA

Alguns surtos alimentares estão relacionados à falta de limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios!





RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS



Importante observar no recebimento:

- As condições higiênicas do veículo;
- A validade dos produtos;
- A integridade da embalagem;
- A temperatura dos alimentos (refrigerados e congelados);
- A higiene pessoal do entregador;
- As características dos alimentos - Controle sensorial: COR, TEXTURA, CHEIRO, APARÊNCIA;

O veículo deve transportar somente alimentos e ser mantido em ótimas condições de higiene

MATÉRIAS PRIMAS PERECÍVEIS

CONGELADOS:

-18°C com tolerância até - 12°C

RESFRIADOS:

6 a 10°C

REFRIGERADOS:

Até 6°C com tolerância até 7°C (carnes)

Até 3°C (pescados)

Demais produtos até 10°C

MATÉRIAS PRIMAS NÃO PERECÍVEIS

NÃO RECEBER SE:

Amassados/Rasgados/Furados;

Estufados;

Vencidos;

Estragados;

Ausência da rotulagem;

TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO

CONGELAMENTO (-12 a -18°C)

REFRIGERAÇÃO (até 10°C)

ESTOQUE SECO

O indicado é usar paletes, estrados ou estantes, à distância de 25 centímetros do chão, com pelo menos 10cm da parede e a 60cm do teto

Organizar os produtos obedecendo a data de fabricação:
Sistema PVPS - Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai.

ESTOQUE SECO

Local seco e arejado
e de fácil limpeza;

Alimentos não encostando nas paredes
e nem no piso para uma boa circulação de ar;

Separado dos
materiais de limpeza;

Aberturas com
telas milimétricas;

Utilizar paletes que não
sejam de madeira;

Pode armazenar descartáveis,
portanto que estejam protegidos;



RETIRAR OS ALIMENTOS DE FARDOS

As caixas de papelão ou de
madeira e os sacos usados nos
fardos devem ser descartados,
pois servem de abrigos para
vetores e pragas.

Se necessário,
devem ser substituídos
por utensílios mais
adequados, como
caixas plásticas limpas.

Alimentos que necessitem ser transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos. As informações devem ser transcritas em etiqueta apropriada.



**Macarrão manipulado
em 06/07/2022
Válido até 06/08/2022**



**ALIMENTOS SECOS APÓS ABERTOS
SÃO VÁLIDOS
POR 30 DIAS, OU SEGUIR
ORIENTAÇÃO DO FORNECEDOR**

Lembre-se de ETIQUETAR com nome e validade, caso esteja fora da embalagem original.



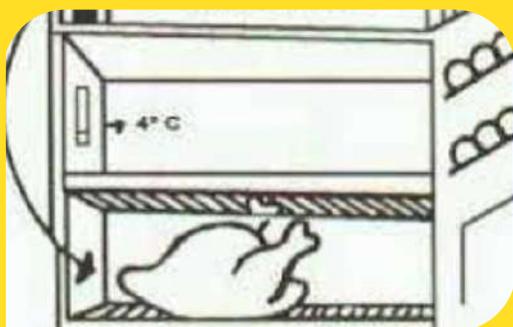
PRÉ-PREPARO E PREPARO DE ALIMENTOS

O pré-preparo é a etapa inicial pelo qual os alimentos passam antes de serem consumidos crus ou submetidos à cocção. Esta etapa consiste na higienização, sanitização, seleção, fracionamento, adição de temperos e/ou de outros ingredientes.

Não é permitido:
contato entre alimentos
crus e prontos para
o consumo.

O descongelamento deve ser realizado sob refrigeração (geladeira) ou microondas se utilizado de imediato.

Após descongelado o alimento NÃO pode ser recongelado novamente.



PREPARO

O preparo é a etapa em que alimento é submetido ao tratamento térmico, devendo atingir no mínimo 70°C no seu centro geométrico.

Após a cocção/cozimento – Distribuição do alimento pronto:

ALIMENTOS QUENTES	> IGUAL 60°C	MÁXIMO 6 HORAS
	< 60°C	MÁXIMO 1 HORA
ALIMENTOS FRIOS	ATÉ 10°C	MÁXIMO 4 HORAS
	ENTRE 10°C A 21°C	MÁXIMO 2 HORAS



As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para a preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

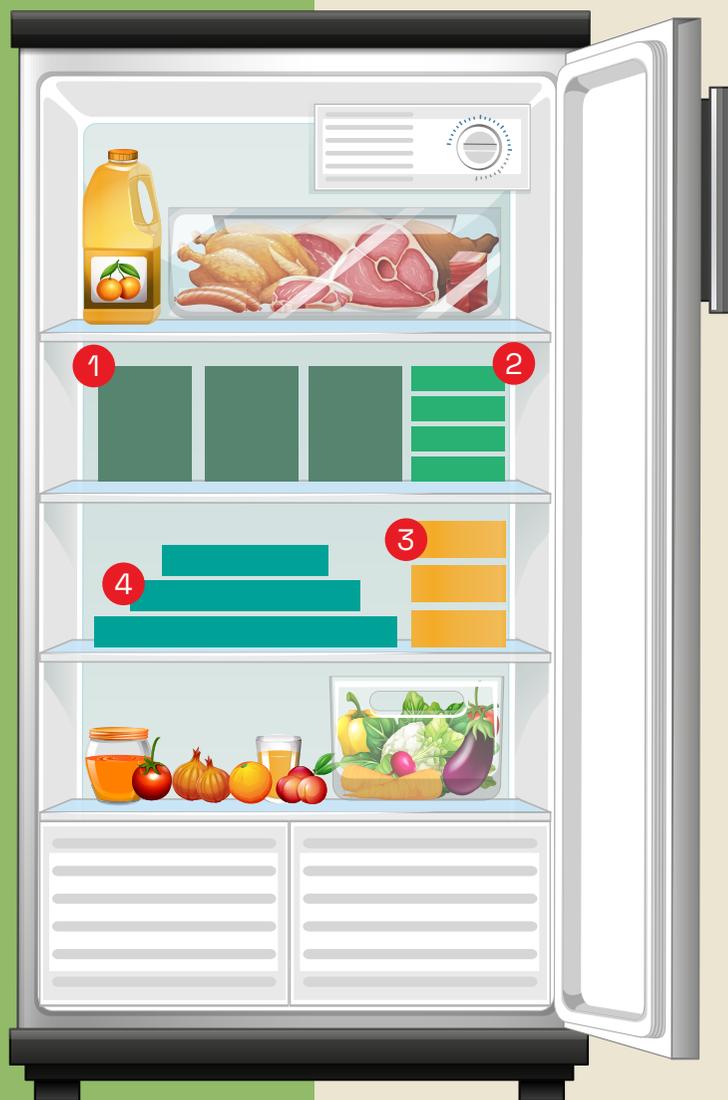
As matérias-primas e os ingredientes perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário;

Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo;

Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados (nome do produto, data de abertura e data de validade após aberto).



**COMO
ORGANIZAR
A GELADEIRA?**



01

Carnes: se forem consumidas logo, devem ser armazenadas na prateleira de cima. Se não, coloque-as no freezer, bem embaladas.

02

Ovos: também devem ficar na prateleira de cima. Novos modelos de geladeira não têm mais a prateleira de ovos na porta, pois eles podem rachar e sofrer mudanças de temperatura, contraindo bactérias

03

Sobras de comida: Devem ser bem fechadas em potes de vidro ou plástico e armazenadas na prateleira intermediária.

04

Queijo: sempre bem embalados, os queijos e outros frios devem ficar na gaveta própria.



05

Verduras e legumes: também devem ser embalados em sacos plásticos, mas não precisam ser lavados. Coloque-os nas gavetas inferiores.

06

Na porta: leite, suco e outras bebidas que já foram abertas, molhos, conservas e potes de geleia devem ser colocados na porta. Feche bem as embalagens para que, ao abrir ou fechar a geladeira, os líquidos não caiam.

07

No freezer: é ideal para armazenar uma grande quantidade de alimentos ou produtos que precisam de uma temperatura menor, como sorvete, empanados e hambúrgueres.

08

Geladeira limpinha!

A cada 15 dias, retire os alimentos da geladeira e limpe com pano úmido ou esponja e detergente neutro. As partes móveis, como prateleiras, devem ser retiradas e lavadas com água e detergente. Dessa forma, você evita o mau cheiro, contaminações e propagação de bactérias na geladeira.

Armazenamento do alimento preparado

Recipientes e utensílios que acondicionam estas preparações devem ficar tampados, tanto para evitar perda de calor como para evitar contaminação

Distribuição do alimento preparado



Distribuição do alimento preparado

Ornamentos são fontes de contaminação

Na distribuição do alimento preparado

A circulação de ar não pode incidir diretamente sobre os alimentos

- 01 Proteção contra poeiras e pragas urbanas;
- 02 Proteção contra outros contaminantes, como fios de cabelo e gotículas de saliva;
- 03 Manter distância de produtos de higiene, limpeza, tóxicos...

SOBRE AS EMBALAGENS DAS QUENTINHAS

01

Não transferir
substâncias tóxicas
para os alimentos

02

Proteção
sanitária

03

Proteger contra
passagem de luz,
ar e umidade

04

Facilidade de
abertura

05

Não causar
alterações
sensoriais ao
produto

AS EMBALAGENS DAS QUENTINHAS



Não se pode fazer
com a quentinha:





Cuidados com as embalagens

01

Os alimentos não devem ficar armazenados junto aos produtos de limpeza, químicos ou de higiene;

03

Não devem estar armazenadas nas embalagens secundárias (caixas de papelão, por exemplo);

02

Não devem ser colocados diretamente no chão;

04

As embalagens plásticas devem estar sempre lacradas;



**APROVEITAMENTO
TOTAL DOS
ALIMENTOS**

Aproveitamento total do alimento?

O reaproveitamento dos alimentos acontece quando não jogamos fora as cascas, os talos e nem as sementes.

Com eles podemos fazer comidas saborosas e nutritivas!

Assim, combatemos o desperdício!

VOCÊ SABIA?

1/3 dos alimentos produzidos no mundo são desperdiçados!

Como combater o desperdício dos alimentos?

61%

dos brasileiros descartam um ou dois alimentos em perfeito estado, por semana. E aproximadamente a metade deles faz isso diariamente, colocando o **Brasil entre os 10 que mais desperdiçam no mundo.**

COMPRAR BEM:

preferir legumes, hortaliças e frutas da época.

CONSERVAR BEM:

armazenar em locais limpos e em temperaturas adequadas a cada tipo de alimento.

PREPARAR BEM:

lavar bem os alimentos, não retirar cascas grossas e preparar apenas a quantidade necessária para o consumo do dia.



