



Boas Práticas de

Higiene e

Manipulação dos

Alimentos

Objetivo

Informar, orientar e conscientizar sobre os procedimentos relativos as **Boas Práticas** de Higiene e Manipulação dos Alimentos na **NUTRIBEM**.

Producir o alimento de forma **segura** e **sem contaminação** é nossa maior responsabilidade como manipuladores de Alimentos.





RESPONSABILIDADES

ESCALAS

- Coleta de amostra,
- Controle de temperatura dos alimentos, descongelamento, cocção e envase;
- Monitoramento de higiene ambiental e pessoal
- Abastecimento de papel toalha e sabonete
- Abastecimento Álcool 70%

O que são Boas Práticas?



**São regras que ajudam
a evitar ou reduzir as
contaminações nos
alimentos.**

O que é manipulador de alimento?

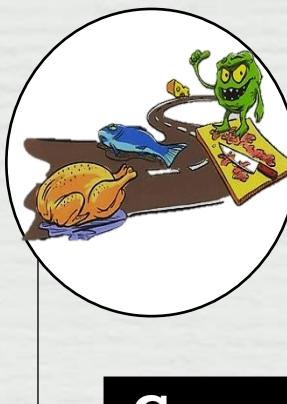


" Toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos."

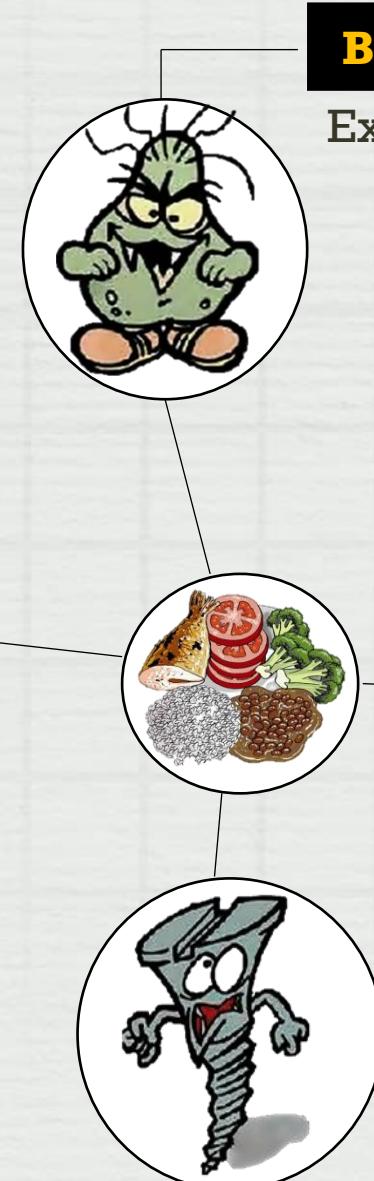
Fonte: Portaria 2619/11, SMS 06/12/2011

Tipos de contaminação nos alimentos

Ocorre quando transferimos contaminantes de uma área ou produto para outra área não contaminada.
Ex.: Sujo X Limpo, Cru X Cozido, etc.



Cruzada



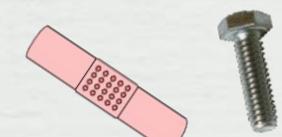
Biológica

Ex.: Bactérias, vírus, parasitas, fungos.



Química

Ex.: Produtos químicos (detergente, sapôlio, cloro), pesticidas, lubrificantes, agrotóxicos.



Física

Ex.: Prego, pedra, cabelo, plástico, vidro, madeira, lã e palha de aço.



DTA'S - Doenças Transmitidas por Alimentos

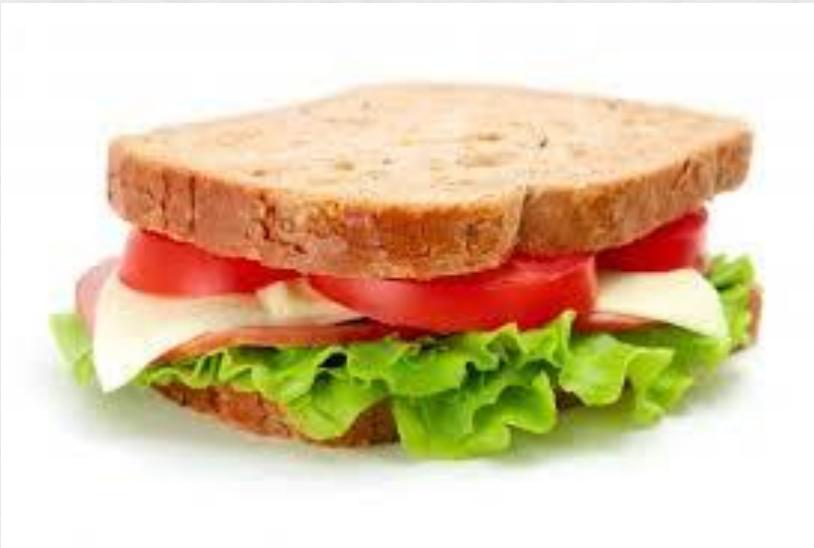


Se o alimento ingerido estiver contaminado com grande quantidade de microrganismos, poderemos sentir alguns sintomas indesejáveis como diarreia, vômitos, cólicas, febre e mal estar, caracterizando um “DTA” – Doença Transmitida por Alimento, que em casos extremos pode levar a pessoa à morte.

“Portanto, lembre-se da sua responsabilidade como manipulador de alimentos!”



Como controlar as contaminações e impedir que elas cheguem aos Alimentos?



**Mantendo a
a Higiene!**

Tipos de Higiene

HIGIENE PESSOAL



HIGIENE AMBIENTAL



HIGIENE DOS ALIMENTOS



PESO DO CORPO
2 A 3 Kg
formado por
germes

CORPO
10 quatrilhões de células
100 quatrilhões de germes

PELE
1 trilhão de
bactérias
LÍQUIDO VAGINAL
500 mil / gota

TRATO GASTRINTESTINAL
100 trilhões de bactérias

COURO CABELOUDO
1 milhão / cm²

SALIVA
2 bilhões / gota

MÃOS
100 mil / cm²

AXILAS
10 milhões / cm²

TESTA
10 mil a 100 mil / cm²

SECRECÃO NASAL
10 milhões / g

FEZES
30 milhões / cm²



**O manipulador
é um dos
principais
transmissores
de
contaminação
para os
alimentos.**

Higiene e comportamento pessoal

Todos os manipuladores devem seguir os hábitos de higiene



✓ Tomar Banho e fazer a **Barba diariamente**;



✓ Unhas limpas, curtas e sem esmaltes;



✓ Não usar perfumes e maquiagem;

✓ Escovar os dentes após as refeições;



✓ Não fumar no ambiente e no horário de trabalho.

Higiene e comportamento pessoal

- ✓ Proibido passar os dedos no nariz, orelhas e boca ou coçar a cabeça e qualquer parte do corpo durante a manipulação de alimentos.
- ✓ Não será permitida antes e durante o trabalho o consumo de bebida alcoólica;
- ✓ Não manusear dinheiro e/ou carteira durante o trabalho;



- ✓ Não cantar, tossir ou espirrar sobre os alimentos.

Higiene e comportamento pessoal

Não comer, degustar e/ou beber em áreas de manipulação de alimentos, nem reutilizar utensílios que foram colocados na boca.

Comer no local adequado e nos horários acordados.



Higiene e comportamento pessoal

Não utilizar adornos como anéis, alianças, correntes, pulseiras, brincos, piercing, etc. e maquiagem nas áreas de manipulação de alimentos.



Higiene e comportamento pessoal

Não é permitido manter nas áreas de manipulação e no bolso do uniforme telefone celular, fone de ouvido, carteira, relógio, cigarro, isqueiro, batom, escovinha, rádio e/ou outros objetos.



Manter seus pertences pessoais dentro do armário trancado. E
não armazenar alimentos nos armários

Higiene e comportamento pessoal

Usar uniforme completo, limpo, conservado, passado e com troca diária.

Uso exclusivo no estabelecimento durante a jornada de trabalho.

Não se apoiar em local contaminado como o chão, sob papelão, escada, calçadas, etc.

Estes ambientes contaminam os uniformes.



Higiene e comportamento pessoal

Uniforme:

- Calça cumprida;
- Camiseta ou camisa preferencialmente na cor clara;
- Avental;
- Touca descartável;
- Sapato fechado.



Higiene e comportamento pessoal

Usar sapato fechado e limpo diariamente



Higiene e comportamento pessoal

Proteger o cabelo 100% com touca ou rede.



Nutri Mi
A QUALIDADE DO SEU PRODUTO EM 1º LUGAR

HIGIENE DAS MÃOS

**É necessário lavar
as mãos sempre que:**



- Chegar ao trabalho;
- Utilizar o sanitário;
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- Recolher lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- Pegar em dinheiro;
- Houver interrupção do serviço;
- Iniciar um novo serviço;
- Tocar em utensílios higienizados.

Fonte: Portaria CVS 5, de 09/04/13

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

1



Umedecer as mãos e antebraços com água.

3



Enxaguar bem as mãos e antebraços.

5



Aplicar o álcool antisséptico 70%.

2



Aplicar o sabonete antisséptico. Massagear as mãos e antebraços durante 1 minuto. Esfregue entre os dedos, palma, dorso das mãos, polegar, articulação, punhos e extremidades dos dedos.

4



Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado ou outro método de secagem sem contaminação.

Cuidado com os Ferimentos!

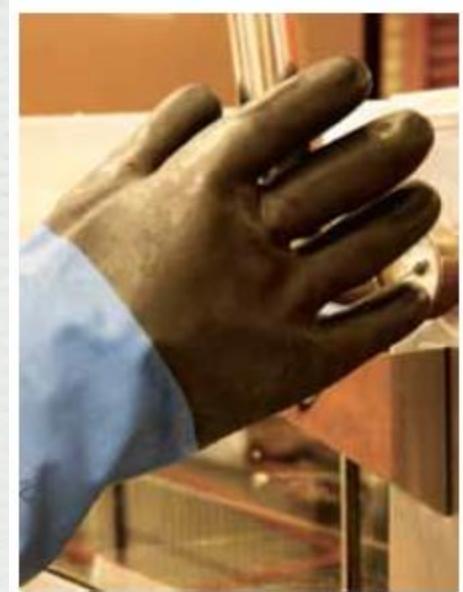
Os ferimentos devem ser protegidos com curativos á prova d'água e isolados com luva.

- ✓ Limpe e cubra todo e qualquer ferimento;
- ✓ Mão feridas exigem o uso de luvas e dedeiras;
- ✓ Devem ser cobertas com curativo à prova d'água.

TRABALHAMOS COM O INVISÍVEL



Tipos de Luvas



Látex
Higiene e
limpeza geral

Malha de aço
Cortes de
carnes

Descartável
Manipulação de
alimentos prontos
para consumos.

Térmica
Utensílios e
equipamentos
quentes como
forno.

Para alimentos prontos para o consumo tipo pães, doces e saladas evite usar as mãos. Utilize pegadores, garfos, pinças ou luvas descartáveis.

Higiene Ambiental

HIGIENE = LIMPEZA + DESINFECÇÃO

**LIMPEZA: ROMOÇÃO DA SUJEIRA,
SIMPLES LAVAGEM COM
DETERGENTE**

**DESINFECÇÃO = REDUÇÃO DE
MICROORGANISMOS,
PRINCIPALMENTE DOS
PATOGÊNICOS, APÓS A LIMPEZA**



**A HIGIENE É RESPONSABILIDADE DOS
FUNCIONÁRIOS DO SETOR.**

Higiene Ambiental

Equipamentos, utensílios e instalações físicas mal higienizadas podem levar os microrganismos para os alimentos.

Seguir a ordem de higiene ambiental:

✓ Manter as áreas de manipulação livres de **papelão, madeira e vidro**.

O **lixo** na área de manipulação deve ser:

- **Tampado;**
- Com acionamento de **pedal**;
- Com **saco plástico**;
- Identificado;
- Limpo;
- Com coleta frequente;
- Distante dos alimentos.



Recomendações

Sempre usar produtos de higiene e limpeza aprovados pelo Departamento da Garantia da Qualidade.

Armazenar os produtos e materiais de higiene e limpeza distante dos alimentos e embalagem.

Seguir as recomendações de diluição do fabricante.

Não misturar produtos de limpeza.



NOTA: Mantenha as áreas de manipulação livres de papelão, madeira e vidro.

Recomendações

**Não é permitido utilizar panos de algodão nas áreas de manipulação.
Utilizar toalha descartável.**



Recomendações

Nunca utilizar materiais como:

- ✗ Sabão em pedra;
- ✗ Utensílio de madeira;
- ✗ Lã e palha de aço;
- ✗ Papelão;
- ✗ Saponáceos;
- ✗ Pano de algodão.





Recomendações

Manter a área de trabalho sempre limpa e organizada.



Higiene dos Alimentos

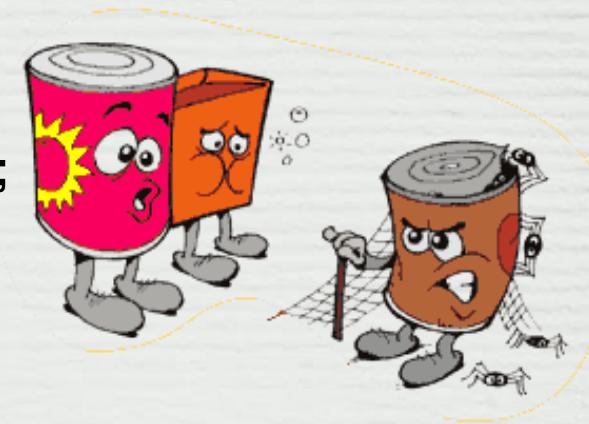
Alimentos seguros são aqueles que não oferecem perigos à saúde e à integridade do nosso cliente.

- ✓ Atenção a data de validade dos alimentos. **Nunca** utilize produto vencido;
- ✓ Não superlotar geladeiras e/ou freezers;



✓ Seguir temperaturas para o recebimento, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos conforme legislação vigente;

✓ **Não** armazenar alimentos em sacolas plásticas. Utilizar saco cristal virgem;



Higiene dos Alimentos

Alimentos seguros são aqueles que não oferecem perigos à saúde e à integridade do nosso cliente.

- ✓ Coloque os alimentos sobre estrados, nunca diretamente no chão.



Higiene dos Alimentos

- ✓ No recebimento e produção conferir a temperatura e qualidade do alimento (cor, odor, aparência, condições das embalagem, etc.);
- ✓ Proibido manter alimentos em **caixa de papelão e madeira**;
- ✓ Verificar a higiene dos veículos e higiene pessoal dos entregadores;
- ✓ Proibido o uso de papelão, saco rafia, madeira na área de manipulação dos alimentos;
- ✓ Identificar os alimentos que vão ser manipulados no evento. Nome data de fabricação e data de validade.
- ✓ Todos os alimentos pré-preparados, preparados ou ainda que retirados de sua embalagem original devem ser **identificados e protegidos**.



ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO	
PRODUTO:	_____
FABRICANTE:	_____
DATA DE FABRICAÇÃO/L:	_____
VALIDADE ORIGINAL:	_____
DATA DE ABERTURA:	_____
VALIDADE ABERTA:	_____

Manipulação dos Alimentos

- ✓ Todos os alimentos pré-preparados, preparados ou ainda que retirados de sua embalagem original devem ser **identificados e protegidos**.



Procedimento Operacional Padronizado

Identificação do Alimento



DICAS PROCEDIMENTO DE IDENTIFICAÇÃO

- ✓ Guardar sempre a embalagem do produto com a data original do mesmo;
- ✓ A validade do produto porcionado, fracionado e manipulado é sempre menor que a validade original do produto;
- ✓ Após abertura do produto verificar qual a nova validade do produto aberto;
- ✓ A validade do produto porcionado, fracionado e manipulado não é superior a validade original do produto;
- ✓ A embalagem original do produto deve acompanhar o produto até o seu fim. Guardar a etiqueta ou embalagem de origem do produto, ou seja, a embalagem ou etiqueta que veio no produto.

NUTRIBEM
REFEIÇÕES COLETIVAS

ETIQUETA DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

PRODUTO: _____

MARCA: _____

DATA FAB./LOTE: _____

VALIDADE ORIG.: _____ ABERTO EM: _____

CONSERVAÇÃO: _____

VALIDADE APÓS ABERTO: _____

NUTRIBEM
REFEIÇÕES COLETIVAS

ETIQUETA DE MANIPULAÇÃO

PRODUTO: _____

FABRICAÇÃO: _____ / _____ / _____

VALIDADE: _____ / _____ / _____

CONSERVAÇÃO: _____

RESPONSÁVEL: _____

Procedimento de Higienização do Alimento

1



Prepare a solução clorada conforme a indicação do fabricante.

2

Selezione os hortifrutis com a retirada das folhas, legumes e frutas danificadas.



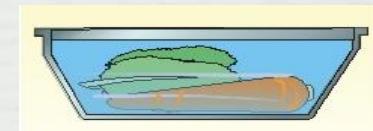
3



Lave folha a folha ou um a um os legumes e frutas.

4

Deixe imerso na solução clorada por 15 minutos.



5



Enxágue as frutas, verduras e legumes em água corrente.

CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

COZIMENTO/
cocção

TEMPERATURA
AMBIENTE

REFRIGERAÇÃO

CONGELAMENTO



Não devemos deixar os alimentos na faixa de temperatura conhecida como

“Zona de Perigo”.

20 minutos



CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

COZIMENTO/
COCÇÃO

TEMPERATURA
AMBIENTE

REFRIGERAÇÃO

CONGELAMENTO



TEMPERATURA DE COCÇÃO
 $\geq 74^\circ\text{C}$

TEMPERATURA MANUTENÇÃO A QUENTE
 $\geq 60^\circ\text{C}$

**TEMPERATURA BANHO MARIA ENVASE E
PASS THROUGH**
 90°C

CONTROLE DE T° DOS ALIMENTOS FRIO

Devemos manter os alimentos na faixa de temperatura segura, ou seja, no quente ou no frio.

COMO?



FRIO





*Contamos com o seu apoio
para seguir as “**Regras da**
Qualidade” durante a
jornada de trabalho na
NutriBem.*



Redes Sociais

Site



Instagram





Obrigado!



Nutri Mi
A QUALIDADE DO SEU PRODUTO EM 1º LUGAR

