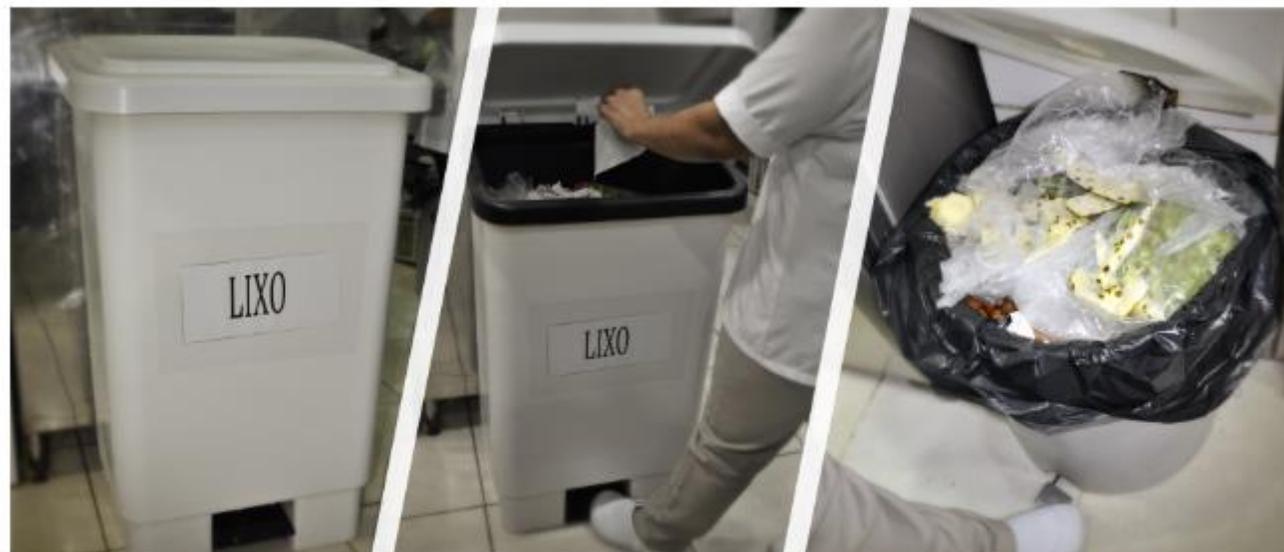


# INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

## BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

# Lixo



## Lixeiras

As lixeiras devem ser acionadas sem contato manual, evitando que o manipulador contamine as mãos e transmita microrganismos aos alimentos. A forma mais utilizada é o sistema de pedal. Avise ao responsável se o pedal da lixeira não estiver funcionando corretamente. Se as lixeiras estiverem muito cheias, avalie se o tamanho é adequado ou se a frequência da retirada do lixo está sendo suficiente.

# Lixo



## Remoção do lixo

O lixo deve ser retirado para fora do local de manipulação em sacos bem fechados e estocados em área externa e isolada, de forma a evitar focos de contaminação e atração de alguns animais. Essa remoção deve ocorrer nos intervalos das atividades ou dos turnos de trabalho, a fim de evitar a circulação de material contaminado durante o preparo dos alimentos. A limpeza periódica das lixeiras também é importante para não atrair insetos e evitar o crescimento dos microrganismos nesses coletores.

# Lixo



## Manuseio do lixo

Quando o estabelecimento não dispôr de pessoal específico para a retirada do lixo, é necessário o uso de avental protetor para evitar a contaminação do uniforme utilizado na manipulação dos alimentos. Após o manuseio do lixo, é preciso higienizar as mãos.p

# DÚVIDAS?

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

Bons estudos!