

Módulo 2 – Módulo 2 – Ambiente de Manipulação e Cuidados com Água

Aula 1 – Instalações

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

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.

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!

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.

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, como a determinação de horários diferenciados para manipulação de alimentos, o uso de utensílios distintos, bem como os procedimentos de higienização. Aprenderemos mais sobre contaminação cruzada no módulo sobre preparação e distribuição do alimento.

Aula 2 – Cuidados No Ambiente De Manipulação

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 e dificultam a higienização. Somente devemos permitir dentro da área de manipulação, aqueles materiais, móveis e equipamentos úteis no dia-a-dia.

A iluminação da área de preparação deve proporcionar adequada visualização durante os procedimentos de higienização e de preparo. Caso o ambiente de trabalho não esteja suficientemente claro, avise o responsável pelo estabelecimento. Lembrem-se que as luminárias localizadas nas áreas de manipulação devem ter proteção contra explosão e quedas acidentais. A lâmpada exposta é um perigo físico, como já vimos no módulo anterior, e, se quebrar, pode levar a perda da produção do dia.

A ventilação é outra condição importante para o ambiente de trabalho, pois os microrganismos se multiplicam rapidamente em locais muito quentes e abafados. Além disso,

o fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos, por meio de ventiladores e janelas mal posicionadas.

Sempre comunique ao responsável se visualizar falhas nas instalações elétricas, como fios expostos. As instalações elétricas devem estar bem protegidas permitindo adequada higienização dos ambientes, bem como evitando acidentes no ambiente de trabalho.

Aula 3 – 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.

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 tratamentos minimizam os problemas. O uso desses utensílios em serviços de alimentação deve ser avaliado junto à autoridade sanitária.

Vidro --- Precisam 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.

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.
- 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 de plásticas usadas em temperatura acima da recomendada;
 - uso de potes e outros recipientes em equipamentos (como forno ou microondas) não indicados.

Aula 4 – Instalações Sanitárias, Vestiários E Lavatórios Para Mãos

Mantenha as instalações sanitárias e vestiários organizados, guarde todos os seus pertences no local destinado a esse fim.

As portas das instalações sanitárias e vestiários devem ser mantidas sempre fechadas. Pequenas atitudes adotadas em casa são imprescindíveis nos serviços de alimentação:

- dar após o uso do sanitário;
- colocar o papel no lixo;
- nunca esquecer de higienizar as mãos.

Tanto na instalação sanitária, quanto dentro da área de manipulação, devemos ter uma pia exclusiva para lavar as mãos, esta pia deve sempre estar 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. Nunca se esqueça de comunicar o responsável sobre o funcionamento inadequado das instalações sanitárias (descargas 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!

Aula 5 – Qualidade Da Água

A água é um elemento fundamental para a manipulação segura dos alimentos, pois utilizamos nas preparações como um ingrediente, nos procedimentos de higienização do ambiente, dos utensílios e equipamentos e também das mãos.

A água utilizada deve ser sempre potável, ou seja, livre de substâncias tóxicas e com características físico-químicas e microbiológicas conforme limites estabelecidos pelo Ministério da Saúde. Assim como o gelo e o vapor usados com os alimentos ou na preparação dos mesmos.

Geralmente a água da rede pública é tratada e pode ser usada no preparo dos alimentos. Mas são precisos cuidados para que ela permaneça própria para o consumo quando chegar ao reservatório. O reservatório precisa estar em boas condições e ser de material adequado.

Para higienizá-lo corretamente, devemos contratar uma empresa especializada ou contar com um colaborador capacitado. Em ambos os casos deve-se registrar no mínimo quem fez, quando fez, como fez e quais produtos foram utilizados. Esse registro deve ser mantido no estabelecimento. O ideal é que a higienização seja feita no máximo a cada seis meses ou quando notarmos algum problema com o reservatório, como uma rachadura ou uma infiltração.

Esses problemas comprometem a qualidade da água. Outro cuidado muito importante é manter sempre o reservatório tampado, para que folha, animais, poeira e outros materiais não entrem em contato com a água armazenada. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, por exemplo, poço artesiano a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.