

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Instalações



Ambiente de Manipulação

Mantenha o ambiente de manipulação (piso, parede, teto, janelas, portas e equipamentos) bem conservado. É muito importante que o local de trabalho, inclusive móveis, equipamentos e utensílios, não apresentem rachaduras, trincas, bolores, descascamentos. Esses defeitos dificultam a limpeza e acumulam microrganismos.

Instalações



Problemas nas instalações

Sempre avise ao responsável pelo estabelecimento se encontrar algum problema nas instalações, como um ralo quebrado, uma tela furada, um equipamento com ferrugem, entre outros.

Instalações



Caixas de Gordura

Devemos ter um cuidado especial com as caixas de gordura, que devem apresentar adequado estado de conservação, limpeza e funcionamento, para evitar a contaminação do ambiente de trabalho e imprevistos durante a manipulação, com extravasamento e cheiros desagradáveis. A caixa de gordura é a moradia de muitos insetos e microrganismos!

Instalações



Diferentes Atividades

No ambiente de manipulação, sempre que possível, deve existir separação entre as diferentes atividades, como separar a área de preparo de carnes da área de preparo de saladas, separar a bancada de preparo de sobremesas da bancada de recepção de Frutas, Legumes e Verduras (FLV). Essa separação ajuda a evitar que os microrganismos presentes em alimentos crus ou não higienizados passem para os alimentos já prontos para o consumo. Essa transferência de microrganismos de um alimento para outro é conhecida como contaminação cruzada.

Instalações



Contaminação Cruzada

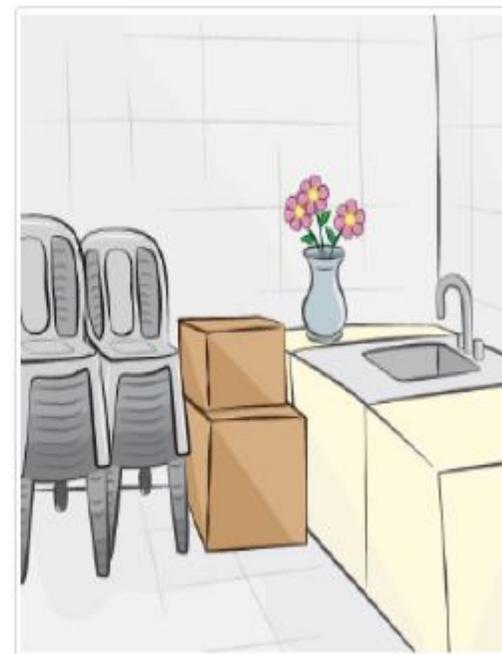
Em serviços de alimentação de pequeno porte, nem sempre a separação de ambientes é possível, Mas há outros meios de se evitar a contaminação cruzada: determinar horários diferentes para manipulação de alimentos, usar utensílios distintos e realizar procedimentos de **higienização** adequados. Aprenderemos mais sobre esse tipo de contaminação nos módulos seguintes.

Cuidados no ambiente de manipulação

Analise as imagens e responda: qual delas mostra a situação correta para se manter no ambiente de manipulação?



Opção 1



Opção 2

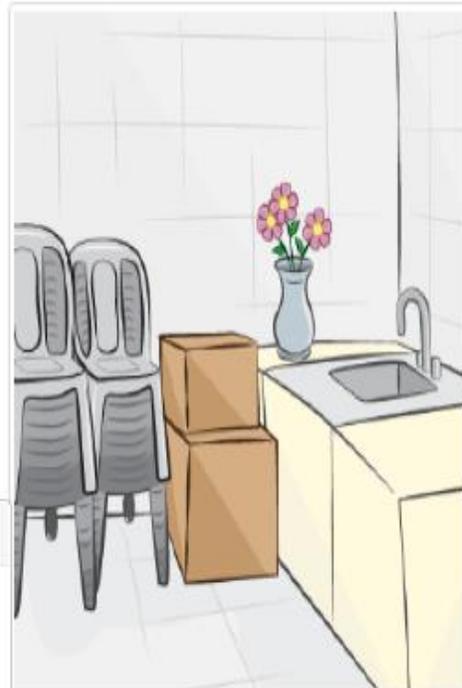
Cuidados no ambiente de manipulação



Isso mesmo!

Dentro da área de manipulação devemos permitir somente materiais, móveis e equipamentos úteis no dia-a-dia.

Opção 1



Opção 2



Opção 1



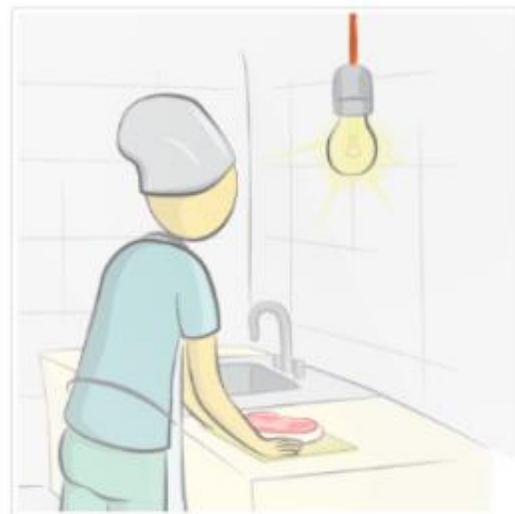
Não!

Tanto as áreas internas como as áreas externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, pois podem servir de abrigo (esconderijo) para pragas que dificultam a higienização.

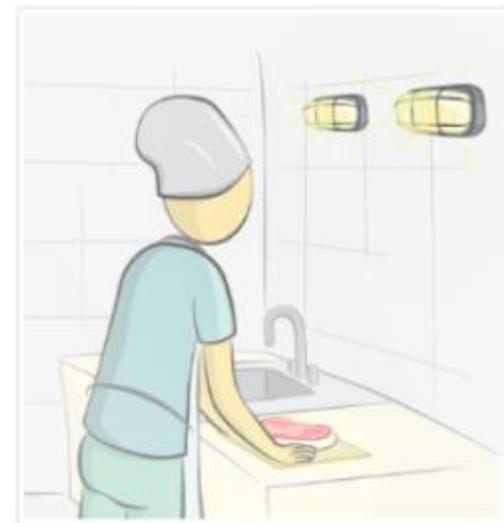
Opção 2

Cuidados no ambiente de manipulação

Analise as imagens e responda: qual delas mostra a situação correta para se manter no ambiente de manipulação?

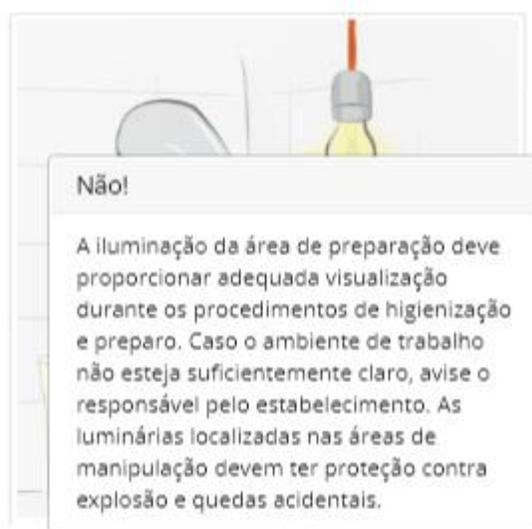


Opção 1

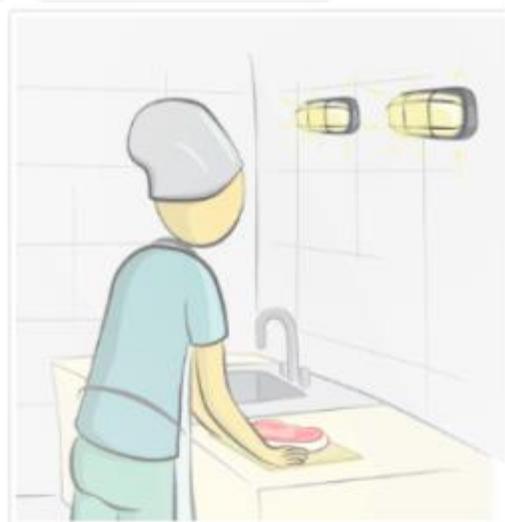


Opção 2

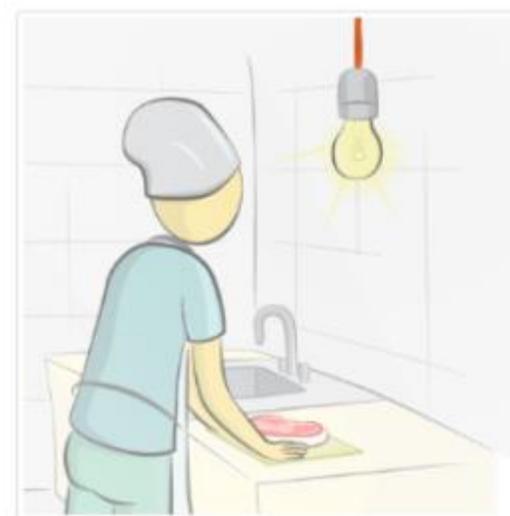
Cuidados no ambiente de manipulação



Opção 1



Opção 2



Opção 1



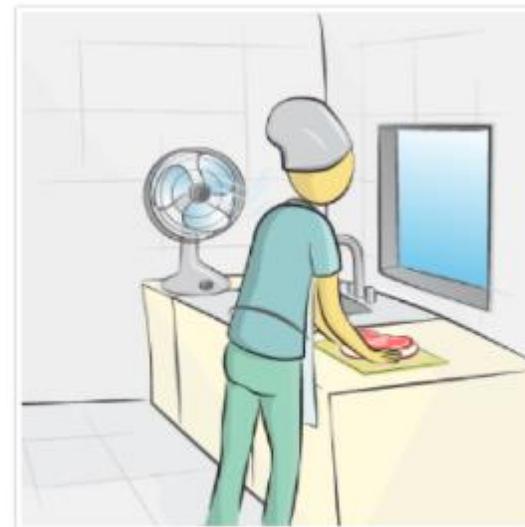
Opção 2

Cuidados no ambiente de manipulação

Analise as imagens e responda: qual delas mostra a situação correta para se manter no ambiente de manipulação?



Opção 1



Opção 2

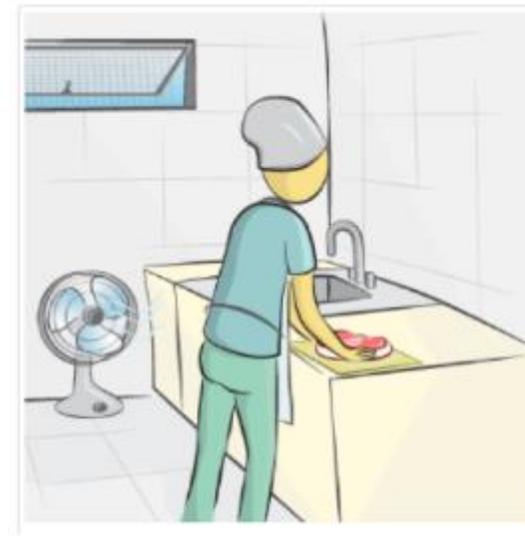
Cuidados no ambiente de manipulação



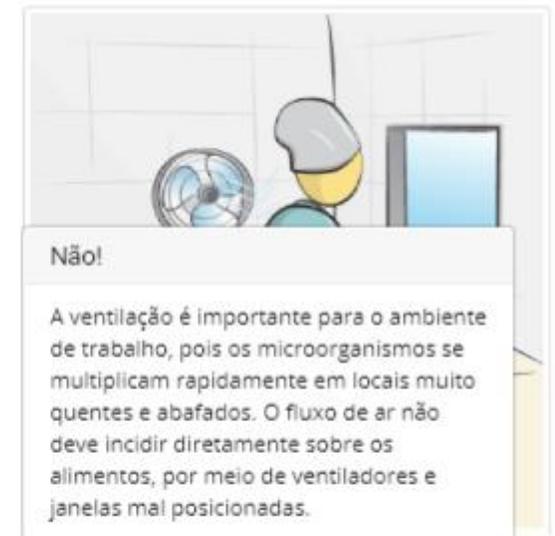
Opção 1



Opção 2



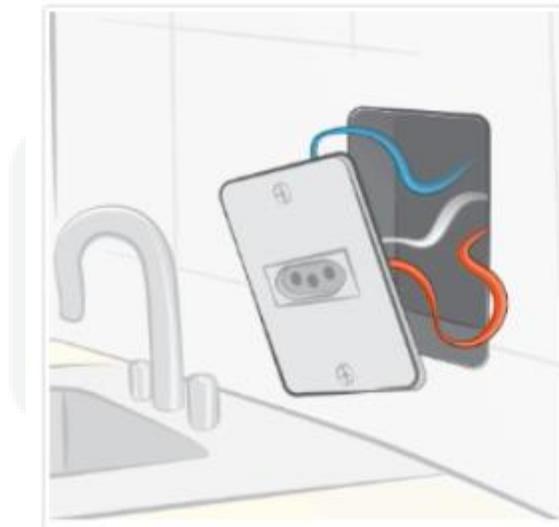
Opção 1



Opção 2

Cuidados no ambiente de manipulação

Analise as imagens e responda: qual delas mostra a situação correta para se manter no ambiente de manipulação?



Opção 1



Opção 2

Cuidados no ambiente de manipulação



Não!

As instalações elétricas devem estar bem protegidas, permitindo adequada higienização dos ambientes e contribuindo para evitar acidentes. Sempre comunique ao responsável se visualizar falhas nas instalações elétricas, tal qual fios expostos.

Opção 1



Opção 2



Isso Mesmo!

As instalações elétricas devem estar bem protegidas, permitindo adequada higienização dos ambientes e contribuindo para evitar acidentes. Sempre comunique ao responsável se visualizar falhas nas instalações elétricas, tal qual fios expostos.

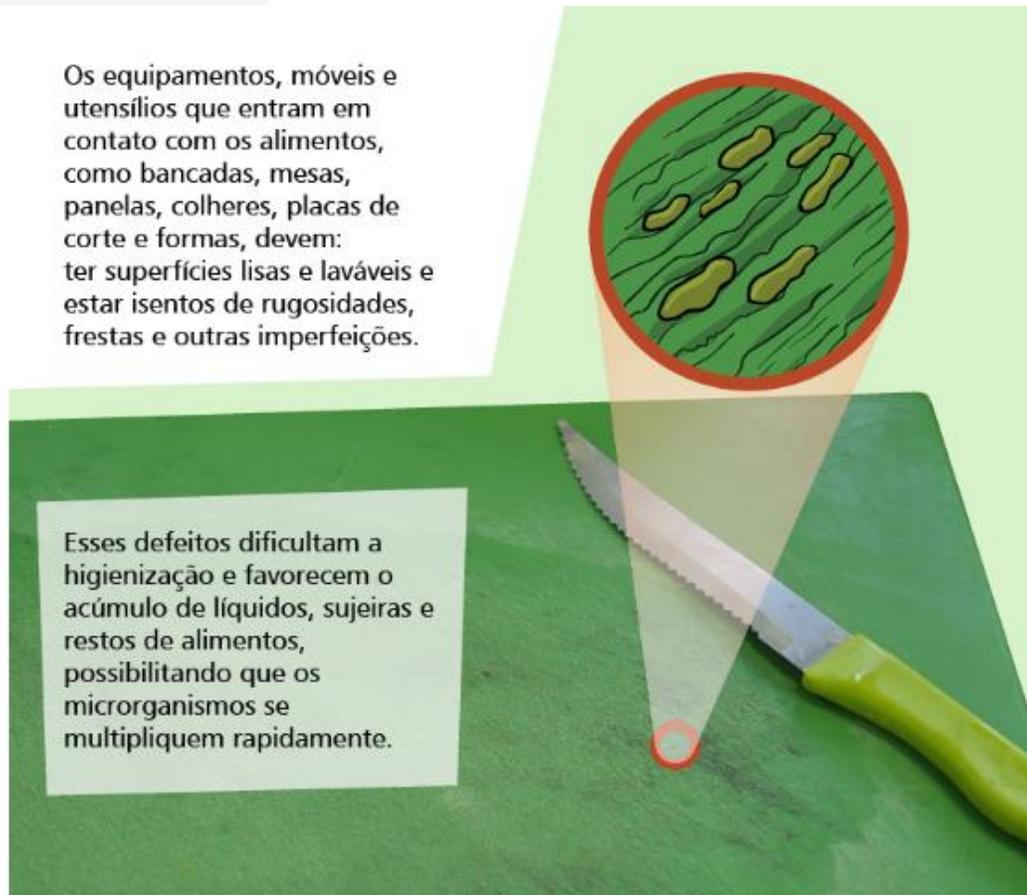
Opção 1

Opção 2

Equipamentos e utensílios

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos, como bancadas, mesas, panelas, colheres, placas de corte e formas, devem: ter superfícies lisas e laváveis e estar isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições.

Esses defeitos dificultam a higienização e favorecem o acúmulo de líquidos, sujeiras e restos de alimentos, possibilitando que os microrganismos se multipliquem rapidamente.



Equipamentos e utensílios

Conheça mais sobre materiais comumente utilizados na fabricação de utensílios usados em serviços de alimentação:

Madeira

Possuem superfície porosa, dificultando a ação dos produtos de higienização e favorecendo o crescimento microbiano. Por isso o uso de madeira não é indicado. No comércio há alguns utensílios de madeira que após submetidos a tratamento minimizam os problemas. O uso desses utensílios em serviços de alimentação deve ser avaliado junto à autoridade sanitária.

Vidro

Precisam de cuidados no uso, pois o material deve ser de alta qualidade e resistente, evitando a liberação de fragmentos que podem machucar o consumidor quando presentes no produto final.

Inox e Polietileno

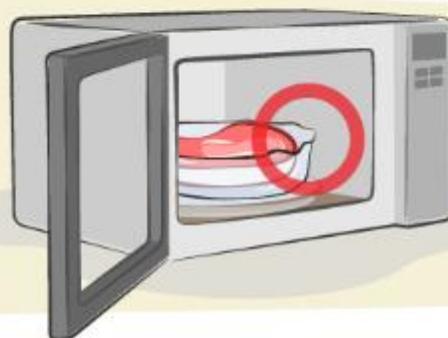
Materiais muito utilizados nos serviços por serem mais resistentes e de fácil higienização.

Equipamentos e utensílios

É importante observar as recomendações do fabricante sobre a forma de uso dos equipamentos e utensílios a fim de garantir uma melhor conservação e evitar contaminação dos alimentos por fragmentos ou resíduos tóxicos.

Conheça alguns exemplos de situações errôneas que são observadas em serviços de alimentação:

Colheres plásticas usadas em temperatura acima da recomendada.



Uso de potes e outros recipientes em equipamentos não indicados (forno e micro-ondas).

Instalações sanitárias, vestiários e lavatórios para mãos



Instalações sanitárias, vestiários e lavatórios para mãos



Instalações sanitárias, vestiários e lavatórios para mãos

Tanto nos banheiros quanto dentro da área de manipulação, a pia deve ser mantida abastecida de sabonete líquido sem cheiro e toalhas de papel não reciclado

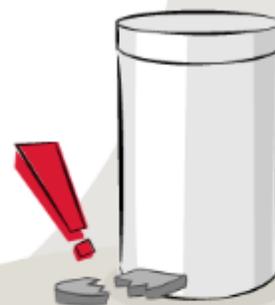


É importante utilizarmos um antisséptico após lavar as mãos com sabonete, há várias marcas de gel antisséptico disponíveis no comércio, sendo importante selecionar aqueles sem perfume. Uma alternativa é o uso de sabonete inodoro com ação antisséptica.

Vamos aprender a higienizar bem as mãos no módulo 5.

Instalações sanitárias, vestiários e lavatórios para mãos

Nunca se esqueça de comunicar o responsável sobre o funcionamento inadequado das instalações sanitárias (descarga quebradas ou lixeira com defeito no pedal)...



... ou ausência de materiais de higiene (como sabonete, papel higiênico e gel antisséptico).

Faça tudo como se você fosse o próximo a usar!



DÚVIDAS?

Entre em contato com seu professor.
A equipe do IFCE estará pronta para ajudar!

Bons estudos!