

# Capacitação e elaboração de Manual de BPF para manipuladores de alimentos

## Autores

---

Ivana Cristina Spolidorio mc Knight  
Tais Helena Martins Lacerda  
Valmir Eduardo Alcarde  
Maria Izalina Ferreira Alves

## Apoio Financeiro

---

Fae

## 1. Introdução

---

Com o objetivo de viabilizar a implantação de um sistema de Cursos de treinamento e capacitação para manipuladores de alimentos através de docentes do Curso de Engenharia de Alimentos, em parceria com a Vigilância Sanitária de Santa Bárbara D'Oeste, o Projeto em questão propôs auxiliar estes manipuladores, a oferecer alimentos com qualidade e mais seguros, de acordo com os princípios da Segurança Alimentar, evitando assim os problemas de toxinfecções alimentares. A intervenção foi realizada através da capacitação e treinamento dos ambulantes em aspectos higiênico-sanitário, em parceria com a Vigilância Sanitária. Como resultado final da intervenção, os manipuladores receberam da Vigilância Sanitária, uma autorização para manipular alimentos, e sem esta, os mesmos não poderão comercializar alimentos em vias públicas. Após a fase do projeto de oferecimento de cursos de capacitação, foi então solicitado pela comunidade parceira (VISA) a elaboração de um novo Manual do Manipulador de Alimentos, visando atender a RDC 216/2004, para que estes manipuladores possam oferecer alimentos de forma segura aos consumidores da comunidade de Santa Bárbara d' Oeste.

## 2. Objetivos

---

Este projeto teve como objetivo a elaboração de um novo Manual do Manipulador no qual possuem orientações para estabelecimentos comerciais de alimentos para serviços de alimentação, atendendo a nova lei RDC 216/2004, do Ministério da Saúde em parceria com a equipe da Vigilância Sanitária.

## 3. Desenvolvimento

---

## Metodologia da elaboração do Manual

Inicialmente foram realizadas reuniões, onde foram expostas as principais deficiências observadas nos estabelecimentos que comercializam alimentos do Município de Santa Bárbara D'Oeste. Utilizando-se resultados obtidos na primeira etapa do projeto, pôde-se observar as principais deficiências na conduta de manipuladores de alimentos e estabelecimentos comerciais de alimentos. Pesquisou-se em bibliografias especializadas, Manuais de Boas Práticas de Fabricação e sites de Legislação de alimentos: ANVISA, Manuais Estaduais e Federais de manipuladores de alimentos.

## 4. Resultados

---

### MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Todas as pessoas que trabalham com alimentação são consideradas Manipuladores de Alimentos". Esse profissional, como todo ser humano, é portador de microorganismos na parte externa do seu corpo (mãos, pele e cabelos), na parte interna (boca, garganta e nariz) e nas suas secreções (fezes, urina, saliva e suor). Para evitar a contaminação dos alimentos, através da manipulação, um treinamento inicial do manipulador é indispensável.

### HIGIENE PESSOAL

Deve-se evitar:

- Φαλακ, χανταρ, τοσσιν ε εσπιρραρ σοβρε οσ αλιμεντοσ.
- Χολι αρ ο χορπο ε α χαβελι α:

- Χομερ ου βεβερ νασ (ρεασ δε μαντυλολ ©ο:

Observe que : As unhas devem estar sempre limpas e aparadas,Os homens não devem usar barbas ou bigodes,Deve-se usar touca ,Não é permitido usar adornos ,Deve-se manter roupas sempre limpas.

## HIGIENE DAS MÃOS

As mãos deverão ser lavadas :

- Απ (σ πρεστιρ-σε παρα ινιχιαρ ο τραβαλιηο,Απ (σ υσαρ ο βανηειρο, Απ (σ μανυσεαρ αλιμεντοσ χρυσ,Απ (σ τοχαρ ε ασσοαρ ο ναριζ, λεπαρ ασ μ©οσ νοσ χαβελοσ, σαπατοσ, δινηειρο,Απ (σ χαρρεγαρ ο λιξο.

## HIGIENE DOS UTENSÍLIOS

É necessário que todas as superfícies do local destinado à distribuição dos alimentos estejam perfeitamente limpas, pois os alimentos se contaminam com muita facilidade. Não adianta cuidar da higiene dos alimentos se forem colocados em utensílios e equipamentos mal lavados.

Algumas orientações importantes para higiene dos equipamentos e utensílios:

- Lavar em água corrente com sabão, detergente e bucha que não solte fibras (evitar palhas de aço), logo após seu uso e antes de utilizá-los novamente. Cuidado para não deixar restos de alimentos e gorduras nos cantos e não deixar a torneira aberta sem necessidade;
- Enxaguar bem em água corrente, de preferência quente;
- Imergir ou banhar por 2 minutos em água clorada, na proporção de 100ml de água sanitária para 10 litros de água. Utilizar o utensílio somente após 15 minutos do contato com o cloro;
- Usar utensílios diferentes para alimentos crus e cozidos, (ex.: facas, tábuas para carne, travessas, etc.);
- Evitar deixar em contato, dentro da geladeira ou freezer, peixe, carnes, aves, legumes e frutas. Coloque-os em prateleiras diferentes;
- Lavar a geladeira ou freezer, removendo gavetas e prateleiras;
- Após o uso, lavar e ferver diariamente os panos utilizados na cozinha. Usar panos sempre secos e limpos, trocando-os quando necessário;

## HIGIENE AMBIENTAL

Este local deve ser de fácil higienização, pois o mesmo deverá ser lavado diariamente após servidas as refeições. Começar sempre a limpeza pelos lugares mais altos até chegar ao chão, tomando cuidado para

não espirrar água ou sabão naquilo que já foi limpo.

Não esquecer de limpar as mesas e cadeiras, além de balcões aparadores. Muita atenção nos cantinhos, cubas de pias e ralos que, esquecidos, acumulam sujeira e gorduras. Nunca usar equipamentos de limpeza (panos, rodos e vassouras), destinados ao chão, para fazer a limpeza de mesas, paredes e superfícies de trabalho.

Panos de limpeza devem ser lavados e fervidos após seu uso.

Vassouras, escovas, rodos e baldes devem ser lavados com frequência. Separar os equipamentos utilizados para limpeza de chão dos usados para limpeza de mesas e pias.

## **ARMAZENAGEM E DESCARTE DE LIXO**

O armazenamento e descarte de lixo não é alvo de muita atenção nem considerações quando se trata da produção e processamento de alimentos. E a contaminação cruzada, a intoxicação alimentar e especialmente as doenças transmitidas por produtos alimentícios acabam sendo resultado de práticas erradas de armazenamento de lixo e restos de alimentos oriundos dos locais de preparo de comida.

- não deixar no ambiente que o lixo transborde, que além de tornar difícil sua remoção pelo excesso de peso acabam causando o rompimento do invólucro, atraindo a presença de animais domésticos, roedores e insetos;

- destinar uma área somente para o depósito de lixo até esperar o momento da coleta, sendo que o lixo deve ser colocado em estrados altos para evitar a presença de animais e pragas, e sempre com tampas bem justas, sendo que a área deve ser lavada diariamente;

- em ambientes de manipulação e processamento, os recipientes deverão ser de plástico em tamanho pequeno, para que a troca seja obrigatória várias vezes ao dia;

## **CONTROLE DE PRAGAS**

- evitar a presença de terrenos baldios, entulhados de lixos e matos;

- na área externa não juntar caixas, garrafas e embalagens desnecessárias;

- o depósito onde são guardados objetos imprescindíveis como vassouras, escovões, rodos, baldes,

produtos de limpeza, equipamentos de jardinagem, deverão ser supervisionados com frequência recebendo limpeza adequada e organização;

- as janelas e portas deverão ter telas de fácil limpeza;

- verificar buracos, fendas nas portas, janelas, teto e entre os azulejos;

- tábuas de corte, facas e louças deverão ser lavadas após o uso, evitando períodos de espera, sendo que com estas medidas evitamos a contaminação cruzada e a presença de insetos;

- se o estabelecimento for realizar uma detetização e desratização, procurar empresas registradas nos órgãos de saúde;

- não permitir a entrada de animais domésticos nas dependências da cozinha ou área de armazenamento.

## **INSTALAÇÕES**

Como devem ser as instalações:

- Μεσασ χομ χαδειρασ συφιχιεντες παρα ο ν |μερο δε πεσσοασ ατενδιδασ. Δεπेम сер φειτας, δε πρεφερ| νχια, δε ματεριαλ λαπ(πελ (λισο ε ιμπερμε(πελ);
- Πια χομ βαλχ©ο ε τοννειρα παρα λαπαγεμ δος εθυπαμεντος ε υτενσ'λιος;
- Αρμ(ριο φεχηαδο παρα υτενσ'λιος ε ουτρο σεπαραδο παρα γυαρδαρ προδυτος δε λιμπεζα. Νο χασο δε σε εστοχαρ αλιμεντος, θυε ν©ο νεχεσσιταμ δε ρεφριγερα| ©ο, сер( νεχεσσ(ριο υμ αρμ(ριο σεπαραδο.

## **ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS SECOS**

-Deve ser um lugar seco, fresco, bem arejado e iluminado e mantido sempre limpo e desinfetado.

-Nenhum produto alimentício de qualquer tipo deve ser armazenado diretamente no chão, usando prateleiras, a primeira das quais não deve estar a menos de 30 cm de altura do solo

-Todos os produtos alimentícios, em geral os enlatados devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, alimentos atacados por infestação, fora do prazo de validade, etc., antes do armazenamento;

-Sempre que sejam acrescentados novos itens ao armazenamento, os alimentos mais velhos devem ser trazidos para a parte da frente das prateleiras, para serem usados primeiro;

## **ARMAZENAMENTO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES**

-Sempre que possível, frutas, verduras e legumes devem ser comprados diariamente, para que sejam consumidos no melhor ponto de seu frescor.

-Uma área fria, bem ventilada e seca deve ser adequada para o armazenamento.

-A maior parte das frutas, verduras e legumes pode ser armazenada nas próprias embalagens em que é vendida,

## **HIGIENE DOS VEGETAIS**

**As verduras, legumes e frutas devem estar presentes diariamente em nossas refeições, necessitando lavagem e desinfecção apropriadas, tanto para os que são ingeridos crus ou cozidos.**

Procedimentos para a seleção, lavagem e desinfecção dos vegetais:

- Selecionar, retirando as folhas, legumes e frutas danificadas;

- Lavar criteriosamente em água os vegetais folhosos (alface, escarola, agrião, etc.), folha a folha, as frutas e legumes, um a um; desfolhar as verduras com a torneira fechada.

- Colocar de molho, por 10 minutos, em água clorada, utilizando produto adequado para esse fim, na diluição de até 200 ppm; monitorar a água clorada e reutilizá-la enquanto estiver acima de 100 ppm e límpida.

-Fazer o corte e montagem dos pratos com as mãos bem lavadas e protegidas por luvas ou utensílios;

-Deixar os vegetais limpos guardados em geladeira, acondicionados em sacos plásticos próprios para esta finalidade, até o momento de distribuí-los.

## **ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS**

-A área destinada ao armazenamento de produtos congelados deve ser seca, bem ventilada e limpa.

-É preciso ter certeza de que o freezer esta funcionando na temperatura correta, para garantir que a temperatura interna seja suficientemente baixa para manter os alimentos congelados, (18°C abaixo é a temperatura ideal de operação dos freezer)

- Todos os produtos alimentícios congelados têm um prazo de validade na prateleira. Esse prazo deve ser verificado periodicamente

- Ao receber a entrega de alimentos congelados, verifique para ter certeza de que se encontram em uma temperatura apropriada.

-Procure ter certeza absoluta de que, na hora da entrega, todos os alimentos congelados sejam colocados imediatamente no freezer,

## **5. Considerações Finais**

---

Este projeto de Extensão, atendeu as necessidades de nossa comunidade parceira (Vigilância Sanitária de Santa Bárbara D'Oeste), a qual solicitou uma readequação no antigo Manual do Manipulador o qual se intitula Orientações para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos já existente naquela unidade, nesta etapa do projeto ocorreu a produção de um novo Manual.

O Manual do Manipulador possui orientações para estabelecimentos comerciais de alimentos para serviços de alimentação, atendendo a nova lei RDC 216/2004, do Ministério da Saúde em parceria com a equipe da Vigilância Sanitária.

A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de Vigilância Sanitária Estaduais, Distritais e Municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

## Referências Bibliográficas

---

BRASIL, Leis. Portaria CVS 6 de 10 de março de 1999 – “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos”, Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.

KLOETZEL, K. **Higiene física e do ambiente**. São Paulo: EDART, 1974. 29 p.

SILVA JR., E. A. Da. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela 5 Ed. 2002

HAZELWOOD, D. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1994.