



SAÚDE



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.



PROGRAMA VISA CIS/CISAMAPI



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

DESIRRÊ MORAIS DIAS - Nutricionista/Referência Técnica em Alimentos

FLAVIANA GRANATO PIMENTA - Nutricionista/Referência Técnica em Alimentos

TORNAR REAL
O SUS IDEAL



BADE



MINAS
GERAIS

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

LEGISLAÇÕES DE ALIMENTOS

Mas você sabe quais são as legislações de produção de alimentos?



- ✓ Portaria nº 326, de 1997 → Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos
- ✓ Resolução RDC nº 275, de 2002 → Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos
- ✓ Resolução RDC nº 216, de 2004 → Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- ✓ Resolução SES/MG nº 7.123, de 27 de maio de 2020 – Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes.



Mas o que são as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)?

- ✓ Conjunto de medidas que devem ser adotadas para a produção de alimentos seguros ao consumo humano
- ✓ Todas essas práticas de fabricação são respeitadas, conforme requisitos estabelecidos pela Portaria nº 326, de 1997, pela RDC nº 275 de 2002 e pela RDC nº 216 de 2004



Essa legislação exige que o produtor siga diversos requisitos de produção, fracionamento, armazenamento e transporte, para que o alimento seja adequado e possa ser utilizado para consumo.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

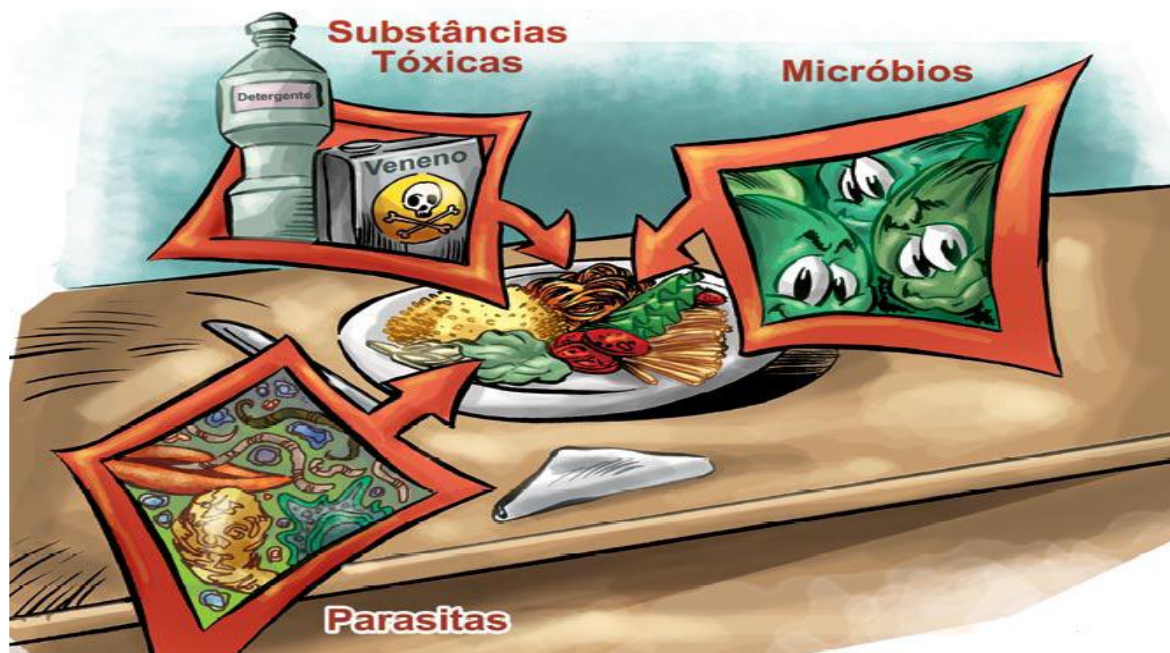


As Boas Práticas são regras que, quando praticadas, ajudam a evitar ou reduzir os **riscos** de contaminação dos alimentos e os **PERIGOS** durante o processo de fabricação

ALIMENTOS SEGUROS

São aqueles que não oferecem perigos à saúde do usuário.
Mas como garantir o fornecimento de alimentos
saudáveis e seguros?

Eliminando as situações de perigo, que são:





QUAIS PERIGOS AFETAM OS ALIMENTOS E COMO PODEMOS ELIMINÁ-LOS?



Perigos físicos

Ex.: pedaços de metal, pedra, prego, arame, fios, etc

- **Como prevenir os perigos físicos?**
- Inspecionar no recebimento
- Armazenar os alimentos em local limpo e organizado;
- Selecionar os grãos (ex.: feijão) antes do preparo;
- Não usar adornos
- Manter os cabelos protegidos por toucas



QUAIS PERIGOS AFETAM OS ALIMENTOS E COMO PODEMOS ELIMINÁ-LOS?

Perigos químicos

Podem contaminar os alimentos através da matéria-prima ou por descuido durante a preparação e a distribuição dos alimentos

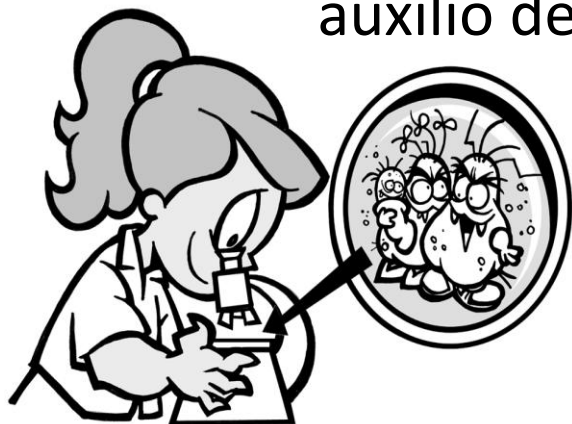
- **Como prevenir os perigos químicos?**
- Manter os produtos químicos como desinfetantes e inseticidas longe dos alimentos, durante o recebimento, armazenamento assim como durante o uso;
- Lavar bem as mãos após manipular os produtos químicos;
- Enxaguar bem as instalações, equipamentos e utensílios após a limpeza.

QUAIS PERIGOS AFETAM OS ALIMENTOS E COMO PODEMOS ELIMINÁ-LOS?

Perigos biológicos

O QUE SÃO MICRORGANISMOS?

São seres vivos muito pequenos que só podem ser vistos com um auxílio de um aparelho chamado microscópio;



... ou em colônias, quando existem milhões deles juntos.

MULTIPLICAÇÃO EM POUCAS HORAS

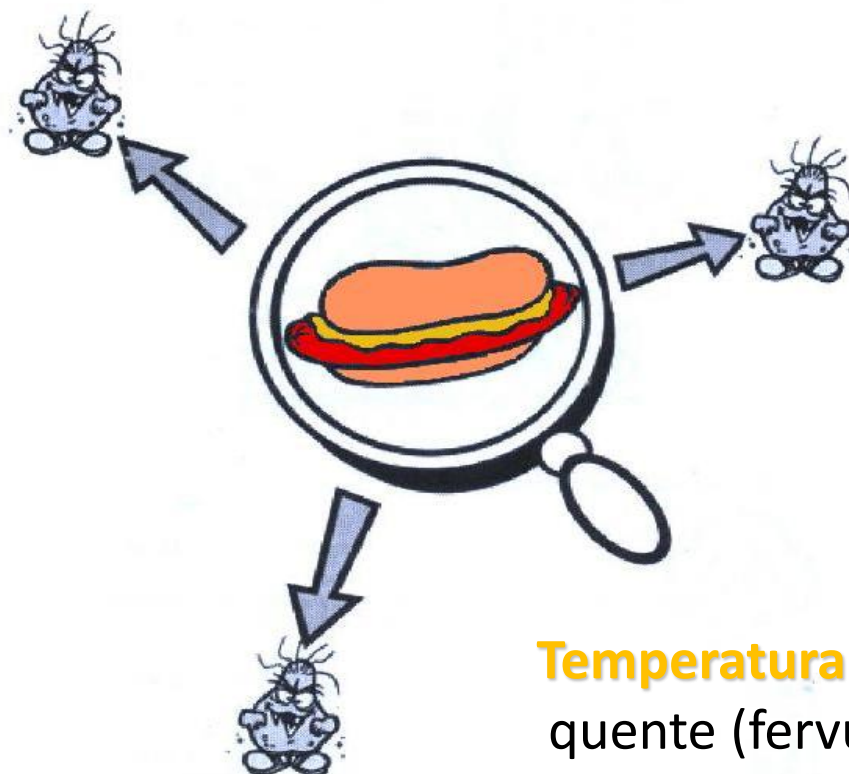




DO QUE OS MICRORGANISMOS PRECISAM PARA SE MULTIPLICAREM?



Alimento: restos de comida servem como alimento!



Água: quanto mais úmido melhor!

Temperatura: não pode ser muito quente (fervura) e não muito fria (congelamento).

COMO OS MICRORGANISMOS CHEGAM AOS ALIMENTOS?



Falta de higiene pessoal



Falta de higiene dos equipamentos, móveis, utensílios, ambiente



Falta de higiene e cuidados no preparo e distribuição



Falta de higiene dos manipuladores, dos utensílios e equipamentos;

- Cruzamento entre alimentos crus e cozidos (principalmente na arrumação da geladeira);
- Uso de alimentos contaminados;
- Exposição prolongada dos alimentos a temperatura inadequada ou cozimento insuficiente (tempo e temperatura).





E PODEM LEVAR ...



Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA

São as doenças causadas pelo consumo de alimentos contaminados por perigos biológicos (bactérias, vírus, parasitas e fungos).



SINTOMAS

- DIARRÉIA
- NÁUSEA (ENJÔO)
- VÔMITO
- DOR DE CABEÇA
- DOR ABDOMINAL
- FEBRE
- FORMAÇÃO DE GASES
- FADIGA
- PERDA DE APETITE

SURTOS

O que é um SURTO?

Ocorrência de casos de uma doença em um número superior ao que normalmente se espera, em uma comunidade, área geográfica ou durante uma determinada estação.

COMO REDUZIR O RISCO DE UMA DTA?

Higiene adequada (manipuladores, alimentos, ambiente, superfícies e utensílios)

MAS, O QUE É HIGIENE?

- São todas as ações que praticamos para manter a saúde e prevenir doenças.





Você sabia que umas das principais fontes de contaminação dos alimentos é a falta de higienização adequada das mãos e que a higienização das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de contaminação

Você sabe como higienizar corretamente as mãos?

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



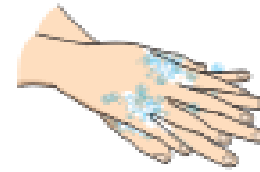
Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia



Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas a sua superfície



Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



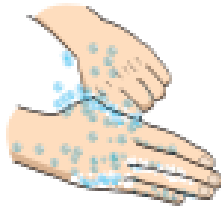
Esfregue a palma da mão contra o dorso da mão oposta entrelaçando os dedos



Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais



Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem



Esfregue o polegar, com o auxílio da palma da mão oposta, utilizando movimento circular



Friccione as digitais e unhas da mão contra a palma da outra mão, fechada em concha, fazendo movimento circular



Esfregue o punho, com o auxílio da palma da mão oposta, utilizando movimento circular



Enxágue as mãos, retirando o resíduo de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira



Seque as mãos com papel-toalha descartável

O álcool em gel a 70% pode ser utilizado como uma forma higienização das mãos



HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



Qual horário devemos lavar a mão?

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- após coçar os olhos, tocar na boca ou levar às mãos ao rosto;
- antes e depois de preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- depois de tocar em sacarias, latas, garrafas, etc;



HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Quando devemos lavar as mãos?

- depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo, como: celular, tablets, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros;
- após tarefas de limpeza;
- após ir ao sanitário;
- antes de comer;
- após comer, beber ou fumar;
- após retornar dos intervalos → ou seja, sempre que entrar na cozinha;
- antes de colocar e após retirar a máscara.





LIMPEZA E DESINFECÇÃO



Você sabe a diferença entre
Limpeza e Desinfecção?





LIMPEZA

Remoção de microrganismos, sujeiras e impurezas das superfícies.



DESINFECÇÃO/ SANITIZAÇÃO

Refere-se ao uso de produtos químicos para eliminar microrganismos em superfícies.



HIGIENIZAÇÃO



CUIDADOS BÁSICOS COM A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

- Superfícies que entram em contato com os alimentos → limpas com frequência;
- Início da limpeza (dos lugares mais altos até o piso);
- Utilizar panos específicos para a limpeza do piso.
- Manter os produtos de limpeza nas embalagens originais, e essas embalagens não devem ser reaproveitadas;





CUIDADOS BÁSICOS COM A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

- Utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devendo ser exclusivos e identificados;
- Sempre após o término do trabalho → limpar as paredes da área de processamento dos alimentos, limpar os pisos e os ralos.
- Ao utilizar produtos químicos na limpeza → seguir o modo de uso expresso no rótulo.
- Não misturar produtos de limpeza, a não ser quando preparados industrialmente pelos próprios fabricantes;





PASSOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

- Recolher os resíduos maiores com pás ou similares.
- Lavar com água e sabão e ou detergente e esfregar bem.
- Enxaguar – para retirar todos os resíduos de sabão e sujidades.
- Secar paredes, bancadas, pias e outras superfícies e puxar a água do piso com rodo.



**Não varrer a seco os pisos
das áreas de manipulação!**



PASSOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE



- Para superfícies **SEM** contato com alimentos:
 - Aplicar hipoclorito de sódio a 0,1% ou solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água) ou álcool líquido a 70% com borrifador diretamente nas superfícies ou com pano multiuso, limpo e seco.
- Deixar secar naturalmente.

PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA 1000 PPM



OU



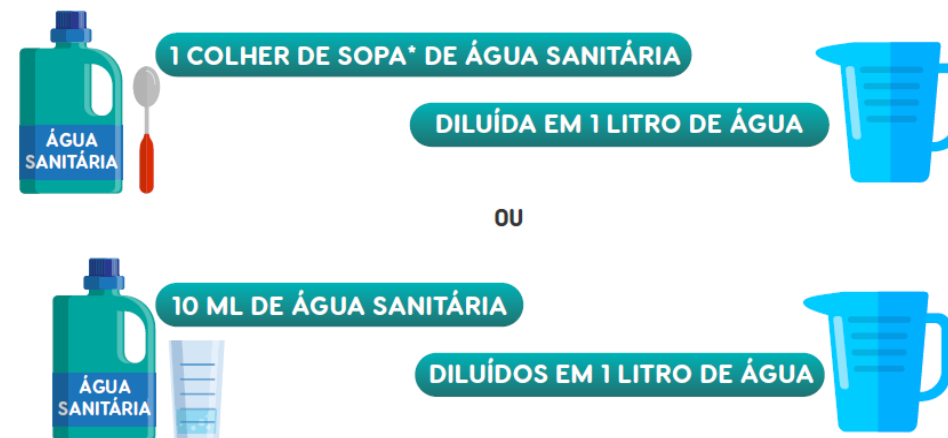


PASSOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE



- Para superfícies **COM** contato com alimentos:
 - Borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) ou com álcool 70% diretamente na superfície.
 - Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar a superfície.

PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA 200 - 250 PPM





HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE



De maneira geral, os procedimentos de higienização do ambiente deverão ser realizados:

- No início do trabalho e depois de cada uso (no caso de equipamentos e utensílios);
- Quando começar o trabalho com outro tipo de alimento (equipamentos e utensílios);
- No caso de bancadas e superfícies é necessário aumentar a frequência de higienização em intervalos de três horas ou menos, se necessário.
- Imediatamente após o término do trabalho, devem ser limpos cuidadosamente o chão incluindo o desague, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos.



HIGIENIZAÇÃO DE EMBALAGENS E ALIMENTOS





RECEBIMENTO DE ALIMENTOS



- **O que deve ser verificado?**
- As condições higiênicas dos veículos e dos entregadores
- A integridade das embalagens
- Prazo de validade
- Correta identificação no rótulo (identificação do produto, fabricante e data de validade)
- Características como consistência, textura, cor e odor
- Temperatura dos alimentos recebidos:
 - Carne e produtos prontos: até 4°C
 - Frios, laticínios e massas: até 7°C ou de acordo com o fabricante
 - Hortifrutigranjeiros resfriados: até 10°C

APÓS O RECEBIMENTO: HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS

- Evitar colocar as matérias-primas, ingredientes e embalagens na bancada de preparo ou, caso utilizar a bancada, fazer posteriormente a sua higienização.
- Quando o alimento possuir duas embalagens, descarte a embalagem externa antes de guardar o produto.
- Se apresentarem apenas a embalagem primária, deve-se realizar a higienização:
 - Vidros, latas e plásticos rígidos podem ser limpos com água e detergente neutro.

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

- **No estoque**
- Os alimentos devem estar separados por grupos: pacotes, enlatados, embalagens plásticas
- Caixas de papelão devem ser retiradas
- Seguir o princípio: primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS)
- Nunca acomodar os alimentos diretamente sobre o piso. Usar estrados ou colocar em prateleiras
- Todos os produtos devem ser identificados



APÓS O RECEBIMENTO: HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS

- Para os hortifrutis, duas alternativas são viáveis:
- 1. Higienizar os hortifrutis no ato do recebimento e armazenar em recipientes higienizados e com tampa ou sacos plásticos não recicláveis e limpos. Os hortifrutis que passarão pelo tratamento térmico ou cocção devem ser higienizados e armazenados em recipientes limpos, como caixas plásticas vazadas;
- 2. Armazenar os hortifrutis em sacos não reciclados e limpos, no ato do recebimento para posterior higienização.



ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

- **No estoque**
- Os alimentos devem estar separados por grupos: pacotes, enlatados, embalagens plásticas
- Caixas de papelão devem ser retiradas
- Seguir o princípio: primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS)
- Nunca acomodar os alimentos diretamente sobre o piso. Usar estrados ou colocar em prateleiras
- Todos os produtos devem ser identificados





ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS



- **Sob refrigeração**
- Não misturar alimentos crus e cozidos
- Conservar os alimentos cobertos, protegidos, tampados e bem vedados
- Temperatura ideal:
 - Carnes resfriadas e produtos prontos: 4°C
 - Carnes congeladas: - 12°C a -18°C
 - Frios, laticínios e massas: até 7°C
 - Hortifrutigranjeiros: até 10°C



PASSOS PARA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

- Higienizar as mãos;
- Selecionar as partes e unidades deterioradas e retirá-las;
- Lavar cuidadosamente em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;
- Realizar a desinfecção conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. Utilizar produto adequado para esta finalidade. No caso da água sanitária, utilizar na diluição de 200 - 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);



PASSOS PARA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

- Imergir todos os alimentos ao mesmo tempo.
- Confirmar se todos alimentos estão completamente imersos. Se necessário colocar um peso (prato) para auxiliar na imersão;
- Deixar os alimentos imersos por 15 minutos ou conforme orientação do fabricante;
- Enxaguar cuidadosamente em água corrente e potável, ou conforme a recomendação do fabricante.





PONTOS IMPORTANTES NO PREPARO DOS ALIMENTOS



Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados como: nome do produto, data da retirada da embalagem original, prazo de validade

As carnes congeladas devem ser colocadas em recipientes e devem ficar na geladeira até o descongelamento completo.



PONTOS IMPORTANTES NO PREPARO DOS ALIMENTOS

Os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora de geladeira ou freezer por tempo prolongado.

É **proibido** recongelar alimentos que foram descongelados, pois há aumento do número de microrganismos.

Óleos e gorduras com alterações no cheiro, cor, formação de espuma e fumaça, devem ser trocados imediatamente.



PONTOS IMPORTANTES DA HIGIENE DOS ALIMENTOS

Alimentos crus não devem estar em contato com alimentos cozidos.

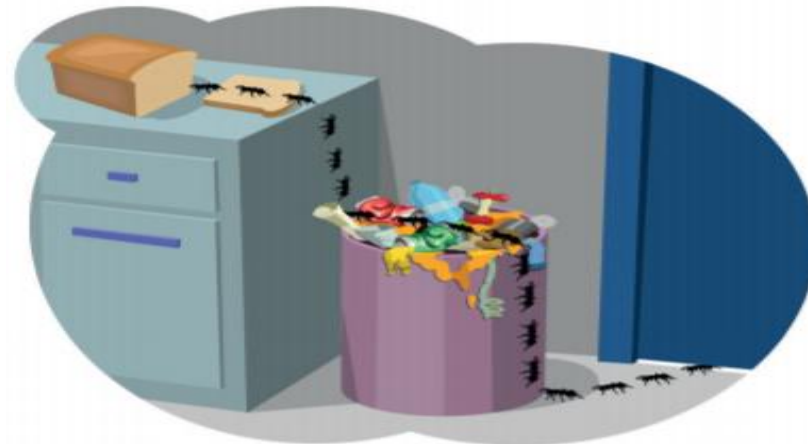
Os utensílios usados no preparo de alimentos crus devem ser lavados antes de utilizar em alimentos cozidos.



Contaminação cruzada

CONTAMINAÇÃO DIRETA X INDIRETA:

| DIRETA | INDIRETA |
|---|---|
| <p>Ocorre quando há contato do manipulador contaminado diretamente com o alimento, por má higienização das mãos, tosse ou espirros.</p> | <p>Ocorre através do contato do alimento com material humano (fezes ou urina) que é levado por insetos (moscas e baratas), roedores ou utensílios mal higienizados.</p> |



COMO PODEMOS EVITAR A CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS?

- Cuidar, tanto da higiene pessoal, como dos alimentos;
- Cuidar do ambiente de trabalho;
- Cuidar sempre da higiene dos utensílios;
- Ter atenção quanto ao armazenamento correto dos alimentos.

Com esses cuidados é possível evitar as principais fontes de contaminação!!



CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



Não falar ou cantar sobre os alimentos.

Não provar a comida nas mãos.

Não coçar-se ou levar as mãos ao rosto.

Não retirar a máscara e a touca.

Não espirrar, tossir ou assoar o nariz.

Não provar os alimentos com talheres e devolvê-los à panela.

SAÚDE DOS MANIPULADORES

- O cumprimento das Boas Práticas garante a entrega de alimentos seguros, e reduz o risco de disseminação da doenças.
- Realizar lavagem frequente e correta das mãos.
- Redobre os esforços de limpeza e desinfecções de ambientes e superfícies, incluindo aqueles de maior contato (maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, entre outros).





Importância da Capacitação de Manipuladores



Conhecimento técnico

Compreensão dos princípios de segurança alimentar



Práticas de higiene

Aplicação correta dos procedimentos de higienização



Prevenção de contaminação

Redução dos riscos de doenças transmitidas por alimentos

A capacitação adequada dos manipuladores de alimentos é fundamental para garantir a segurança alimentar. Profissionais bem treinados são capazes de identificar riscos potenciais e aplicar medidas preventivas, contribuindo diretamente para a proteção da saúde dos consumidores e para o cumprimento das exigências da Vigilância Sanitária.



Colaborador, o seu trabalho é fundamental para garantir alimentos mais seguros e proteger a saúde dos consumidores!!