

Guia Ilustrado de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos



Renata Lazzarotto
Amanda Souza Silva Sperb
Martine Elisabeth Kienzle Hagen



**Faculdade de
Medicina**
Universidade Federal
do Rio Grande do Sul

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

**Guia Ilustrado de Boas Práticas
para
Manipuladores de Alimentos**

**1ª Edição
Porto Alegre
2024**

U58g Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Guia ilustrado de boas práticas para manipuladores de alimentos [recurso eletrônico] / Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Renata Lazzarotto, Amanda Souza Silva Sperb, Martine Elisabeth Kienzle Hagen – Porto Alegre: UFRGS, 2024.

55 p., il. color.

e-ISBN: 978-65-5973-314-9

1. Boas práticas de manipulação 2. Manipulação de alimentos 3. Inocuidade dos alimentos 4. Guia I. Lazzarotto, Renata II. Sperb, Amanda Souza Silva III. Hagen, Martine Elisabeth Kienzle IV. Título.

NLM: QU145

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
(Bibliotecária Maiara Bettio – CRB10/2414)

Autoras

Renata Lazzarotto

Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Dra. Amanda Souza Silva Sperb

Nutricionista, Agente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CECANE UFRGS)

Dra. Martine Elisabeth Kienzle Hagen

Nutricionista, Professora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Design

Renata Lazzarotto

Sumário

Apresentação	5
Capítulo 1: Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar	6
Contaminantes	7
O que causa?	8
Principais sintomas	9
Capítulo 2: Higiene do Manipulador	10
Higiene pessoal	11
Como lavar as mãos?	14
Quando lavar as mãos?	15
Evitar ao manipular alimentos	16
Quando não cozinhar?	17
O uniforme	18
Onde utilizar o uniforme?	20
Capítulo 3: Higiene dos Alimentos	21
Recepção das matérias primas	22
Inspeção das matérias primas	23
Matérias primas reprovadas	25
Armazenamento das matérias primas	26
Armazenamento correto	27
Armazenamento errado	28
Armazenamento de alimentos abertos	29
Armazenamento na geladeira	30
Higienização dos alimentos	31
Preparo dos alimentos	33
Distribuição do alimento preparado	34
Conservação do alimento preparado	35
Evitando a contaminação cruzada	36
Cores de tábuas de corte	38
Descongelamento	39
Ovos	40
Capítulo 4: Higiene do ambiente	41
Materiais de limpeza e uniforme	42
Higienização da cozinha	43
Higienização de mesas e bancadas	44
Higienização da geladeira	45
Higienização de panos e esponjas	46
Manejo do lixo	47
Capítulo 5: Controle de vetores e pragas urbanas	48
Prevenção e controle	49
Capítulo 6: Higiene do reservatório de água	50
Garantindo a segurança da água	51
Mudanças nas características da água	52
Considerações finais	53
Referências	54

Apresentação

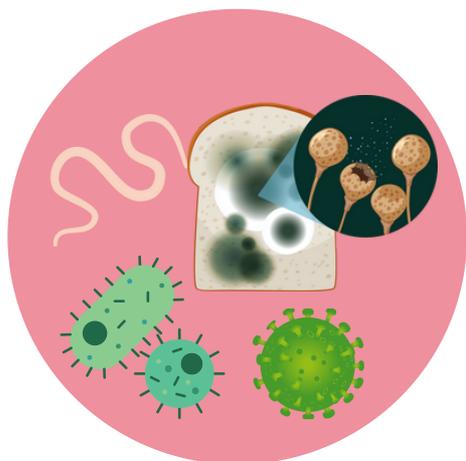
Este guia ilustrativo faz parte do Trabalho de Conclusão de Curso da graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e foi desenvolvido com o propósito de ser um material de apoio aos nutricionistas na aplicação de treinamentos de boas práticas a manipuladores de alimentos em geral, podendo ser de grande auxílio especialmente a manipuladores não alfabetizados, com baixa escolaridade ou estrangeiros. As informações nesse material serão apresentadas de forma ilustrada para a fácil compreensão, podendo servir como material para treinamentos, ou como consulta posterior ao treinamento de boas práticas e auxiliando no aprendizado de manipuladores de alimentos quanto ao assunto.

Renata Lazzarotto

Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

Capítulo 1:
Doenças de
Transmissão Hídrica e
Alimentar

CONTAMINANTES



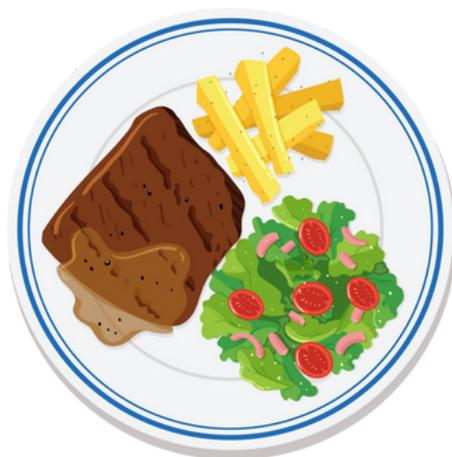
BIOLÓGICOS



QUÍMICOS



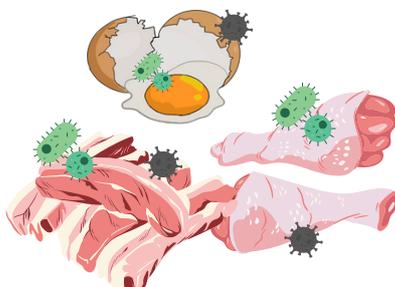
FÍSICOS



O QUE CAUSA?



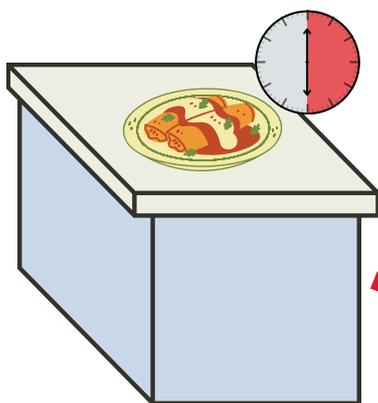
ÁGUA CONTAMINADA



OVOS E CARNES
CONTAMINADOS



ALIMENTOS
CONTAMINADOS



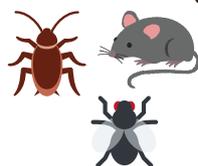
EXPOSIÇÃO PROLONGADA A
TEMPERATURAS INADEQUADAS



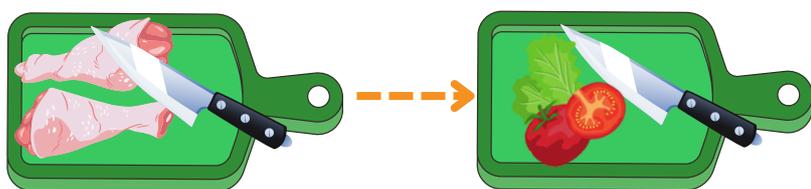
UTENSÍLIOS NÃO
HIGIENIZADOS



MÃOS NÃO HIGIENIZADAS



ANIMAIS E PARASITAS

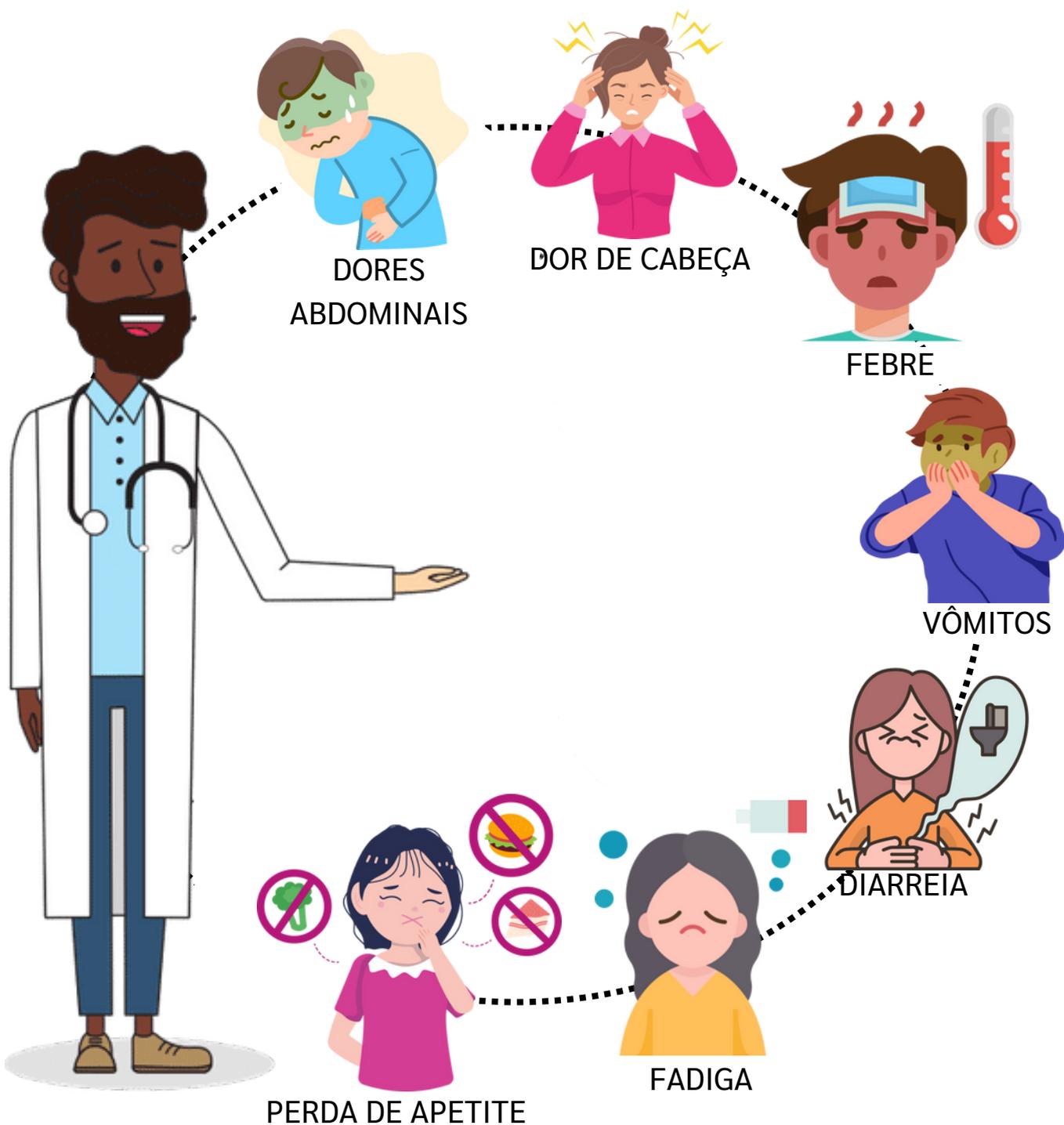


CONTAMINAÇÃO CRUZADA



AMBIENTE E EQUIPAMENTOS
SUJOS

PRINCIPAIS SINTOMAS



Capítulo 2:

Higiene do Manipulador

HIGIENE PESSOAL



TOMAR BANHO TODOS OS DIAS



ESCOVAR OS DENTES APÓS AS REFEIÇÕES



Errado



UTILIZAR ADORNOS



UTILIZAR CÍLIOS POSTIÇOS

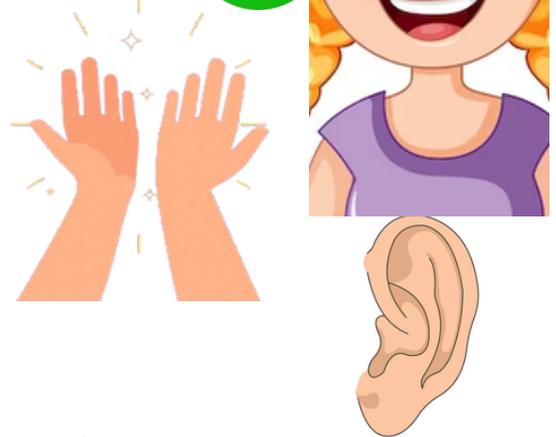


TER BARBA



NÃO MANTER TODO O CABELO COBERTO

Certo



NÃO UTILIZAR ADORNOS



NÃO UTILIZAR CÍLIOS POSTIÇOS



NÃO TER BARBA



MANTER TODO O CABELO COBERTO

Errado



UNHAS COMPRIDAS E/OU COM ESMALTE



UTILIZAR MAQUIAGEM



UTILIZAR PERFUME



MANTER AS MÃOS SUJAS

Certo



UNHAS CURTAS E SEM ESMALTE



NÃO UTILIZAR MAQUIAGEM

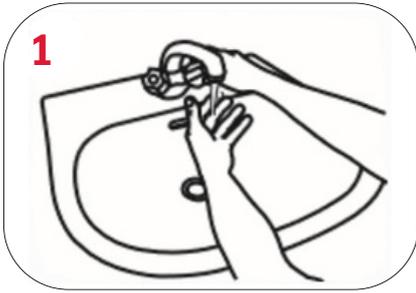


NÃO UTILIZAR PERFUME

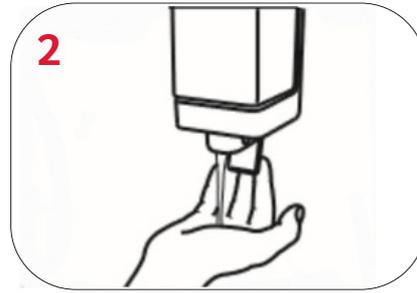


MANTER AS MÃOS HIGIENIZADAS

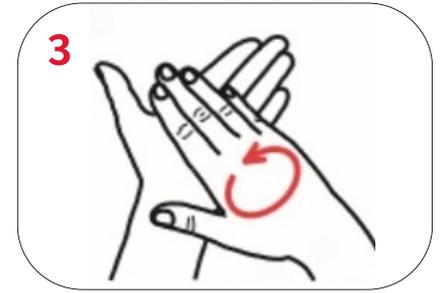
COMO LAVAR AS MÃOS?



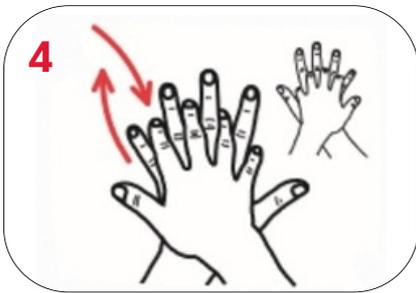
1 Molhe as mãos com água



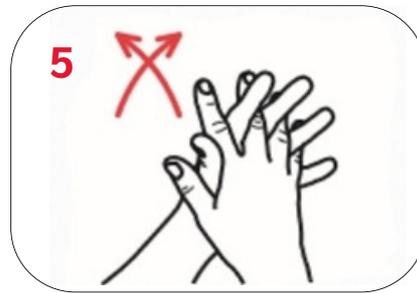
2 Aplique sabonete líquido nas mãos



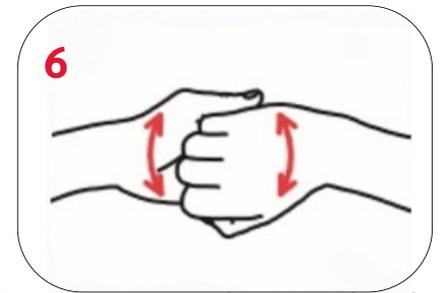
3 Ensaboe as palmas das mãos, esfregando-as entre si



4 Esfregue a palma da mão direita contra as costas da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa



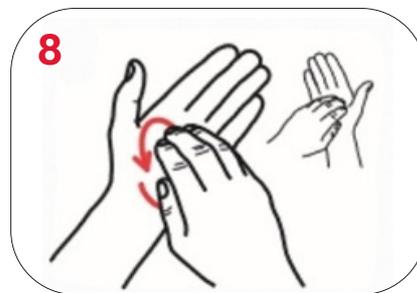
5 Entrelace os dedos e esfregue o espaço entre eles



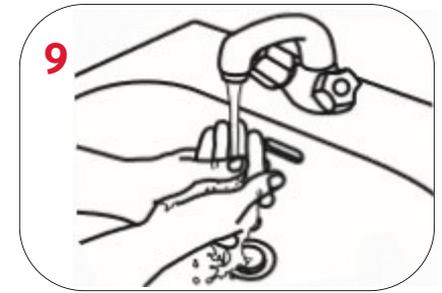
6 Esfregue a parte de cima dos dedos contra a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai-e-vem



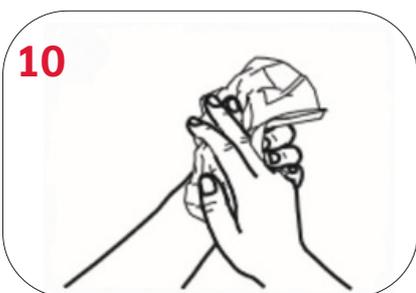
7 Esfregar o polegar contra a palma da mão com movimentos circulares



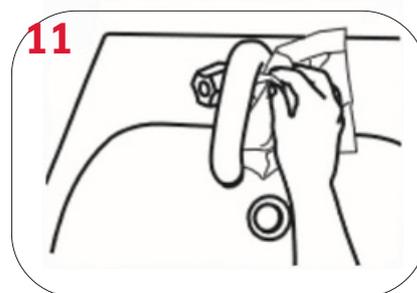
8 Esfregar as pontas dos dedos de uma mão contra a palma da mão oposta



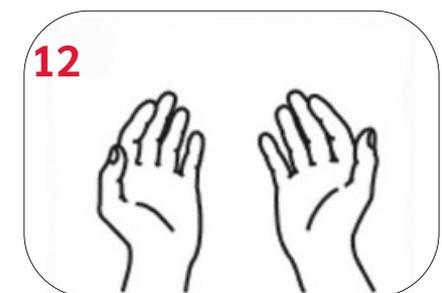
9 Enxague bem as mãos com água



10 Seque as mãos com papel toalha descartável



11 Use o mesmo papel toalha para fechar a torneira



12 Agora já pode cozinhar!

QUANDO LAVAR AS MÃOS?



EVITAR AO MANIPULAR ALIMENTOS



FUMAR



MEXER NO CELULAR



COMER



CONVERSAR



ASSOAR O NARIZ



CANTAR



MANIPULAR DINHEIRO



CUSPIR, ESPIRRAR OU TOSSIR



PROVAR ALIMENTOS COM O DEDO



ASSOBIAR



QUANDO NÃO PODE COZINHAR?



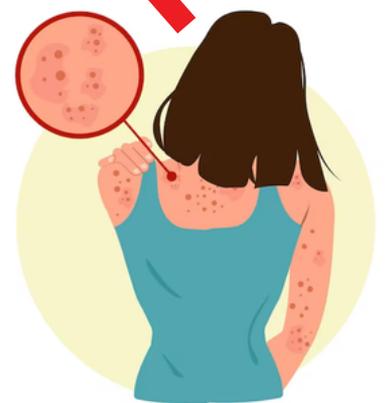
QUANDO APRESENTAR
DIARREIA OU VÔMITOS



QUANDO APRESENTAR
FERIMENTOS NAS MÃOS



QUANDO ESTIVER GRIPADO
E/OU RESFRIADO



QUANDO APRESENTAR
DOENÇAS DE PELE

O UNIFORME



TOUCA OU REDE



AVENTAL



SAPATO FECHADO



POSSUIR MANGAS COMPRIDAS



CALÇA COMPRIDA



GUARDAR OBJETOS PESSOAIS EM LOCAL ESPECÍFICO FORA DA ÁREA DE PRODUÇÃO



NÃO GUARDAR OBJETOS PESSOAIS DENTRO DA ÁREA DE PRODUÇÃO



TROCAR O UNIFORME TODOS OS DIAS

ONDE UTILIZAR O UNIFORME?



UTILIZAR O UNIFORME APENAS DENTRO DA COZINHA



NÃO FREQUENTAR ÁREAS EXTERNAS VESTINDO O UNIFORME



NÃO UTILIZAR O BANHEIRO VESTINDO O UNIFORME

Capítulo 3:

Higiene dos

Alimentos

RECEPÇÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS



DEVE SER FEITA EM AMBIENTE LIMPO

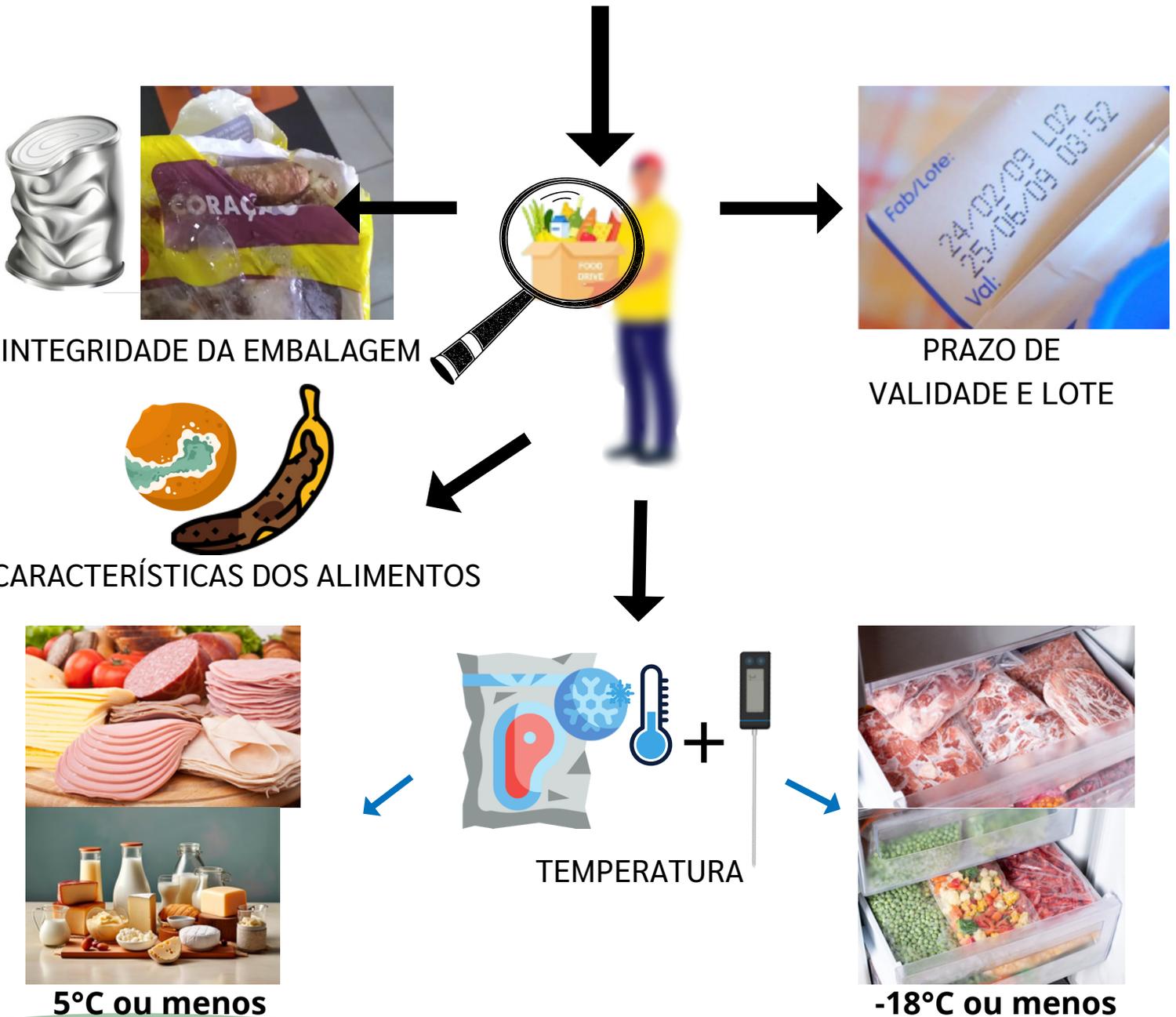


NÃO DEVE SER FEITA EM AMBIENTE SUJO



NÃO COLOCAR A MATÉRIA PRIMA QUE ESTÁ SENDO RECEBIDA PERTO DO ALIMENTO PREPARADO

INSPEÇÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS





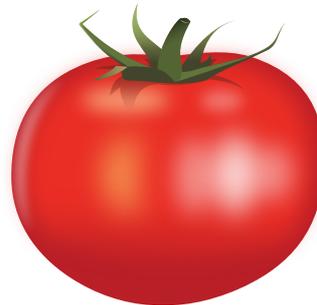
EMBALAGENS DANIFICADAS



EMBALAGENS ÍNTEGRAS



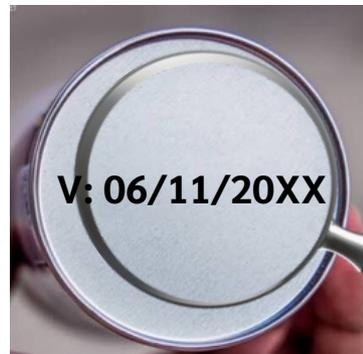
ALIMENTOS ESTRAGADOS



ALIMENTOS EM BOAS CONDIÇÕES



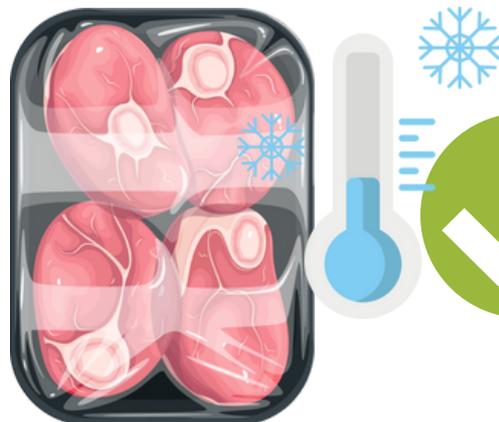
PRAZO DE VALIDADE VENCIDO



DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE

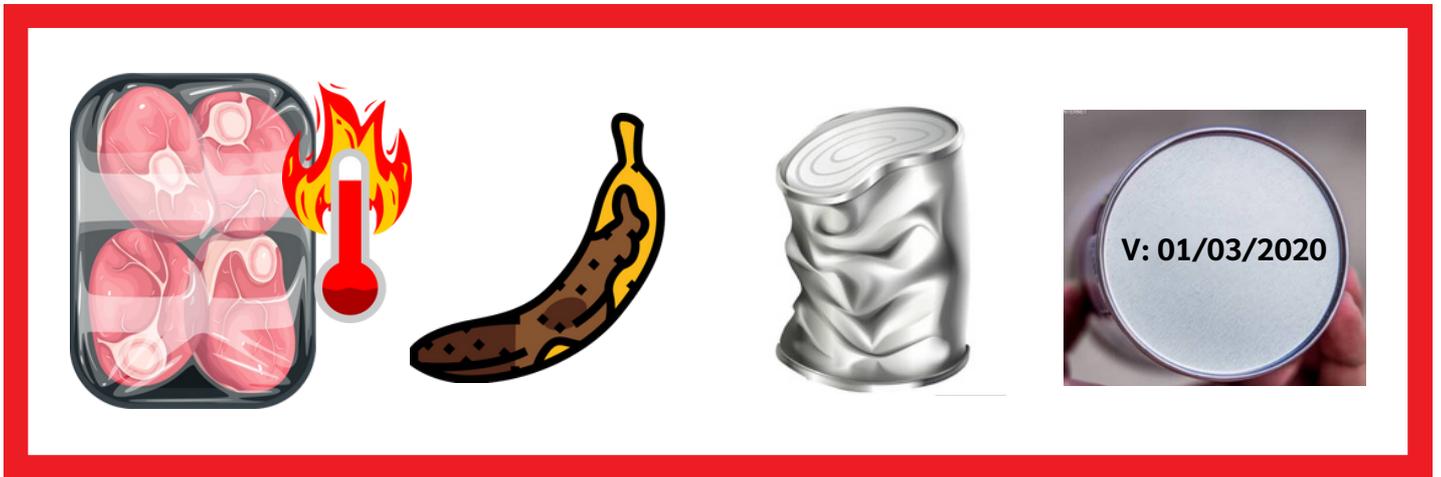


TEMPERATURA INADEQUADA



TEMPERATURA ADEQUADA

MATÉRIAS PRIMAS REPROVADAS



DEVERÃO SER DEVOLVIDAS AO FORNECEDOR



DEVERÃO SER DESCARTADAS

ARMAZENAMENTO DAS MATÉRIAS PRIMAS



AS MATÉRIAS PRIMAS DEVEM SER ARMAZENADAS EM LOCAL LIMPO E ORGANIZADO

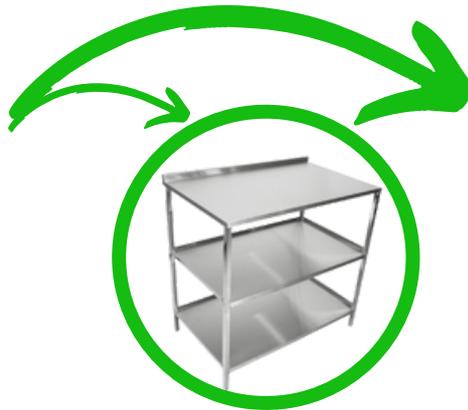


PRODUTOS DE LIMPEZA NÃO PODEM SER ARMAZENADOS JUNTO COM ALIMENTOS

ARMAZENAMENTO CORRETO



PRATELEIRAS EM MATERIAL IMPERMEÁVEL E DE FÁCIL LIMPEZA



METAL



PLÁSTICO



PRATELEIRAS E EMBALAGENS LIMPAS

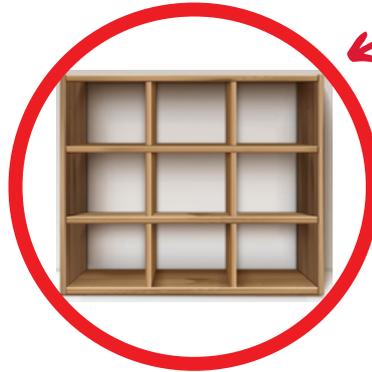


ESPAÇAMENTO ENTRE OS PRODUTOS

ARMAZENAMENTO ERRADO ❌



PRESENÇA DE CAIXAS DE PAPELÃO



MADEIRA SEM REVESTIMENTO



PRATELEIRAS EM MATERIAL DE DIFÍCIL LIMPEZA



FALTA DE ESPAÇAMENTO ENTRE OS PRODUTOS



PRATELEIRAS E EMBALAGENS SUJAS

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS ABERTOS



ALIMENTOS SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO



EMBALAGEM ORIGINAL BEM FECHADA

OU

- O QUE É
- DATA DE ABERTURA
- VALIDADE APÓS ABRIR



RETIRADOS DA EMBALAGEM ORIGINAL E DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS



MANTER EM AMBIENTE LIMPO E SECO



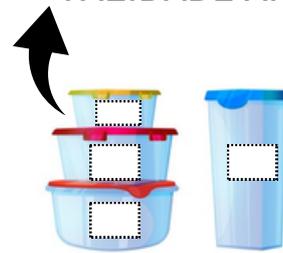
ALIMENTOS COM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO



EMBALAGEM ORIGINAL BEM FECHADA

OU

- O QUE É
- DATA DE ABERTURA
- VALIDADE APÓS ABRIR

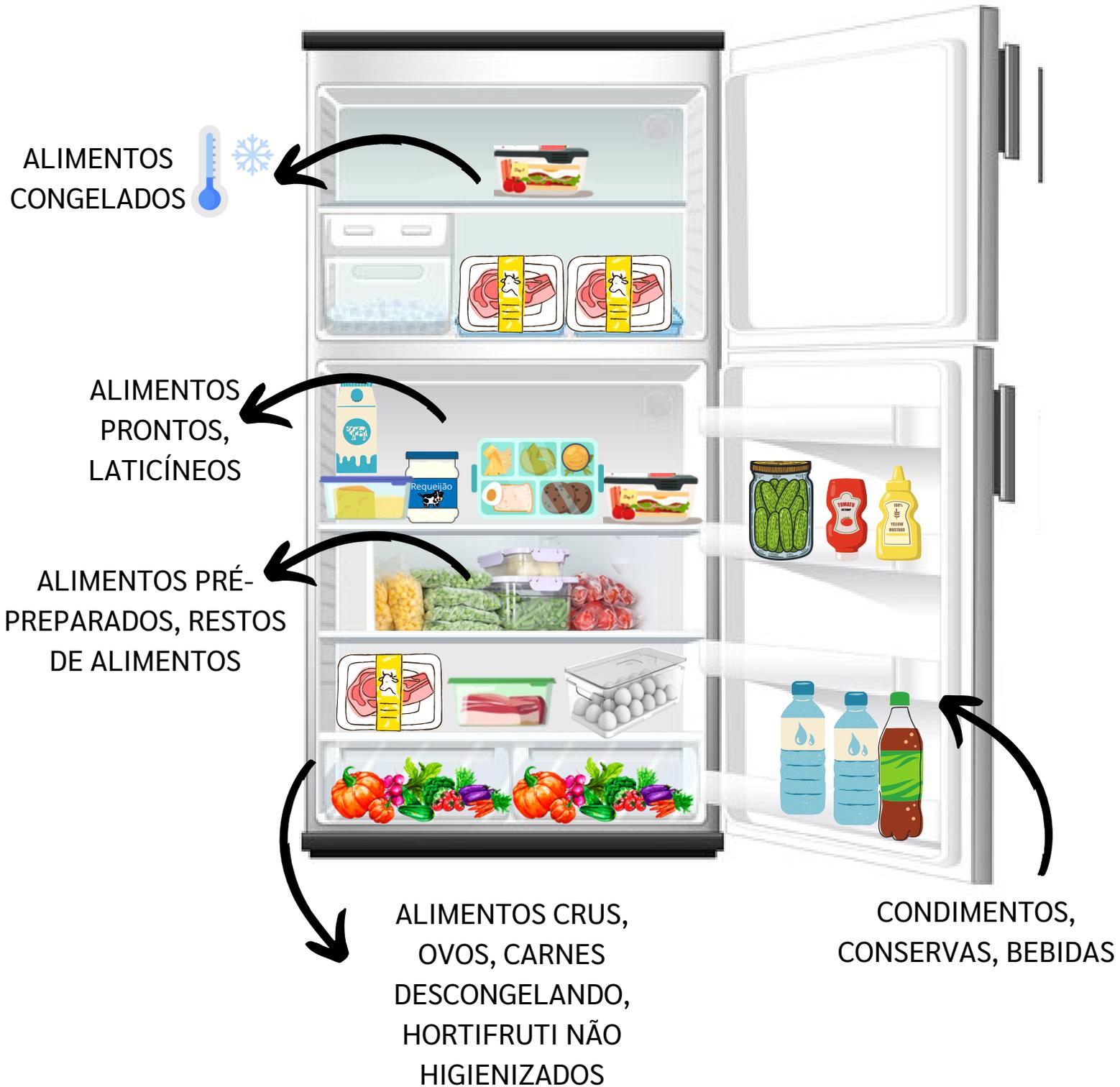


RETIRADOS DA EMBALAGEM ORIGINAL E DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS



MANTER NA GELADEIRA

ARMAZENAMENTO NA GELADEIRA



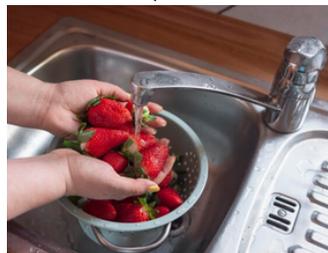
HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS



LAVAR AS MÃOS



RETIRAR PARTES ESTRAGADAS



LAVAR EM ÁGUA CORRENTE



SOLUÇÃO CLORADA - 1 LITRO DE ÁGUA (5 COPOS DE 200ML) MAIS 1 COLHER DE SOPA DE SANITIZANTE OU HIPOCLORITO DE SÓDIO



DEIXAR DE MOLHO NA SOLUÇÃO CLORADA POR 15 MINUTOS



LAVAR EM ÁGUA CORRENTE NOVAMENTE



PREPARAR

OU



ARMAZENAR

HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS



EMBALAGENS DOS INGREDIENTES



QUANDO APLICÁVEL, FAZER A HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS



OU



FAZER A PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

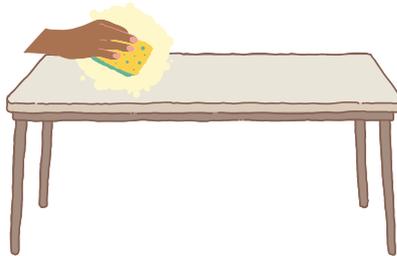


ARMAZENAR

PREPARO DOS ALIMENTOS



LAVAR AS MÃOS



HIGIENIZAR A MESA OU BANCADA



DURANTE O PREPARO, OS INGREDIENTES QUE PRECISAM DE REFRIGERAÇÃO NÃO PODEM FICAR FORA DA GELADEIRA POR MAIS DE 30 MINUTOS



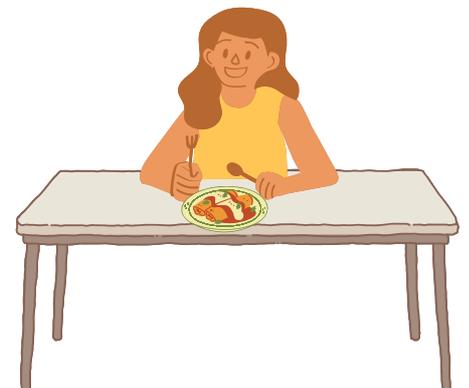
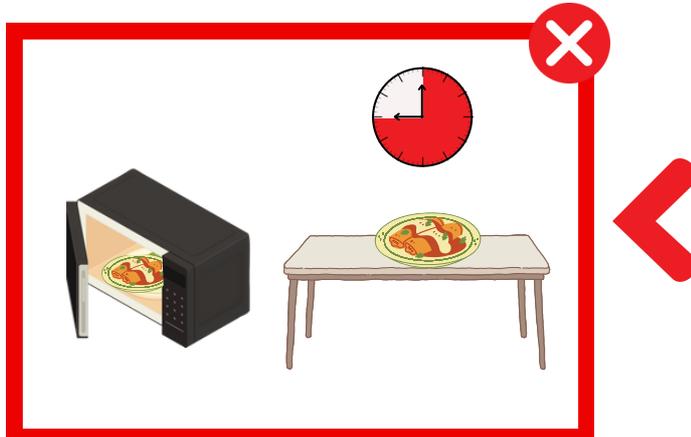
O COZIMENTO DEVE GARANTIR QUE TODAS AS PARTES DO ALIMENTO ANTINJAM NO MÍNIMO 70 °C



É PRECISO GARANTIR QUE TODAS AS PARTES DO ALIMENTO ESTEJAM COMPLETAMENTE COZIDAS



NÃO DEIXAR O ALIMENTO PREPARADO EM TEMPERATURA AMBIENTE POR MAIS DE 30 MINUTOS



COMER O ALIMENTO LOGO APÓS O TÉRMINO DO COZIMENTO

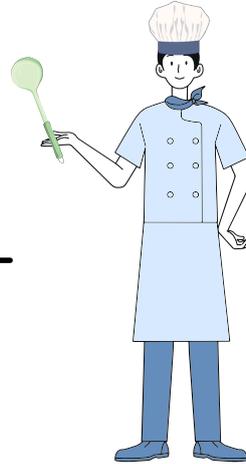
DISTRIBUIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO



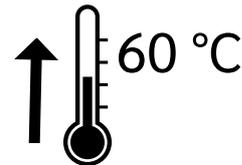
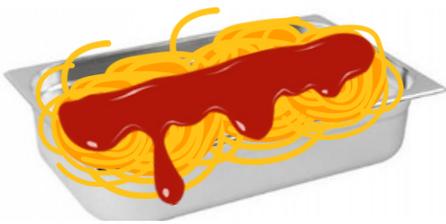
LAVAR AS MÃOS



UTILIZAR LUVAS
DESCARTÁVEIS



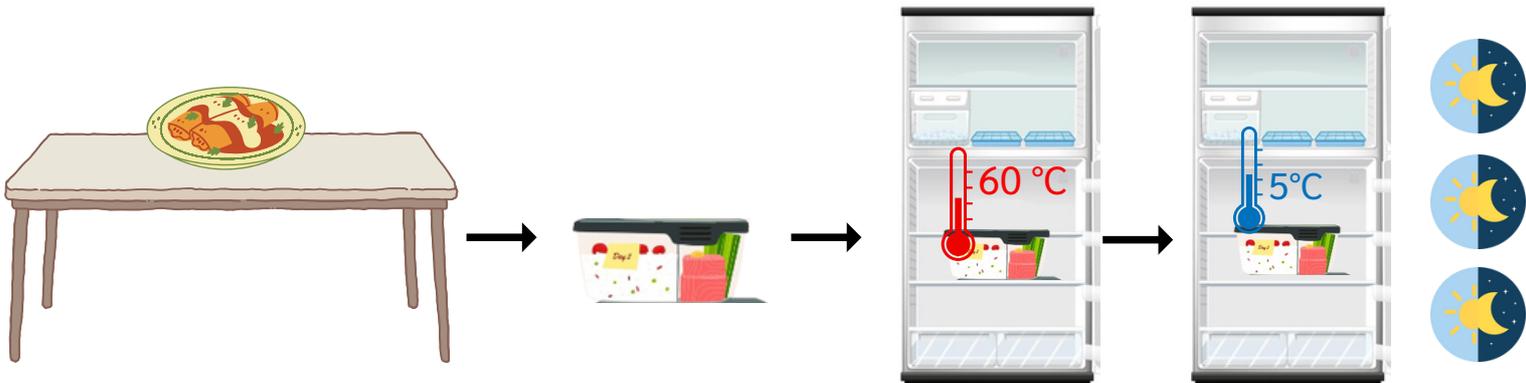
SERVIIR AS REFEIÇÕES



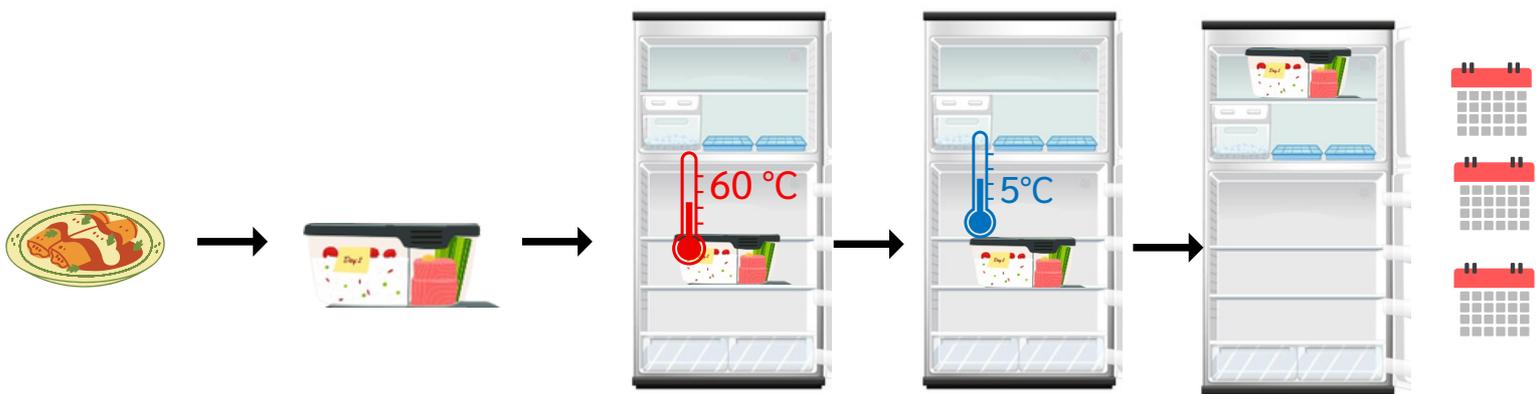
6 HORAS

ALIMENTOS CONSERVADOS QUENTES DEVERÃO SER MANTIDOS EM TEMPERATURAS MAIORES QUE 60°C POR NO MÁXIMO 6 HORAS

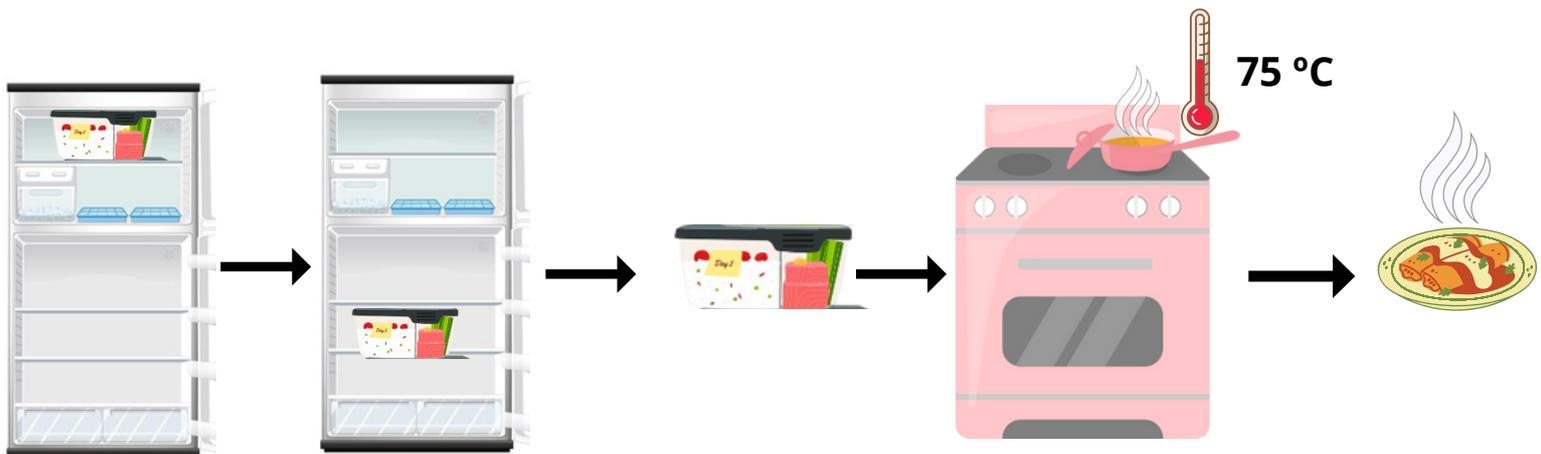
CONSERVAÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO



O ALIMENTO PREPARADO QUE IRÁ SER MANTIDO REFRIGERADO DEVERÁ TER SUA TEMPERATURA REDUZIDA DE 60°C A 5°C NA GELADEIRA. PODERÁ SER CONSERVADO REFRIGERADO POR NO MÁXIMO 3 DIAS.

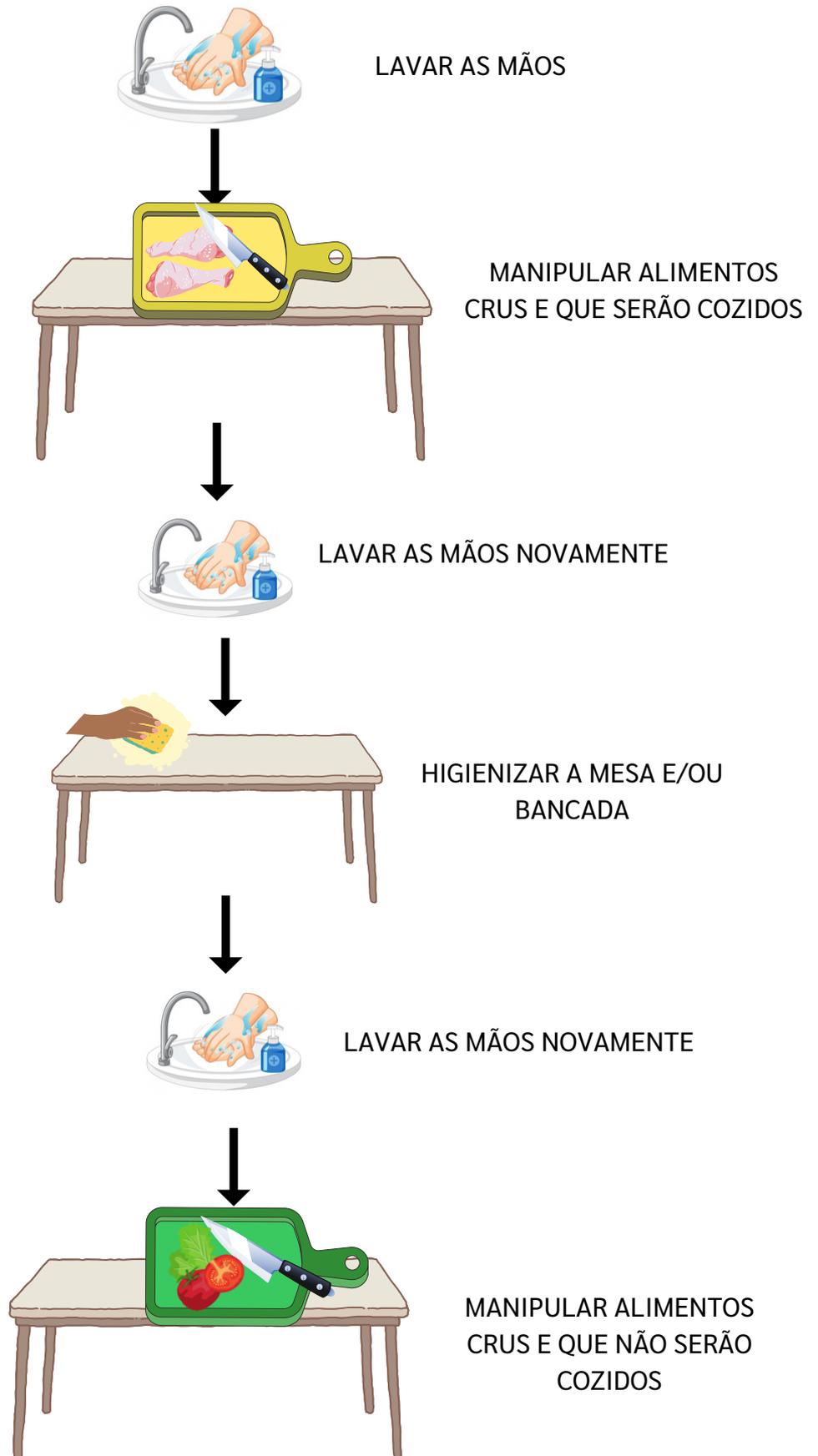


O ALIMENTO PREPARADO QUE SERÁ CONGELADO, PRIMEIRO DEVERÁ TER SUA TEMPERATURA REDUZIDA DE 60°C A 5°C NA GELADEIRA, E ENTÃO TRANSFERIDO PARA O FREEZER. PODERÁ SER CONSERVADO CONGELADO POR NO MÁXIMO 3 MESES.

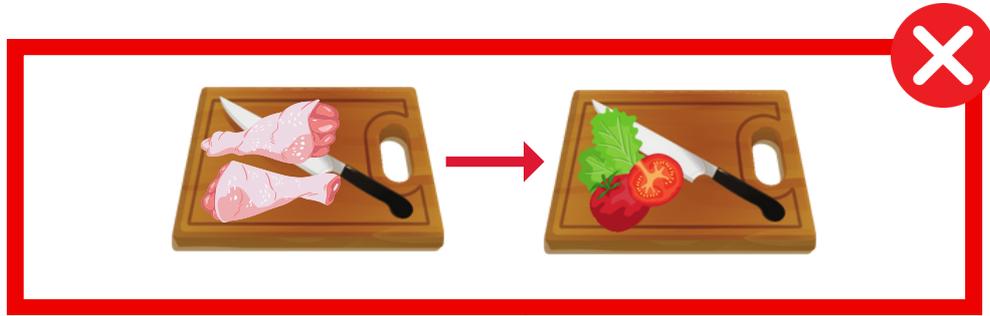


O ALIMENTO PREPARADO CONGELADO E QUE SERÁ REAQUECIDO, PRIMEIRO DEVERÁ SER DESCONGELADO NA GELADEIRA E ENTÃO REAQUECIDO ATÉ QUE TODAS AS PARTES DO ALIMENTO ATINJAM 75°C.

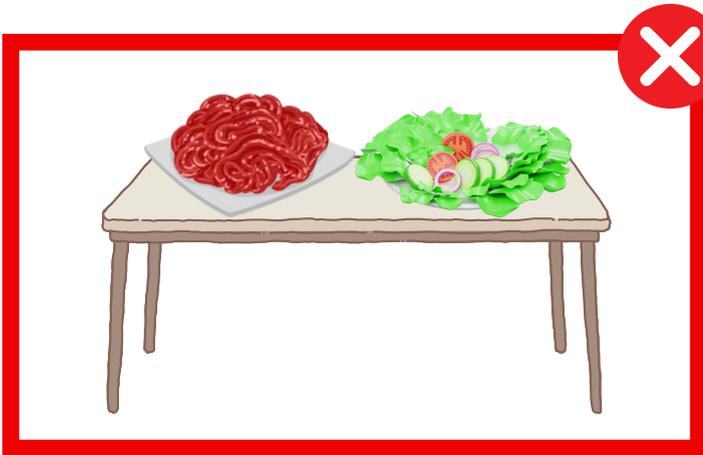
EVITANDO A CONTAMINAÇÃO CRUZADA



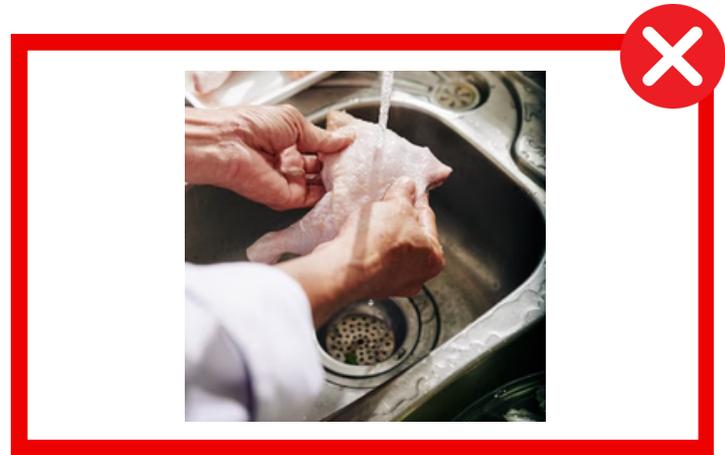
EVITANDO A CONTAMINAÇÃO CRUZADA



NÃO CORTAR VEGETAIS NA MESMA TÁBUA ONDE FOI CORTADO CARNE.
HIGIENIZAR A TÁBUA ANTES DE CORTAR OS VEGETAIS.

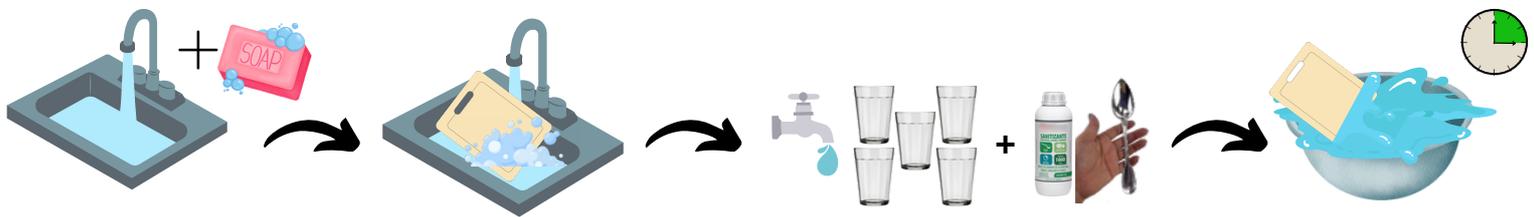


NÃO DEIXAR ALIMENTOS CRUS PERTO DE
ALIMENTOS HIGIENIZADOS OU PRONTOS PARA
SERVIR



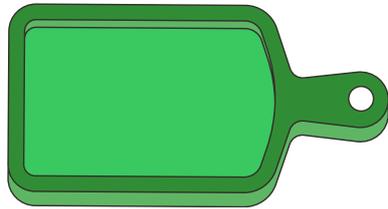
NÃO LAVAR A CARNE DE FRANGO

• Higienização de tábuas de corte

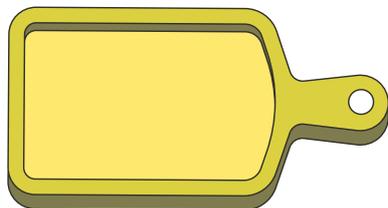


LAVE A TÁBUA DE CORTE COM ÁGUA E SABÃO. EM SEGUIDA, DEIXE DE MOLHO POR 15 MINUTOS EM
SOLUÇÃO CLORADA DE 1 LITRO DE ÁGUA E 1 COLHER DE SOPA DE SANITIZANTE OU HIPOCLORITO DE
SÓDIO

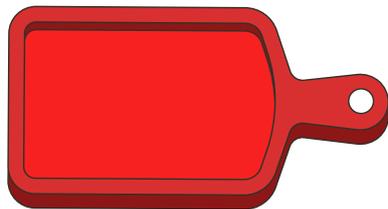
CORES DE TÁBUAS DE CORTE



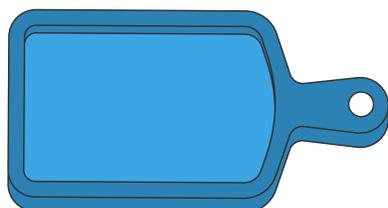
HORTALIÇAS E FRUTAS



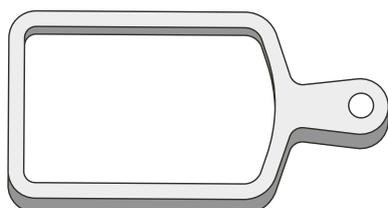
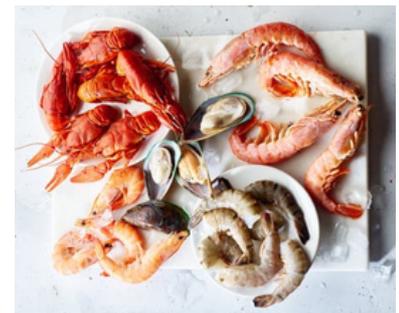
CARNE DE AVES CRUA



CARNE VERMELHA CRUA



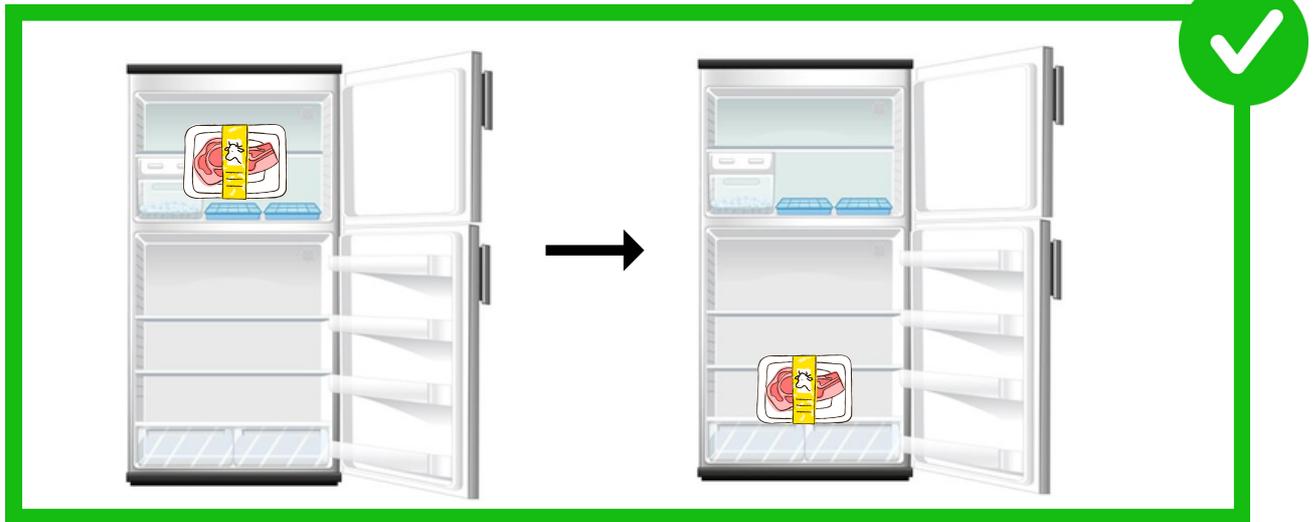
CARNE DE PEIXES E
FRUTOS DO MAR CRUA



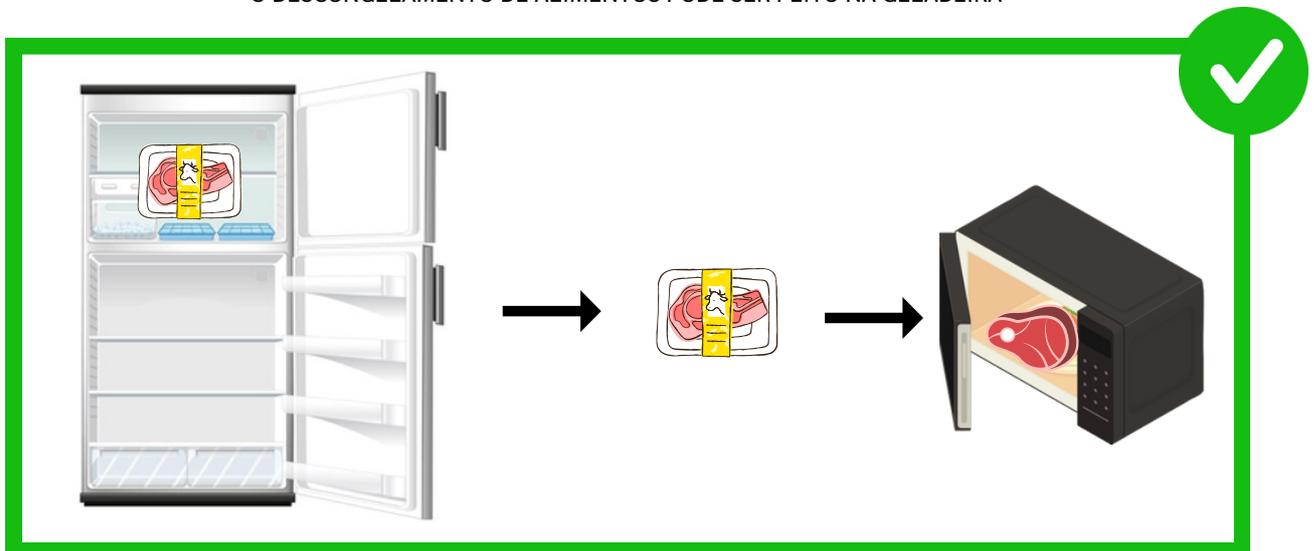
QUEIJOS E PÃES



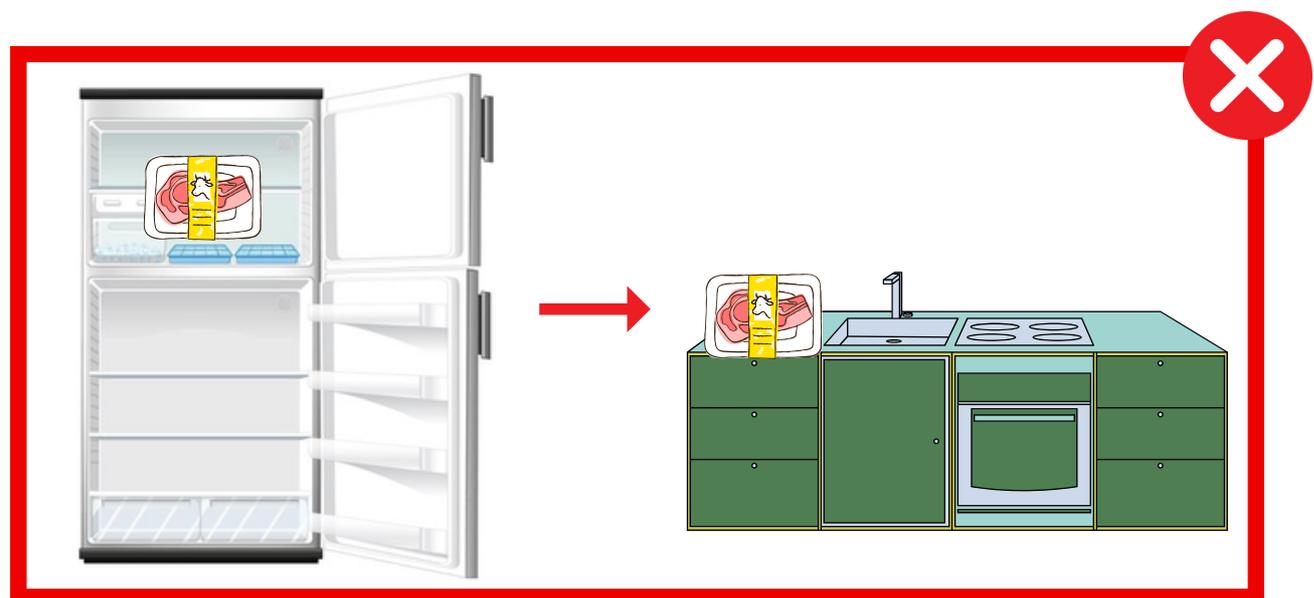
DESCONGELAMENTO



O DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS PODE SER FEITO NA GELADEIRA



O DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS PODE SER FEITO NO MICROONDAS



O DESCONGELAMENTO ALIMENTOS **NÃO** DEVE SER FEITO EM TEMPERATURA AMBIENTE

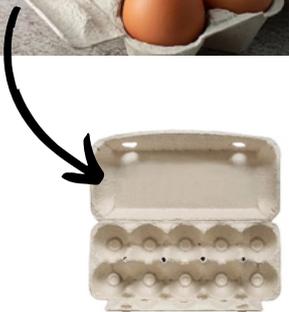
OVOS



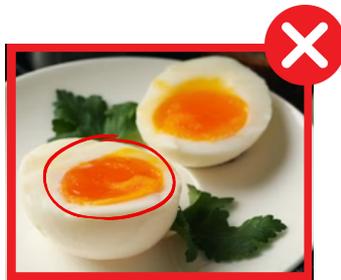
DEVEM ESTAR LIMPOS E INTEGROS



DEVEM SER
RETIRADOS DA
EMBALAGEM
ORIGINAL E
CONSERVADOS NA
GELADEIRA



A EMBALAGEM
ORIGINAL DEVE SER
DESCARTADA



DEVEM ESTAR INTEIRAMENTE COZIDOS. A GEMA NÃO PODE ESTAR CRUA



É PROIBIDO USAR OVOS CRUS EM PREPARAÇÕES QUE NÃO SERÃO COZIDAS (COMO A MAIONESE). AO INVÉS, DEVERÃO SER USADOS OVOS PASTEURIZADOS OU EM PÓ

Capítulo 4:

Higiene do Ambiente

MATERIAIS DE LIMPEZA E UNIFORME



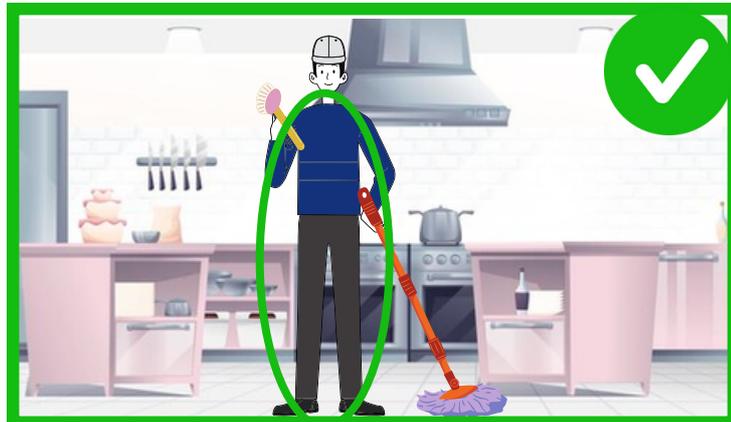
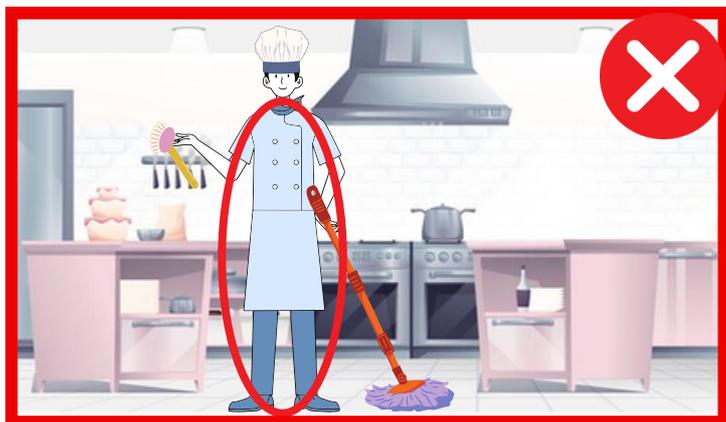
≠



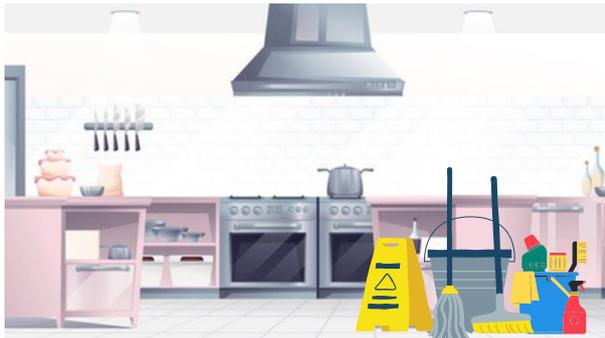
ARMAZENAR ALIMENTOS E PRODUTOS DE LIMPEZA EM LOCAIS DIFERENTES



NA COZINHA, NÃO UTILIZAR PRODUTOS DE LIMPEZA PERFUMADOS

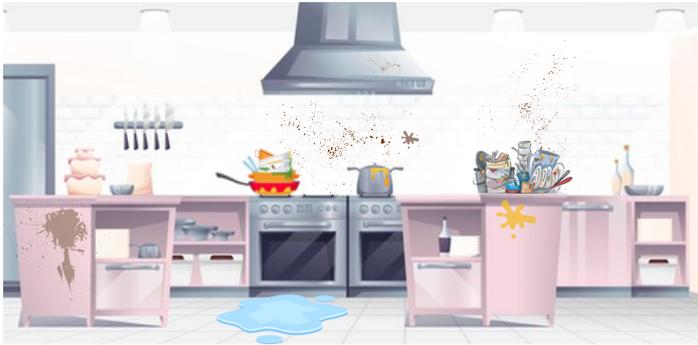


NÃO REALIZAR A LIMPEZA DO AMBIENTE COM O MESMO UNIFORME UTILIZADO PARA COZINHAR



POSSUIR UTENSÍLIOS DE LIMPEZA DE USO EXCLUSIVO NA COZINHA

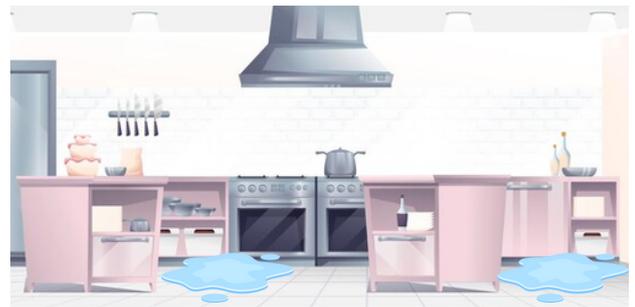
HIGIENIZAÇÃO DA COZINHA



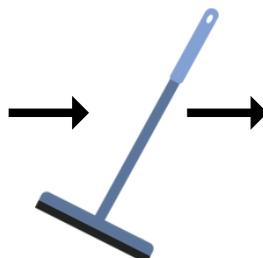
LIMPAR O AMBIENTE DA COZINHA TODOS OS DIAS, OU SEMPRE QUE FOR NECESSÁRIO



NÃO VARRER A SECO O AMBIENTE DA COZINHA, E FAZER A LIMPEZA COM ÁGUA E SABÃO DE CIMA PARA BAIXO



APÓS LIMPAR COM ÁGUA E SABÃO, DEVE-SE ENXAGUAR O AMBIENTE COM ÁGUA

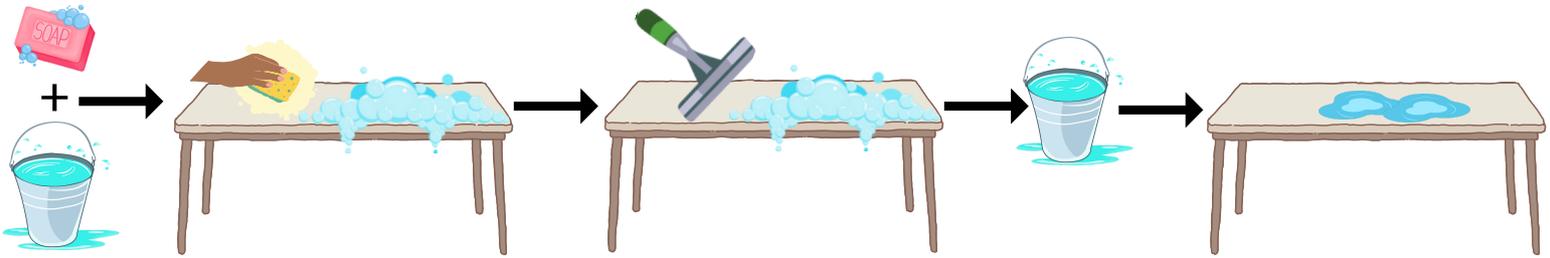


APÓS ENXAGUAR COM ÁGUA, TIRAR O EXCESSO DESTA COM UM RODO

HIGIENIZAÇÃO DE MESAS E BANCADAS



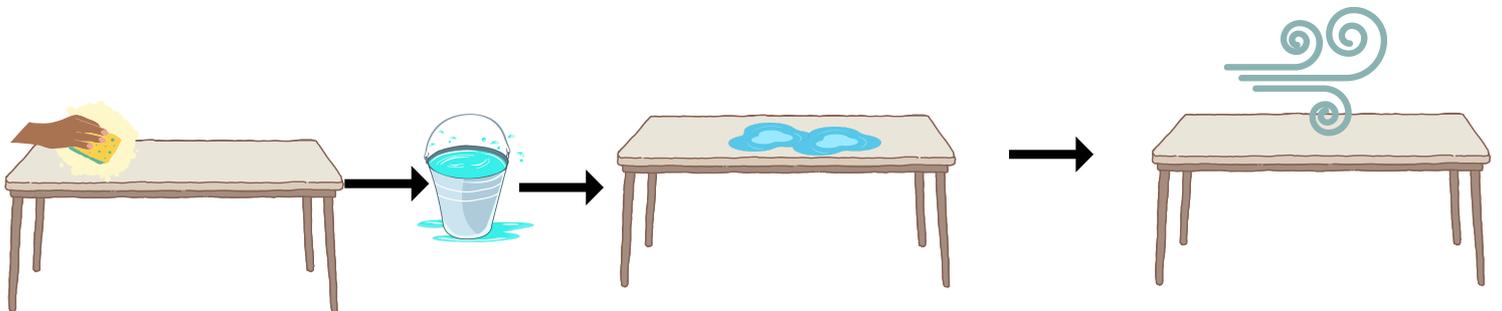
HIGIENIZAR AS MESAS E BANCADAS ANTES E APÓS A UTILIZAÇÃO DELAS



PARA FAZER A HIGIENIZAÇÃO, PRIMEIRO LAVE COM ÁGUA E SABÃO. DEPOIS, RETIRE O EXCESSO DE SABÃO COM UM RODO. POR ÚLTIMO, ENXÁGUE COM ÁGUA

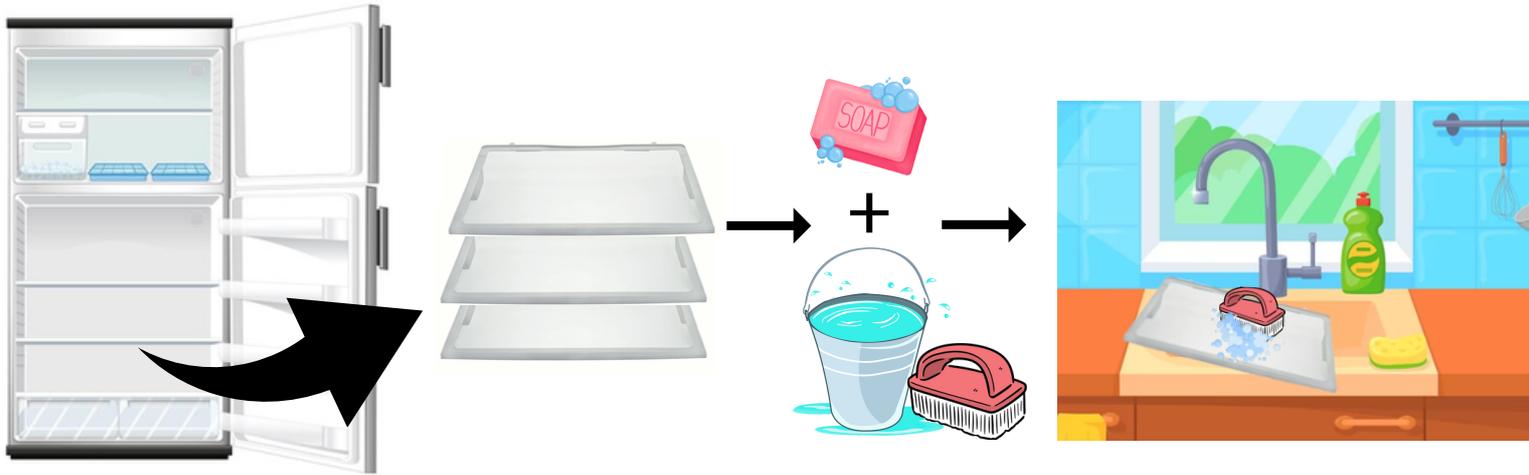


APÓS, APLIQUE SOLUÇÃO CLORADA (1 LITRO DE ÁGUA MAIS 1 COLHER DE SOPA DE SANITIZANTE OU HIPOCLORITO DE SÓDIO) E DEIXE POR 15 MINUTOS



POR ÚLTIMO, ENXÁGUE COM ÁGUA E DEIXE SECAR NATURALMENTE

LIMPEZA DA GELADEIRA



RETIRE AS PRATELEIRAS E, COM O AUXÍLIO DE UMA ESCOVA, LAVE COM ÁGUA E SABÃO

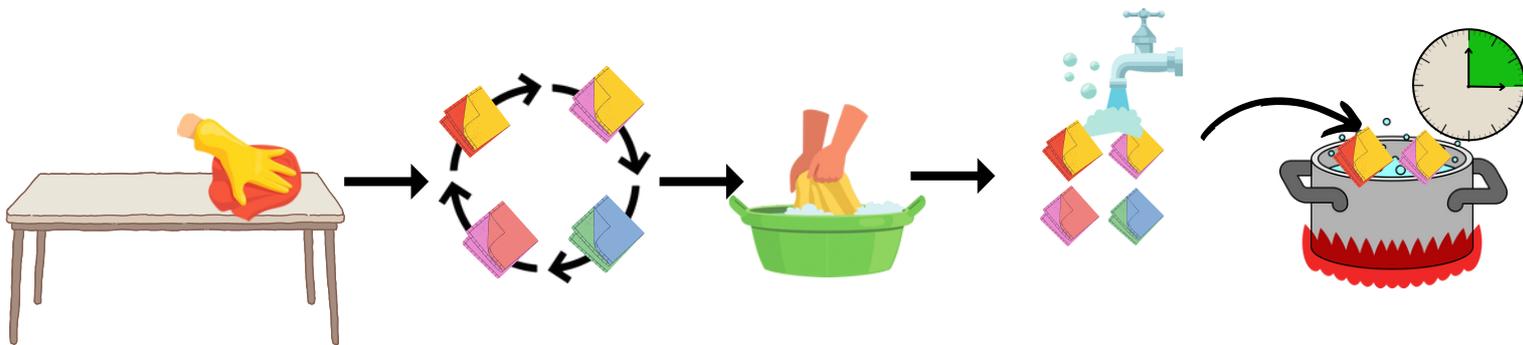


COM UMA ESPONJA, LAVE O INTERIOR DA GELADEIRA COM ÁGUA E SABÃO, EM SEGUIDA, COM O AUXÍLIO DE UM PANO, ENXÁGUE COM ÁGUA



APLIQUE SOLUÇÃO CLORADA (1 LITRO DE ÁGUA E 1 COLHER DE SOPA DE HIPOCLORITO DE SÓDIO) EM TODO O INTERIOR DA GELADEIRA. POR FIM, ENXÁGUE NOVAMENTE COM ÁGUA.

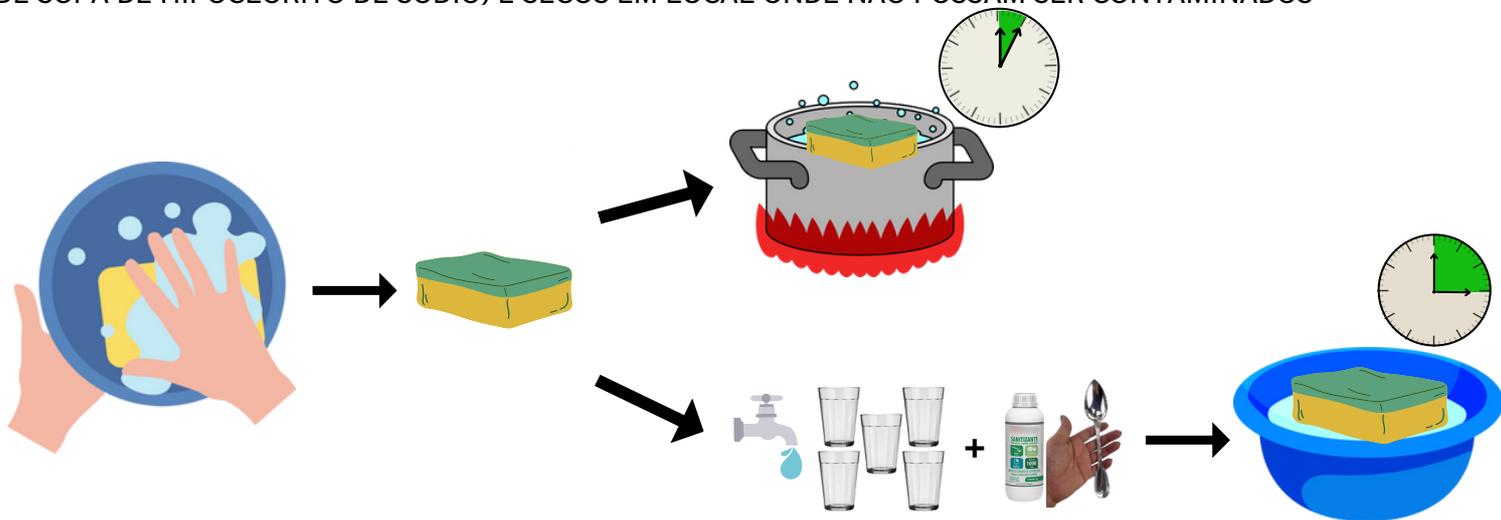
LIMPEZA DE PANOS E ESPONJAS



OS PANOS DE LIMPEZA DE SUPERFÍCIES QUE ENTRAM EM CONTATO COM O ALIMENTO DEVEM SER TROCADOS COM FREQUÊNCIA. PARA A LIMPEZA, DEVEM SER LAVADOS COM ÁGUA E SABÃO E, EM SEGUIDA, FERVIDOS POR 15 MINUTOS



APÓS SEREM FERVIDOS, É NECESSÁRIO ENXAGUAR COM SOLUÇÃO CLORADA (1 LITRO DE ÁGUA MAIS 1 COLHER DE SOPA DE HIPOCLORITO DE SÓDIO) E SECOS EM LOCAL ONDE NÃO POSSAM SER CONTAMINADOS



SEMPRE APÓS UTILIZAR AS ESPONJAS, ELAS DEVEM SER FERVIDAS POR 5 MINUTOS, OU DEIXADAS EM SOLUÇÃO CLORADA (1 LITRO DE ÁGUA MAIS 1 COLHER DE SOPA DE HIPOCLORITO DE SÓDIO) POR 15 MINUTOS

MANEJO DO LIXO



LIXEIRA COM TAMPA, MAS SEM PEDAL



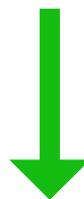
LIXEIRA COM TAMPA E COM PEDAL



NÃO RETIRAR O LIXO DA COZINHA DURANTE A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



RETIRAR O LIXO DA COZINHA QUANDO **NÃO** ESTIVER OCORRENDO MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



ARMAZENAR O LIXO EM LOCAL FECHADO E PROTEGIDO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

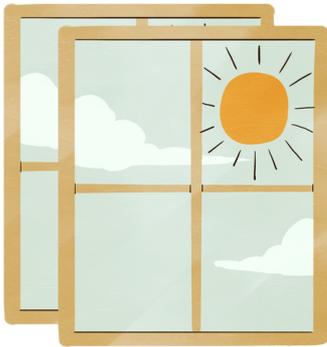
Capítulo 5:

Controle de

Vetores e Pragas

Urbanas

PREVENÇÃO E CONTROLE



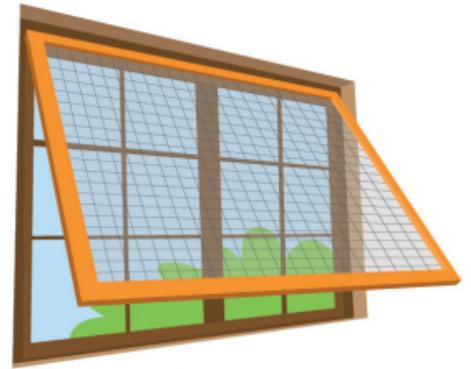
ABERTURAS DA ÁREA DE PRODUÇÃO
SEM TELA MILIMÉTRICA



AMBIENTE SUJO ATRAI VETORES E
PRAGAS URBANAS



PRESENÇA DE ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO NO
AMBIENTE DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



ABERTURAS DA ÁREA DE PRODUÇÃO
COM TELA MILIMÉTRICA



AMBIENTE LIMPO NÃO ATRAI VETORES
E PRAGAS URBANAS



AMBIENTE DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS
SEM PRESENÇA DE ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO



COZINHA COM VETORES E PRAGAS
URBANAS



EMPRESA ESPECIALIZADA DEVERÁ
FAZER O CONTROLE QUÍMICO



APÓS O PROCEDIMENTO, O
AMBIENTE E UTENSÍLIOS DA
COZINHA DEVERÃO SER
HIGIENIZADOS

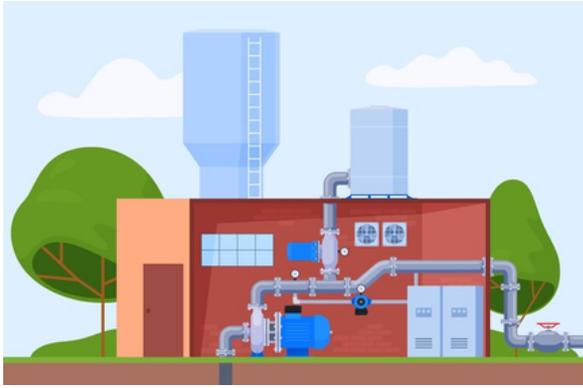
Capítulo 6:

Higiene do

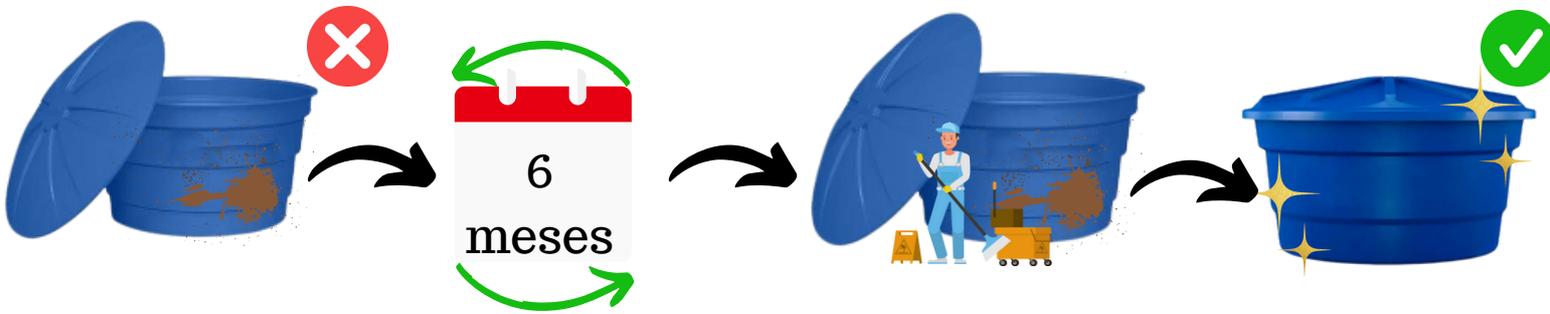
Reservatório de

Água

GARANTINDO A SEGURANÇA DA ÁGUA



O ABASTECIMENTO DE ÁGUA DEVE SER DA REDE PÚBLICA



A LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DEVERÁ SER REALIZADA A CADA 6 MESES POR EMPRESA ESPECIALIZADA





RESERVATÓRIO EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO E/OU DESTAMPADO





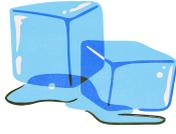
NÃO UTILIZAR ÁGUA POTÁVEL PARA FABRICAÇÃO DE GELO





RESERVATÓRIO EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E TAMPADO





UTILIZAR ÁGUA POTÁVEL PARA FABRICAÇÃO DE GELO

MUDANÇAS NAS CARACTERÍSTICAS DA ÁGUA



SE HOUVER MUDANÇAS NAS CARECTERÍSTICAS DA ÁGUA, NÃO UTILIZÁ-LA PARA COZINHAR E
HIGIENIZAR ALIMENTOS OU UTENSÍLIOS

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo do e-book, foram apresentados os principais tópicos e conhecimentos relevantes ao manipulador de alimentos, visando práticas seguras e prevenção de DTHAs. Os ensinamentos neste material técnico foram apresentados de forma simples e majoritariamente representados por imagens, com o objetivo de facilitar a incorporação de boas práticas tanto no ambiente profissional quanto domiciliar.

A utilização deste material pode ser feita por diversos públicos sem restrições, mas será especialmente útil para superar barreiras linguísticas, como no treinamento de pessoas com baixa proficiência na língua portuguesa, incluindo pessoas não alfabetizadas ou com baixa escolaridade, e até mesmo estrangeiros.

Este e-book pode ser utilizado de diversas maneiras, por exemplo: como material base para treinamentos, já que as ilustrações tornam o conteúdo mais acessível e memorável; em reuniões diárias em serviços de alimentação para reforçar práticas corretas de manipulação; como álbum seriado; ser deixado à disposição dos manipuladores como material de consulta, para que possam recorrer a ele sempre que surgirem dúvidas ou para relembrar práticas importantes, entre outros.

Acreditamos que a adoção de boas práticas na manipulação de alimentos é a chave para a prevenção de DTHAs, e esperamos que a utilização deste e-book contribua para aprimorar as condições de saúde em nossa comunidade.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 27 jan. 2024.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Portaria nº 799/2023. Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/upload/arquivos//portaria-ses-799-2023.pdf>. Acesso em: 27 jan. 2024