

# Higiene e Segurança Alimentar



## Formadores:

Paulo Mesquita

Ana Araújo



## Ação de formação 2013



Instituto Politécnico  
de Viana do Castelo



# Higiene Alimentar

Conjunto de regras, medidas e condições que permitem garantir a segurança e salubridade dos alimentos, em todas as etapas da cadeia alimentar, produção, preparação, embalagem, transporte, distribuição e venda, permitindo assim, preservar a saúde do consumidor.



# Contaminação Cruzada

- *A contaminação cruzada é uma transferência de micróbios patogênicos (causadores de doença) de um alimento contaminado (normalmente cru) para outro alimento, diretamente ou indiretamente.*

# Meios de Contaminação

Ocorre quando os agentes infetantes passam **de um alimento para outro** através de:

Um objeto

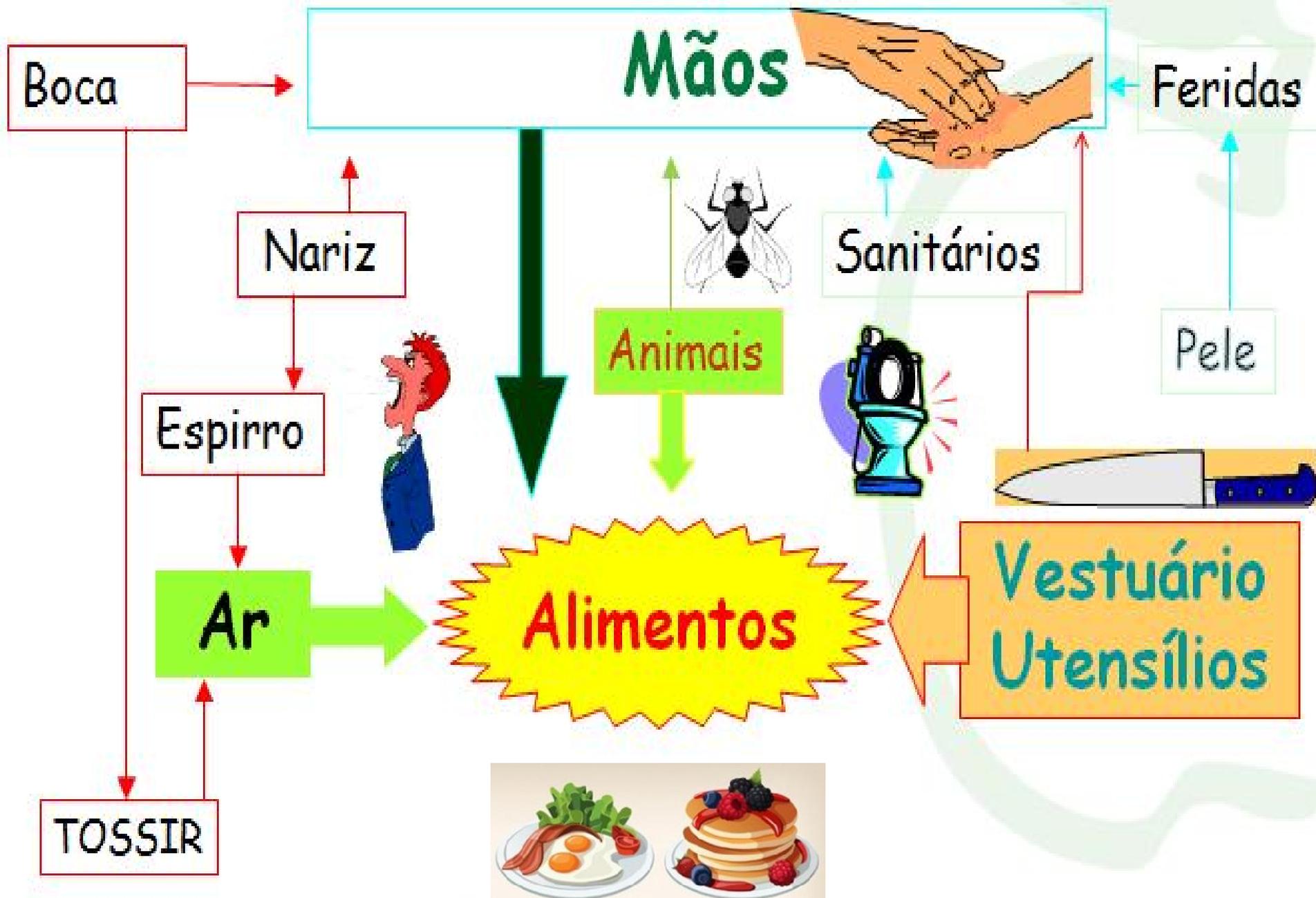
- Facas
- Utensílios

Uma superfície

- Bancadas de trabalho
- Recipientes

Mãos dos Operadores





# Contaminações



# Manipuladores

- Manipulador é todo aquele que contacta com a alimentação independentemente de confeccionar ou não a refeição.



## Seção VII

### Estabelecimento: Higiene Pessoal

“Garantir àqueles que entrem em contato direto ou indireto com os alimentos que não os contaminam.”

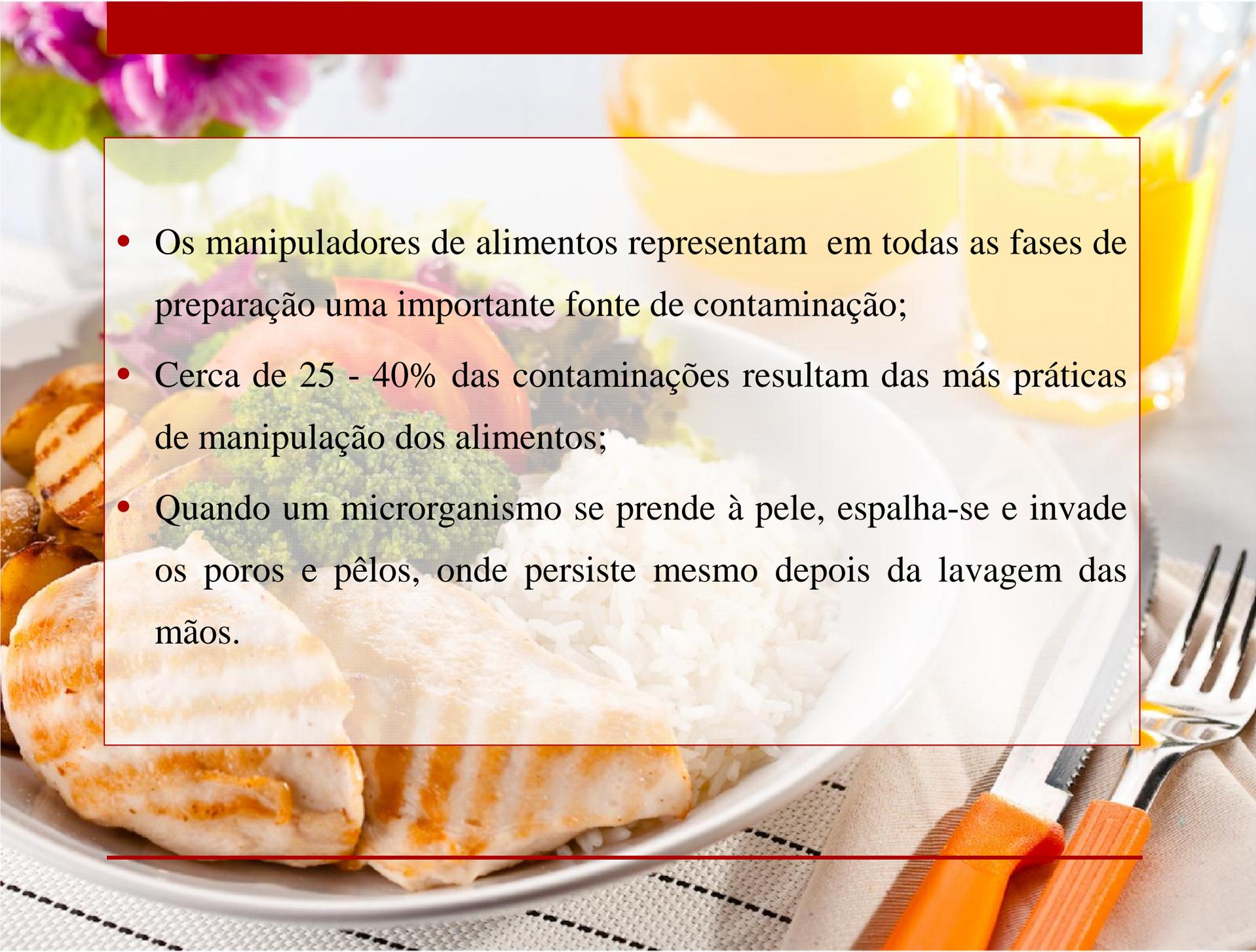
#### 7.3 HIGIENE PESSOAL

“Os manipuladores de alimento devem manter um grau elevado de higiene pessoal e, quando apropriado, usar uniforme, touca e calçado apropriados.”



Fonte:

- Codex Alimentarius.

- 
- Os manipuladores de alimentos representam em todas as fases de preparação uma importante fonte de contaminação;
  - Cerca de 25 - 40% das contaminações resultam das más práticas de manipulação dos alimentos;
  - Quando um microrganismo se prende à pele, espalha-se e invade os poros e pêlos, onde persiste mesmo depois da lavagem das mãos.

# Manipulação de Alimentos



É obrigatório a utilização de touca durante a manipulação de alimentos;



Estar atento, pois há a possibilidade de ocorrer queda de cabelo



Os manipuladores de alimentos devem ter o cuidado de manter as unhas curtas,



De modo a prevenir que a sujidade se acumule entre as unhas e a pele



É necessário evitar o uso de pensos durante o manuseamento de alimentos, pois constituem uma perigosa fonte de microorganismos

# Uniforme



Usar calçado próprio, resistente, fechado, á frente duro e antiderrapante.



A touca tem de cobrir completamente o cabelo.



Mudar o vestuário com regularidade.



O vestuário dos operadores deve ser largo, de forma a cobrir a roupa pessoal, e deve ser de cor clara para se tornar visível a sujidade.

# Ordem de Vestuário

Colocar primeiro a touca, e certificar que o cabelo está coberto na totalidade;

Seguidamente veste-se a bata e as calças;

Por último o calçado;

No final, lavar bem as mãos.

# Higienização das Mãos

É uma etapa de muita importância, uma vez que as mãos se tornam um dos principais mecanismos de contaminação dos alimentos.





Antes de começar a trabalhar as mãos devem, estar bem lavadas e colocadas nas luvas para evitar qualquer contaminação.

As feridas e queimaduras devem ser devidamente lavadas, desinfetadas e protegidas com pensos ou ligaduras.

Se os operadores lavarem as mãos com frequência, esta atitude permitirá uma redução da carga microbiana.

# PROIBIDO USO DE ADORNOS PESSOAIS



Brincos e Piercings



Anéis, Unhas Pintadas e Unhas de Gel



Maquiagem



Colares e Pulseiras



Relógio



## Quando lavar as mãos:

- Antes e depois de manusear alimentos crus;



- Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;



- Sempre que utilizar as instalações sanitárias;



- Depois de mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;





Após efetuar  
serviços de  
limpeza;



Depois de  
fumar ou  
beber;



Depois de  
comer;



- Depois de manipular produtos químicos;

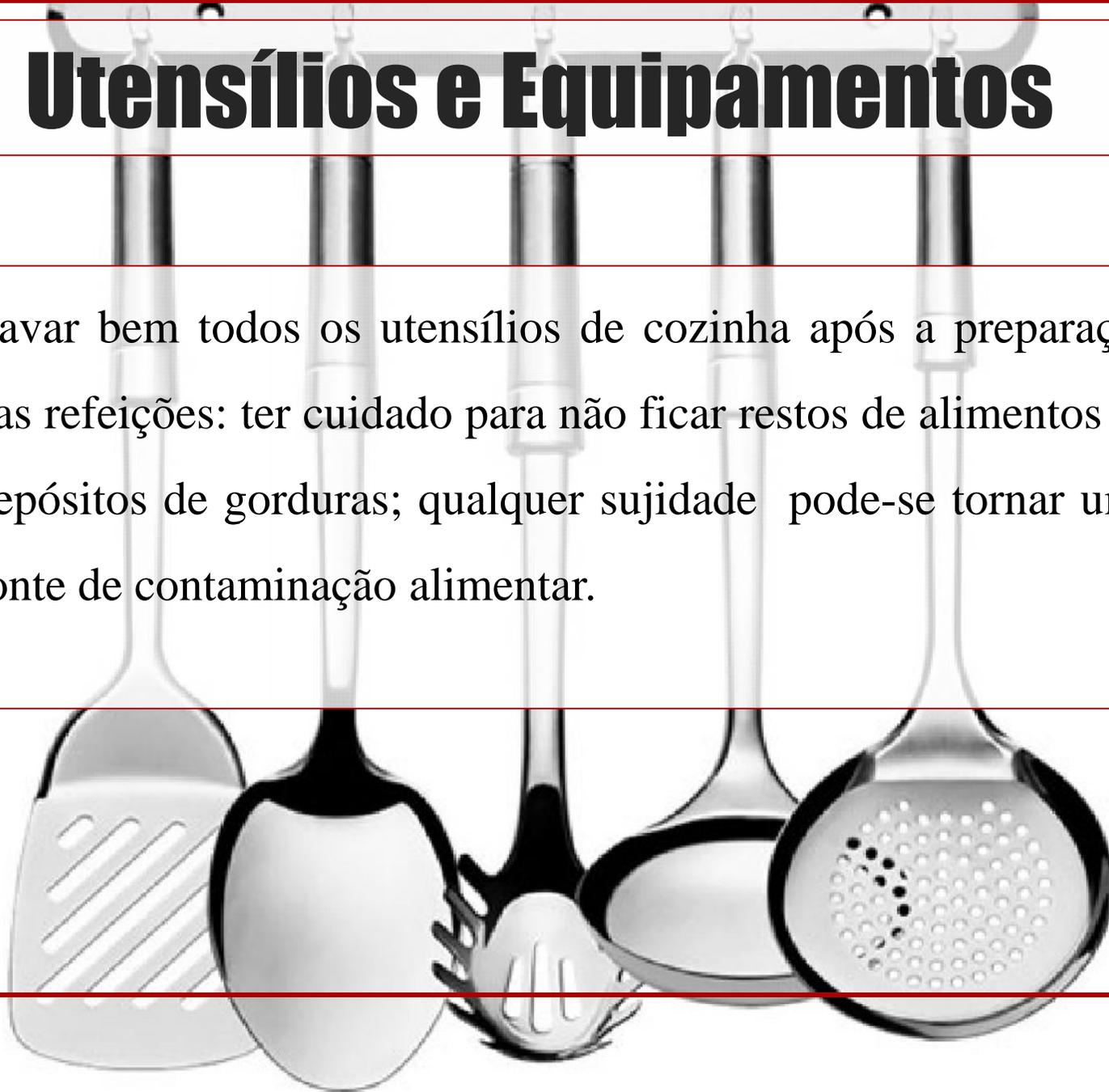


- Após manusear lixo e outros objetos sujos..



# Utensílios e Equipamentos

Lavar bem todos os utensílios de cozinha após a preparação das refeições: ter cuidado para não ficar restos de alimentos ou depósitos de gorduras; qualquer sujeira pode-se tornar uma fonte de contaminação alimentar.





Os panos de limpeza e panos de chão: cada um tem a sua finalidade, devem ser lavados e guardados separadamente.



Após usar a esponja, lavar, secar e guardar em local seco.



Lavar os utensílios com uma esponja dupla face e detergente, deixar secar naturalmente.



# Higienização



- A higienização deve remover os materiais indesejados (restos de alimentos, corpos estranhos, resíduos de produtos químicos e microrganismos) das superfícies a um nível tal que, os resíduos que permanecerem, não apresentem qualquer risco para a qualidade e segurança do produto.

# Limpeza e Desinfecção

## Limpeza

- Consiste na eliminação de restos de alimentos e outras partículas que ficam sobre as superfícies;

## Desinfecção

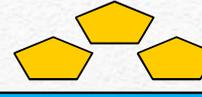
- Consiste na destruição ou remoção de microrganismos (sujidade que não vemos).

# Limpeza e Desinfecção

## Limpeza



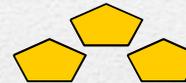
varredura



## Lavagem



Água



Detergente



## Desinfecção



Solução desinfetante  
(cloro / iodo) - Enxagüe

Superfície limpa



Superfície desinfetada

	poeira
	sujidade
	gordura
	bactéria



A collection of cleaning supplies is arranged on a white surface. In the center is a blue plastic bucket. To its left, a pair of yellow rubber gloves is draped over the edge. In front of the bucket, there are two sponges: a large orange one on the left and a smaller blue one on the right. Several spray bottles of various colors (blue, white, yellow, red) are scattered around the bucket. A red horizontal bar is at the top of the image, and a red horizontal line is at the bottom. A white banner with a red border is overlaid diagonally across the center, containing the text.

# Acondicionamento do Material de Higiene



Os detergentes não devem ser colocados nas bancadas.



Os detergentes, panos e esponjas devem estar isolados.





Os detergentes não devem ser colocados nas bancadas perto da alimentação.

Os detergentes devem estar isolados.



# Containers

- Na recepção das refeições que vêm da empresa devem ser tidos em conta alguns parâmetros para que as refeições se mantenham a temperaturas adequadas, quer para a ocorrência de contaminações devido a baixas temperaturas de risco quer para uma boa alimentação das crianças.



# Forma de Abertura



Atitude correta



Atitude errada

# Cuvetes em Inox



As cuvetes devem ser mantidas fechadas o máximo de tempo possível, mesmo durante o empratamento.

---



Gratos pela vossa atenção !