

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Quem é o manipulador de alimentos?

O **manipulador de alimento** é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

Ou seja, é a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, prepara os alimentos.



Quem é o manipulador de alimentos?



É um engano achar que o manipulador é somente a pessoa que fica dentro da cozinha, manuseando o alimento.

Aqueles que recebem as matérias primas, servem os clientes, ou até mesmo realizam a limpeza dos locais de trabalho também são considerados manipuladores nos serviços de alimentação.

Atenção!

As pessoas terceirizadas que trabalham nos serviços de alimentação também são considerados manipuladores de alimentos.

Uniforme

É responsabilidade do manipulador
manter o uniforme conservado e limpo.



Verifique com o responsável
como deve ser feita a lavagem
do uniforme e solicite outra
peça, caso esteja desgastado.



Uniforme

Atenção aos intervalos:
procure locais adequados e limpos para o descanso, nunca sente no chão, em escadas, na grama ou pátios externos.

O uniforme pode servir de transporte de microrganismos prejudiciais à saúde ou patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os.



Uniforme

o **avental plástico** deve ser usado nos procedimentos de higienização;



não utilizar **luva plástica** em processos que envolvem calor, pois podem derreter ou grudar, causando queimaduras;



preferir uniformes de **cor clara**, assim a sujeira fica visível, indicando a necessidade de troca.



Hábitos de Higiene



Higienização das mãos

Durante a higienização, é comum esquecer de esfregar algumas áreas das mãos.

Veja quais são:

Áreas frequentemente esquecidas durante a lavagem das mãos.

Áreas pouco esquecidas durante a lavagem das mãos.

Áreas não esquecidas durante a lavagem das mãos.



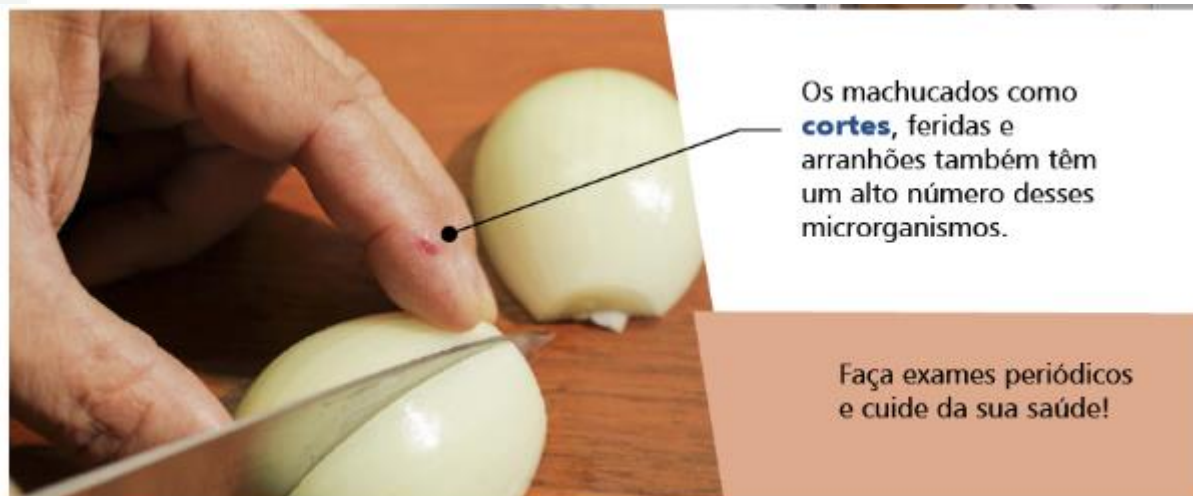
Saúde dos Manipuladores

Quando apresentar qualquer alteração em sua saúde, incluindo corte ou feridas nas mãos, comunique ao responsável para que o mesmo avalie a necessidade de afastá-lo temporariamente de sua função.

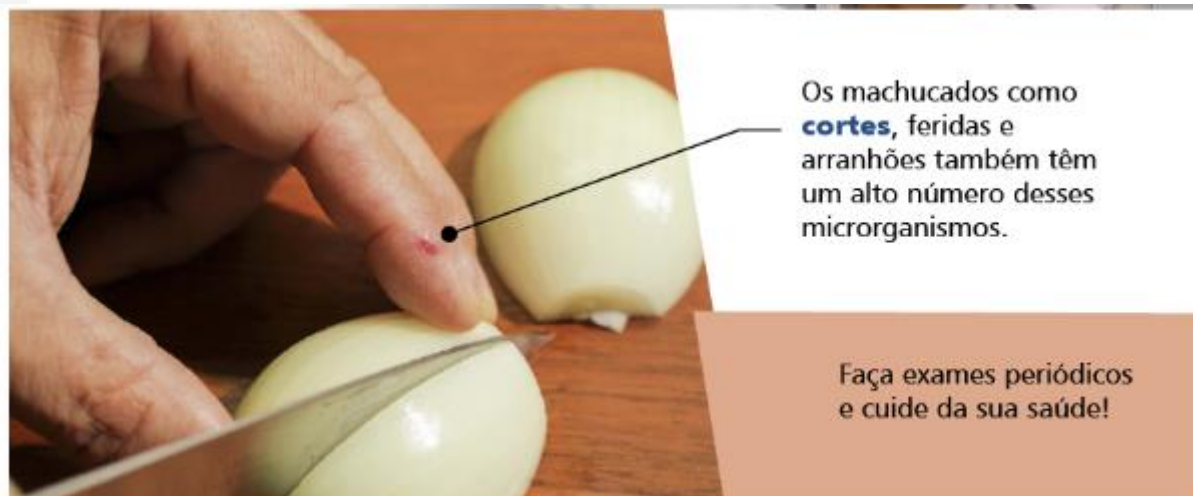
A pessoa doente (com diarreia, vômito, gripe, dor de garganta ou conjuntivite) apresenta um alto número de microrganismos patogênicos em seu corpo que pode facilmente contaminar os alimentos.



Saúde dos Manipuladores



Saúde dos Manipuladores



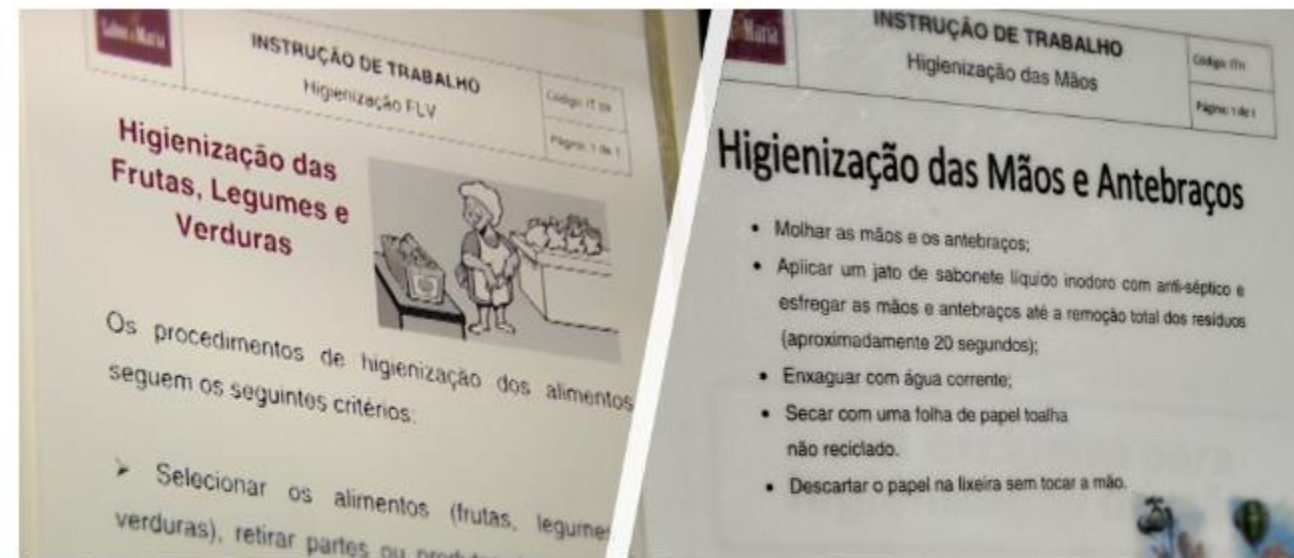
Orientações e Capacitações



Aproveite

É responsabilidade dos serviços de alimentação oferecer aos seus manipuladores capacitações periódicas em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. Aproveite essas oportunidades para esclarecer suas dúvidas e reavaliar suas práticas.

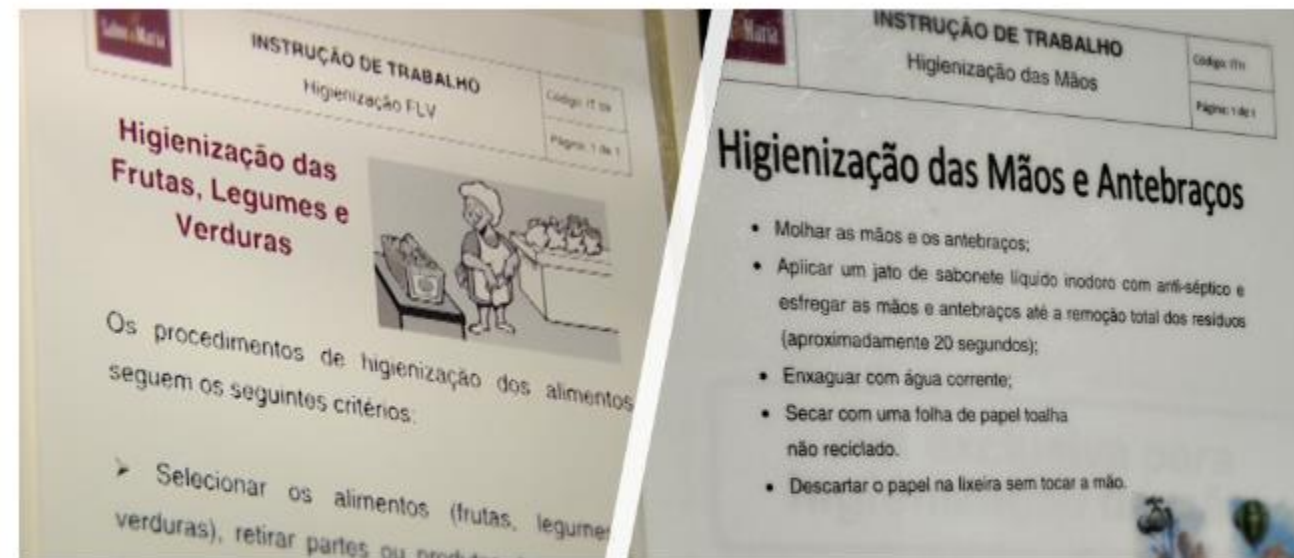
Orientações e Capacitações



Dúvidas?

Caso tenha alguma dificuldade durante a rotina de trabalho, esclareça junto ao responsável pelo serviço de alimentação. Os cartazes fixados nos locais de trabalho devem servir de orientação aos manipuladores sobre hábitos adequados de higiene.

Orientações e Capacitações



Dúvidas?

Caso tenha alguma dificuldade durante a rotina de trabalho, esclareça junto ao responsável pelo serviço de alimentação. Os cartazes fixados nos locais de trabalho devem servir de orientação aos manipuladores sobre hábitos adequados de higiene.

DÚVIDAS?

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

Bons estudos!