

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO- POP</b>	Página 1/4	
Título do Documento	<b>HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>	Emissão: 03/05/2025 Versão: 2	Próxima revisão: 03/05/2026

### **1. CONCEITO:**

- Manipuladores de Alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- Higiene e Saúde dos Manipuladores: É o conjunto de hábitos saudáveis que cada indivíduo deve ter com seu próprio corpo, para prevenir doenças e manter não só a sua saúde física e mental como também, a dos outros.

### **1.2 Responsáveis pela execução**

Aplica-se a todos os colaboradores que realizam atividades de manipulação de alimentos de forma direta ou indireta, pois, cada um é responsável pela sua própria higiene pessoal e comportamental.

### **1.3 Objetivo**

- Descrever procedimentos relacionados a higiene e saúde dos manipuladores que estão envolvidos direta ou indiretamente nas etapas de manipulação dos alimentos.
- Prevenir a contaminação microbiológica dos alimentos, através dos manipuladores.

### **1.5 Materiais**

- Calçados impermeáveis padrão;
- Touca;
- Máscara;
- Uniforme completo e exclusivo do local de trabalho (padrão);
- Luvas descartáveis ou de borracha;
- Avental.

### **1.4 Frequência**

- Diário: higiene e comportamento pessoal.
- Anualmente: exames clínicos e laboratoriais.

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP</b>	Página 2/4	
Título do Documento	<b>HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>	Emissão: 03/05/2025	Próxima revisão: 03/05/2026
		Versão: 2	

## 2. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO

### 2.1 Controle da Higiene e Comportamento do Manipulador:

- Fazer a higiene pessoal todos os dias;
- Ao chegar no trabalho o manipulador deve dirigir-se ao vestiário, para troca de vestimenta;
- Os uniformes devem estar sempre limpos, sem rasgos e ser de uso exclusivo do local de trabalho;
- Todo cabelo deve ser completamente preso e sob touca, para evitar que caia sobre os alimentos ou superfícies de trabalho;
- Fazer a barba e tirar o bigode com frequência;
- Escovar bem os dentes após as refeições;
- Manter as unhas curtas, limpas e livres de esmaltes e até bases transparentes;
- Higienizar e proteger com curativo qualquer tipo de ferimento, além de comunicar a chefia imediata (nutricionista responsável pela produção), assim como deve-se comunicar também, a ocorrência de qualquer doença transmitida por alimentos (DTA) ou qualquer problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos;
- Higienizar bem as mãos, antes de tocar nos alimentos e sempre que se fizer necessário. As lavagens das mãos devem ser feitas apenas nos lugares destinados para o efeito;
- Os objetos pessoais não devem ser guardados nas áreas de manipulação dos alimentos.

### 2.2 Conduta do Manipulador:

- Não iniciar a manipulação dos alimentos sem antes ter lavado as mãos adequadamente;
- Não usar qualquer tipo de adorno (pulseira, colar, brinco, anéis, alianças, relógios, fitinhas de pulso) durante a manipulação dos alimentos;
- O uso de perfumes e maquiagem também devem ser evitados pelos manipuladores;
- Não tossir, cuspir, espirrar, falar em cima dos alimentos, assim como não devem mascar chicletes, balas ou palitos durante a manipulação dos alimentos;

- As máscaras devem tapar simultaneamente o nariz e a boca;
- Não fumar nas dependências da área de produção;
- Usar luvas descartáveis para manusear alimentos prontos para consumo;
- Os manipuladores não podem manusear dinheiro, celular, nem praticar outros atos que possam comprometer a qualidade do alimento, durante a manipulação;
- O manipulador deve manter uma postura adequada à sua função.

#### **2.2.1 Visitantes:**

- Os visitantes que tenham entrada autorizada na área de produção devem usar toucas e não utilizar adornos.



INSTITUTO WALFREDO GUEDES PEREIRA

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP</b>	Página 3/4	
Título do Documento	<b>HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>	Emissão: 03/05/2025 Versão: 2	Próxima revisão: 03/05/2026

### **3. HIGIENE DAS MÃOS**

#### **Lavar as mãos sempre que:**

- Chegar ao local de trabalho;
- Após ir ao banheiro;
- Após manusear qualquer tipo de resíduos;
- Após qualquer interrupção do serviço;
- Sempre que usar panos ou material de limpeza;

Sempre que houver necessidade.

### **4. SAÚDE DO MANIPULADOR**

- Os manipuladores devem periodicamente ser encaminhados a uma clínica do trabalho para a realização de exames;
- Via de regra os exames solicitados são: Coproparasitológico, análise da urina e hemograma. Porém, quem define quais exames serão necessários é o médico do trabalho.

Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP</b>	Página 4/4
Título do Documento	<b>HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>	Emissão: 03/05/2025 Versão: 2

## 5. REFERÊNCIAS

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

GARCIA, Diva Mendonça; BASSINELLO, Priscila Zacsuk. Treinamento em Boas Práticas para manipuladores de alimentos. Santo Antônio de Goiás- GO, 2007.

HEBSERH, Hospitais Universitários Federais. Procedimento de Higiene, Saúde e Segurança dos Manipuladores de Alimentos. Universidade Federal de Campina Grande. Hospital Universitário Júlio Bandeira de Mello, 2021.

Versão 1- Elaboração Nutricionista Flávia Rafaela Fernandes Freire	Data: Maio/2025
Versão 2 – Revisão Emerson da Silva Santos	
Registro, análise e revisão final Dr Cláudio Emanuel	
Aprovação Sônia da Silva Delgado	