

Módulo 3 – Manuseio do Lixo e Controle de Vetores e Pragas

Aula 1 – Lixo

O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de microrganismos.

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.

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.

Se as lixeiras estiverem muito cheias, avalie se o tamanho é adequado ou se a frequência da retirada do lixo está sendo suficiente. A limpeza periódica das lixeiras também é importante para não atrair insetos e evitar o crescimento dos microrganismos nesses coletores.

Quando o estabelecimento não dispôr de pessoal específico para retirada do lixo, é necessário, no mínimo, 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.

Aula 2 – Prevenção E Controle De Vetores E Pragas

As pragas e os vetores apresentam microrganismos prejudiciais à saúde espalhados em todo o corpo e, por isso, são uma ameaça à segurança dos alimentos. Os exemplos mais conhecidos são baratas, moscas, formigas e ratos.

Parece óbvio, mas vale a pena reforçar: as áreas dos serviços de alimentação devem estar livres da presença destes animais, e de animais domésticos, como cães e gatos. Para isso, devemos manter nos estabelecimentos um conjunto de ações eficazes de controle para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas.

As pragas e vetores são atraídos pelo acúmulo de lixo e por restos de alimentos e água. Assim, devemos manter uma higienização adequada dos locais de trabalho, remover o lixo frequentemente e armazenar os alimentos em embalagens e recipientes fechados.

Para evitar o acesso das pragas nas áreas internas do serviço, as portas e as janelas devem ser mantidas fechadas, as aberturas externas devem apresentar telas milimétricas, inclusive o sistema de exaustão e as portas e janelas quando utilizadas para ventilação.

Os ralos devem possuir tampas com sistema de fechamento. Há outras formas de evitar o acesso, podemos usar cortina de ar e borracha de vedação nas portas externas.

Mas não esqueça: estes sistemas de vedação e proteção devem ser mantidos em adequado estado de conservação e funcionamento.

Para evitar o abrigo, devemos manter os ambientes de trabalho organizados e sem objetos em desuso. Outra estratégia é a organização do estoque. Devemos armazenar os alimentos com adequado afastamento do piso, da parede e do forro, pois isso ajuda na ventilação e na higienização e dificulta o abrigo para os animais.

Além das medidas preventivas devemos verificar regularmente a presença de animais e de seus indícios, como fezes, pelos, embalagens de matérias primas roídas. E se verificarmos indícios ou a presença desses animais, devemos comunicar o responsável pelo estabelecimento. Além disso, os alimentos que possam ter sido contaminados devem ser imediatamente descartados e as áreas afetadas devem ser higienizadas.

Os vestígios de pragas e vetores mostram que as medidas preventivas não foram suficientes para manter o ambiente livre destes animais. E agora, o que fazer? Uma das ações corretivas pode ser a aplicação de produtos químicos que ajudam no controle e na eliminação das pragas. Trabalho que deve ser feito por uma empresa especializada e licenciada pelos órgãos competentes.

É importante acompanhar o serviço desta empresa e certificar-se de que os produtos utilizados são regularizados pela Anvisa. Outra coisa muito importante: devemos seguir todas as recomendações da empresa especializada, antes e depois dos procedimentos realizados, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.

Estes produtos químicos são altamente tóxicos e quando utilizados por pessoas não especializadas podem contaminar os alimentos e ainda prejudicar a saúde daqueles que trabalham no estabelecimento. E para fechar, nunca se esqueça: as pragas são atraídas por restos de alimentos. Por isso, os procedimentos de higienização são fundamentais, e esse é o tema do módulo seguinte. Até o próximo vídeo.

AULA 3 – Cuidados No Ambiente De Manipulação

Animais não podem estar dentro dos serviços de alimentação, pois podem contaminar os alimentos e ambiente. Não podemos achar normal ver animais nesses locais. Veja exemplos de pragas e vetores e os mantenha longe do estabelecimento.

- Cães e gatos
- Pássaros
- Formigas
- Baratas
- Ratos
- Moscas