

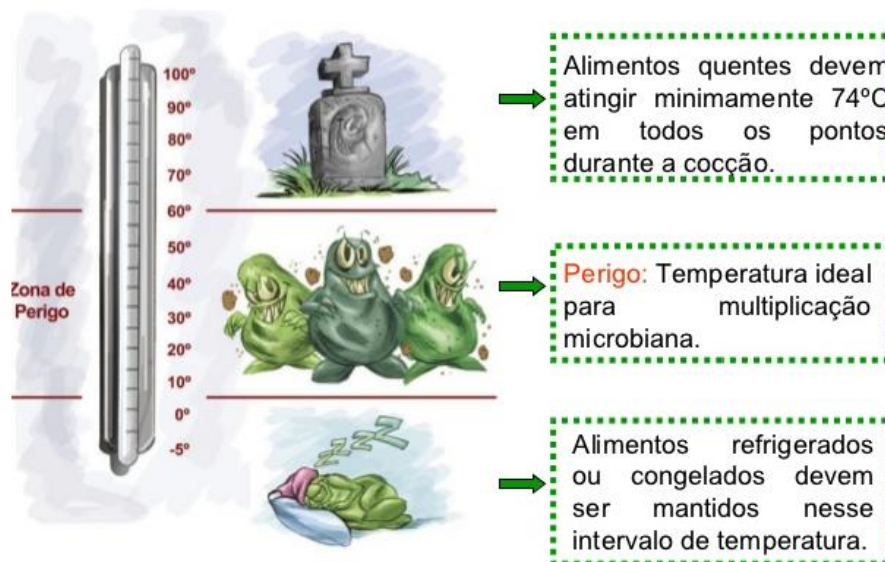
Contaminação alimentar é a presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não para a saúde humana.

Tipos de contaminação?

- a) Contaminação física: ocorre quando há presença de objetos no alimento. **Ex.:** pedra, acrílico, prego, cabelo, plástico, vidro, madeira, lã e esponja;
- b) Contaminação química: presença de produtos químicos ou reagentes químicos. **Ex.:** detergente, cloro, pesticidas, lubrificantes, agrotóxicos, inseticidas;
- c) Contaminação biológica: presença de microrganismos patogênicos nos alimentos. **Ex.:** bactérias, vírus, parasitas e fungos;
- d) Contaminação cruzada: quando ocorre a transferência de um alimento contaminado por microrganismo patogênico para outro limpo. **Ex.:** mesma faca não higienizada utilizada para carne crua e carne assada, objeto ou alimento sujo X limpo.

O risco de contaminação pode ser prevenido quando se tem o controle de tempo e temperatura ideal, desfavorecendo a multiplicação microbiana.

Os alimentos cozidos têm que atingir no mínimo 74°C, serem distribuídos no mínimo a 60°C em até 6 horas, os alimentos frios devem chegar no máximo 10°C e serem distribuídos em até 4 horas, o descongelamento deve ser feito sob refrigeração entre 0 a 4°C em no máximo 72 horas e o resfriamento deve ser de 60°C a 10°C em até 2 horas.



Medidas Preventivas:

- a)** Respeitar o fluxograma de produção, principalmente das áreas limpas e sujas (áreas com ou sem contato com o meio externo) e daquelas que possam favorecer a contaminação cruzada.
- b)** Não é permitido o transporte de matérias primas ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo.
- c)** Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- d)** O descongelamento nunca deve ser realizado na temperatura ambiente, água parada ou em água aquecida para evitar a contaminação.
- e)** Para evitar a contaminação os colaboradores devem higienizar as mãos sempre ao entrar na área de manipulação, utilizar o sanitário, mudança de atividade, retirar as luvas descartáveis, manusear o lixo e outros resíduos, usar materiais de limpeza, tocar em alimentos não higienizados ou crus, tocar em caixas, garrafas e sapatos.
- f)** Alimentos e equipamentos após a higienização devem ser protegidos.
- g)** O tempo e temperatura em todos os processos de manipulação devem ser respeitados.

Todos os colaboradores são responsáveis por aplicar os requisitos de higiene pessoal, prevenção de contaminação cruzada e segurança do trabalho!

AUTO AVALIAÇÃO
REUNIÃO TÉCNICA 08 – CONTAMINAÇÃO F, Q E CRUZADA

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

- 1) Quando o colaborador utiliza o mesmo recipiente para cortar carne crua e carne cozida é considerado qual tipo de contaminação?
 - () Contaminação Física.
 - () Contaminação Biológica.
 - () Contaminação Cruzada.
 - () Contaminação Química.
- 2) Materiais de limpeza podem ser armazenados próximos de alimentos?
 - () Falso, materiais de limpeza devem ficar separados de produtos alimentares para evitar a contaminação química.
 - () Verdadeiro, não é necessário deixar alimentos separados de produtos químicos.
- 3) Qual a temperatura mínima e tempo de distribuição os alimentos cozidos devem atingir?
 - () 64°C e até 10 horas de distribuição .
 - () 60°C e até 6 horas de distribuição.
 - () 10°C e até 2 horas de distribuição.
 - () 50°C e até 8 horas de distribuição.
- 4) Como deve ser feito o descongelamento de carnes:
 - () Em água parada.
 - () Sob refrigeração de 0 a 4°C no máximo 72 horas.
 - () Sob refrigeração até o produto estar totalmente descongelado.
 - () Em ambiente.
- 5) Como consigo prevenir o risco de contaminação?
 - () Lavar as mãos apenas quando entrar na cozinha.
 - () Lavar as mãos frequentemente e em troca das atividades, respeitar o tempo e temperatura de distribuição, os utensílios utilizados com produto cru não devem ser utilizados com produtos cozidos, hortifrúteis clorados não devem estar junto aos hortifrúteis não higienizados.
 - () Usando a mesma tábua para carnes e verduras.
 - () Deixar o equipamento desligado quando tiver poucos produtos armazenados.

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.

AUTO AVALIAÇÃO
REUNIÃO TÉCNICA 08 – CONTAMINAÇÃO F, Q E CRUZADA

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

- 1) Quando o colaborador utiliza o mesmo recipiente para cortar carne crua e carne cozida é considerado qual tipo de contaminação?
☐ Contaminação Física.
☐ Contaminação Biológica.
☒ Contaminação Cruzada.
☐ Contaminação Química.
- 2) No estoque pode ser armazenado material de limpeza ao lado de alimento?
☒ Falso, materiais de limpeza devem ficar separados de produtos alimentares para evitar a contaminação química.
☐ Verdadeiro, não é necessário deixar alimentos separados de produtos químicos.
- 3) Qual a temperatura mínima e tempo de distribuição os alimentos cozidos devem atingir?
☐ 74°C e até 10 horas de distribuição .
☒ 60°C e até 6 horas de distribuição.
☐ 10°C e até 2 horas de distribuição.
☐ 50°C e até 8 horas de distribuição.
- 4) Como deve ser feito o descongelamento de carnes:
☐ Em água parada.
☒ Sob refrigeração de 0 a 4°C no máximo 72 horas.
☐ Sob refrigeração até o produto estar totalmente descongelado.
☐ Em ambiente.
- 5) Como consigo prevenir o risco de contaminação?
☐ Lavar as mãos apenas quando entrar na cozinha.
☒ Lavar as mãos frequentemente e em troca das atividades, respeitar o tempo e temperatura de distribuição, os utensílios utilizados com produto cru não devem ser utilizados com produtos cozidos, hortifrúteis clorados não devem estar junto aos hortifrúteis não higienizados.
☐ Usando a mesma tábua para carnes e verduras.
☐ Deixar o equipamento desligado quando tiver poucos produtos armazenados.

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.