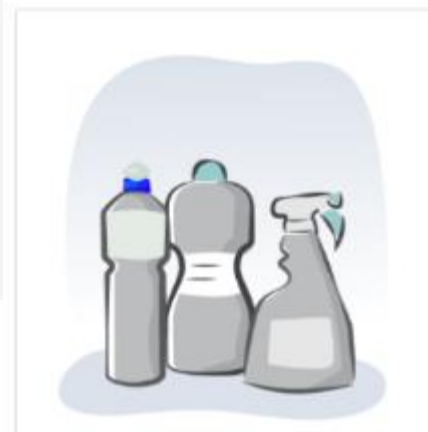


INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Produtos para limpeza e desinfecção

Os desinfetantes, os detergentes e outros produtos de limpeza são fundamentais para a higienização do ambiente de trabalho, porém contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos. Assim, devemos tomar todas as precauções para impedir este tipo de contaminação. Você consegue acertar qual dos comportamentos abaixo é o correto?



Opção 1



Opção 2

Produtos para limpeza e desinfecção



Isso mesmo!

Nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos não se pode utilizar substâncias com odor.

Opção 1



Opção 2



Opção 1



Não!

Estes produtos têm odor. Não podemos usá-los nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos

Opção 2

Produtos para limpeza e desinfecção

Os desinfetantes, os detergentes e outros produtos de limpeza são fundamentais para a higienização do ambiente de trabalho, porém contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos. Assim, devemos tomar todas as precauções para impedir este tipo de contaminação. Você consegue acertar qual dos comportamentos abaixo é o correto?



Opção 1



Opção 2

Produtos para limpeza e desinfecção



Certo.

Nunca guarde produtos de limpeza junto com os alimentos. Eles devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

Opção 1



Opção 2



Opção 1



Não!

Nunca guarde produtos de limpeza junto com os alimentos. Eles devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

Opção 2

Produtos para limpeza e desinfecção

Os desinfetantes, os detergentes e outros produtos de limpeza são fundamentais para a higienização do ambiente de trabalho, porém contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos. Assim, devemos tomar todas as precauções para impedir este tipo de contaminação. Você consegue acertar qual dos comportamentos abaixo é o correto?



Opção 1



Opção 2

Produtos para limpeza e desinfecção



Certo.

Não utilize produtos clandestinos, pois não há garantias de que funcionem adequadamente e, em alguns casos, podem ser mais tóxicos. Olhe o rótulo do produto e verifique se há registro e notificação da ANVISA/MS.

Opção 1



Opção 2



Opção 1



Não!

Estes produtos são clandestinos e não há garantias de que funcionem adequadamente e, em alguns casos, podem ser mais tóxicos. Olhe o rótulo do produto e verifique se há registro e notificação da ANVISA/MS.

Opção 2

Produtos para limpeza e desinfecção

Os desinfetantes, os detergentes e outros produtos de limpeza são fundamentais para a higienização do ambiente de trabalho, porém contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos. Assim, devemos tomar todas as precauções para impedir este tipo de contaminação. Você consegue acertar qual dos comportamentos abaixo é o correto?



Opção 1



Opção 2

Produtos para limpeza e desinfecção

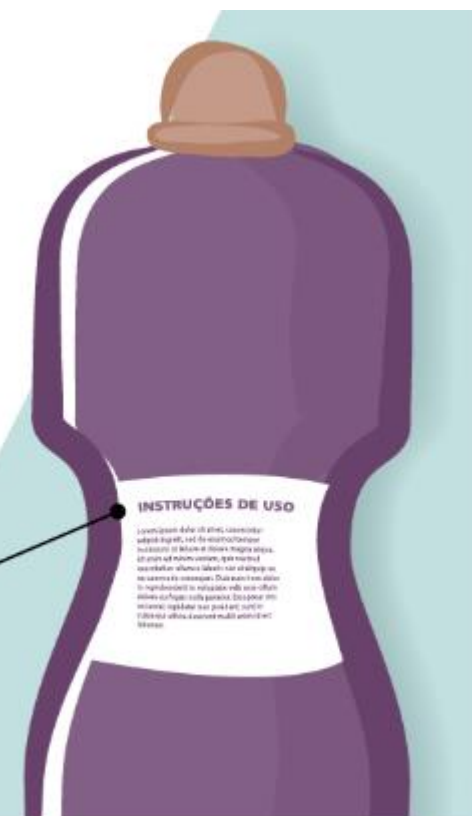


Produtos para limpeza e desinfecção

Muitas pessoas não observam as orientações dos rótulos e usam os produtos puros, mais concentrados ou mesmo misturados acreditando que o efeito será melhor.

Esse é um erro que pode resultar em contaminação química dos alimentos, além de prejudicar a saúde de quem aplica o produto, causar desgastes nos equipamentos e utensílios e desperdícios.

Por isso, obedeça as **instruções recomendadas** pelo fabricante quanto à diluição, ao tempo de contato e ao modo de uso dos produtos.



Produtos para limpeza e desinfecção

Em 2011, mais de treze mil pessoas tiveram intoxicação associada a produtos domissanitários - substâncias destinadas à higienização de ambientes domiciliares, coletivos ou públicos.

Fonte: **SINITOX** - Sistema Nacional de Informações Tóxico-Farmacológicas.
www.fiocruz.br/sinitox



13 mil
intoxicações

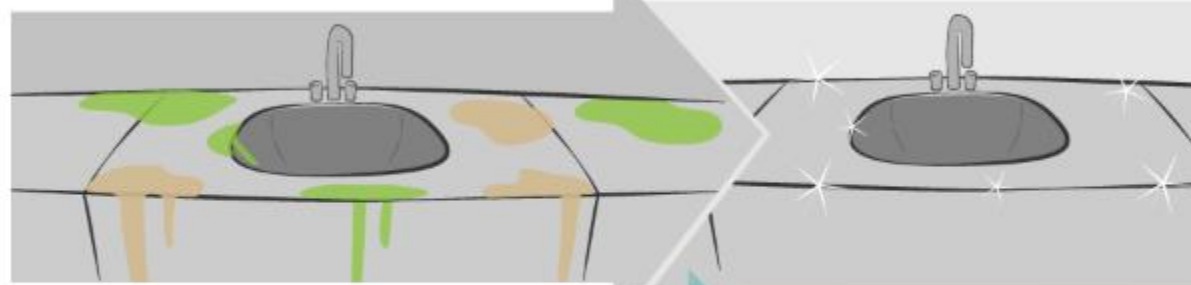


por produtos
domissanitários

em 2011

Periodicidade da Higienização

O local de trabalho deve ser **higienizado** e **organizado** ao final do expediente.



A higienização também é necessária entre atividades a fim de manter ambientes limpos ao longo do dia.

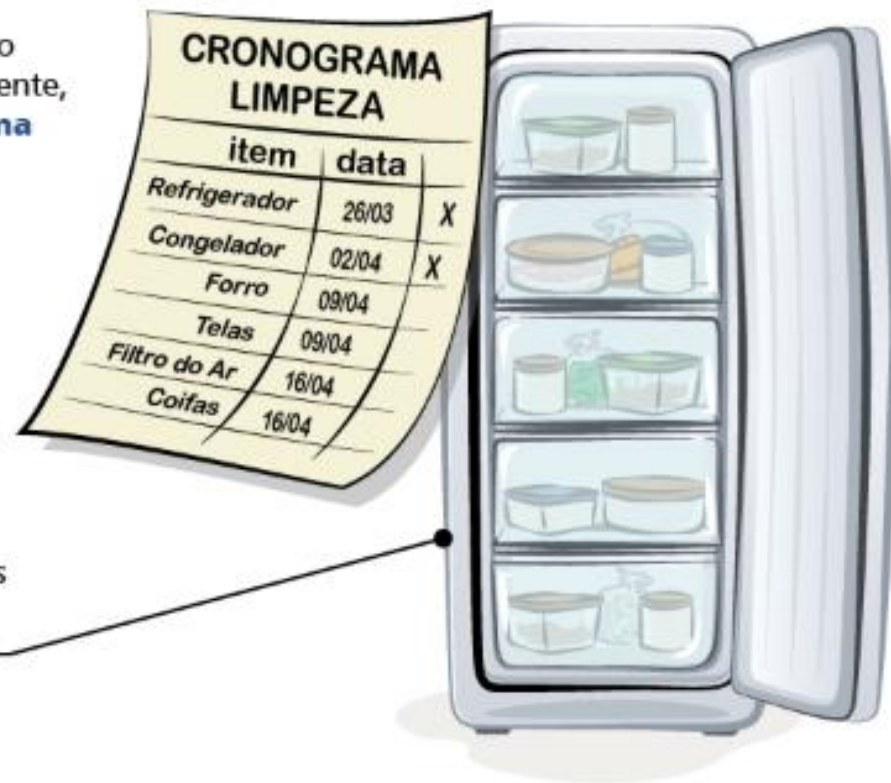
Os equipamentos e utensílios devem ser **lavados** logo após o uso a fim de evitar acúmulo de material sujo e a multiplicação de microrganismos.



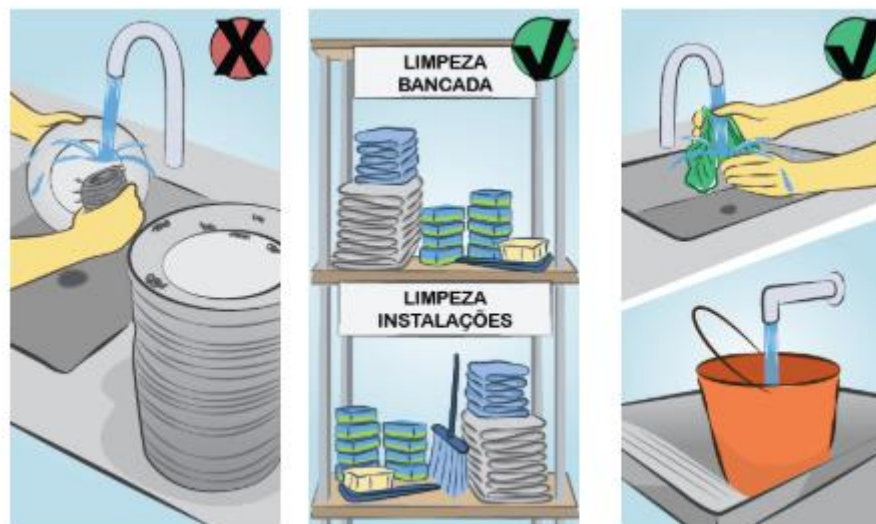
Periodicidade da Higienização

Como algumas instalações, equipamentos e utensílios não são limpos e ou desinfetados diariamente, deve ser definido um **cronograma** de planejamento destas rotinas. Cabe ao responsável pelo estabelecimento definir esse cronograma e ao manipulador segui-lo conforme instruído.

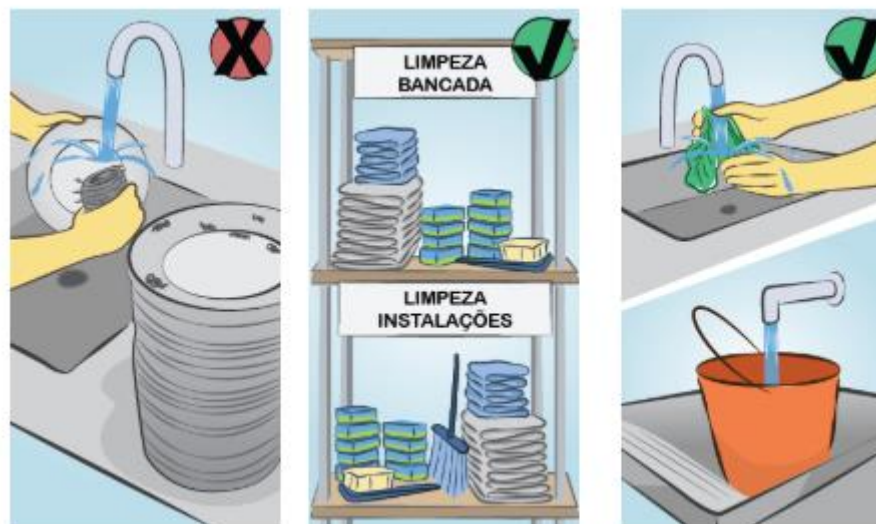
Para não cair no esquecimento, deve-se anotar a data de execução das higienizações realizadas com maior intervalo. São exemplos: forro e telas, filtros de ar condicionado, coifas e seus filtros, **congeladores e refrigeradores**, estufas e balcões expositores, entre outros.



Materiais de limpeza e desinfecção



Materiais de limpeza e desinfecção



Uniforme para os procedimentos de Higienização

Para a higienização das instalações sanitárias, locais onde há grande foco de microrganismos prejudiciais à saúde, é essencial a utilização de uniformes diferenciados daqueles usados na manipulação de alimentos.



Higienização da área de manipulação.



Manipulação de alimentos.

DÚVIDAS?

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

Bons estudos!