



CENTRO UNIVERSITÁRIO – UNIVERSO BELO HORIZONTE

CURSO DE NUTRIÇÃO

HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Relatos de experiência-Cartilha desenvolvida em sala de aula

Ana Carolina Dumbá Carreiro
Michelle Raissa de CastroLeite
Meire Zulmira Braga
Helen Cristina Carvalho

Belo Horizonte/MG
2022

Resumo

O objetivo deste trabalho foi estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados em uma casa de repouso. Para promover a difusão do conhecimento sobre Boas Práticas de Fabricação para manipuladores de alimentos, visando o controle higiênico-sanitário na produção e na comercialização de preparações alimentares.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação, manipulador, alimentos

Introdução

As boas práticas de fabricação é um conjunto de medidas que devem ser aplicadas em todos os serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, vendas e entrega de alimentos preparados ao consumo. Engloba também as comissárias instaladas em portos, aeroportos, fronteiras e entre outros.

Anamnese

Fizemos a visita em uma casa de repouso onde encontramos algumas divergências que não se aplicavam corretamente às normas da Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Foi elaborada uma cartilha para orientar a correção das principais divergências que não se aplicava a RDC. Onde orientamos e informamos sobre os seguintes tópicos:

O que é contaminação?

É qualquer elemento estranho que não faça parte do alimento. O ser humano carrega microrganismos por todo o seu corpo, como mãos, pele, cabelos, boca, garganta, nariz, e nas suas secreções (fezes, urina, saliva e suor), o que é natural. Por meio de contato direto ou condições inadequadas de temperaturas, instalações, utensílios e equipamentos, é possível transmitir microrganismos para o alimento, contaminando-o e causando doenças a quem o ingere.

Como podemos evitar a contaminação dos alimentos?

É necessário cuidar, tanto da higiene pessoal, como dos alimentos, do ambiente de trabalho, dos utensílios, bem como é preciso ter atenção no armazenamento correto dos alimentos. Com esses cuidados é possível evitar as principais fontes de contaminação.

Como ocorre a contaminação dos alimentos?

Física: Cabelo na comida, pedra na comida, parafuso na embalagem de comida etc...

Química: Produtos de limpeza perto de alimento, inseticidas, etc...

Biológica: Fungos, vírus e bactérias, etc...

Ambiental: Fezes, urina, pelos e secreções de roedores e incidência de insetos, etc...

Contaminação Direta: A contaminação direta ocorre quando há contato do manipulador contaminado diretamente com o alimento, por má higienização das mãos, tosse ou espirros.

Contaminação Indireta: 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.

Boas Práticas de Fabricação

Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Desinsetização e desratização realizadas por empresas licenciadas. Pois baratas, moscas e formigas podem carrear milhares de microrganismos nas patinhas.

Identificação dos alimentos

A identificação correta dos alimentos, é de extrema importância para garantir a qualidade dos alimentos e evitar desperdícios. Todos os alimentos devem ser identificados com nome do produto, marca, data de fabricação e validade. Caso haja sobra de produtos nas embalagens, deve-se retirá-los das embalagens originais, guardar em recipientes plásticos transparentes com tampa ou em sacos plásticos transparentes (fechados) e etiquetá-los.

Adequação das portas e janelas

Portas e janelas devem ser lisas, de fácil higienização, sem falhas no revestimento, adequado estado de conservação e com fechamento automáticos.

Adequação de piso, teto e paredes

Devem ter material claro, impermeável, liso, de fácil limpeza, não deve ter rachaduras, nem trincas, nem buracos e tem que ter ângulos abaulados entre eles.

Ventilação e climatização

Ventilação de ar capazes de garantir conforto térmico e ambiente livre de fungos, gases, fumaça. Ventilação com manutenção e higienização adequada ao tipo de equipamento.

Manipuladores

Os manipuladores devem seguir as normas com relação a vestuário e higienização das mãos de forma correta, prevenindo a contaminação dos alimentos.

Vestuário

Os manipuladores devem estar sem adornos (anéis, pulseiras, brincos etc., unhas curtas, sem esmalte.

Hábitos higiênicos

Lavagem das mãos antes, durante e após a manipulação dos alimentos fixar cartazes de orientação, sobre a forma correta da lavagem de mãos, e demais hábitos de higiene.

Equipamentos

Devem estar dispostos de fácil acesso. Devem estar em bom estado de conservação, higienização, conforme as normas de higiene sanitária.

Higienização - MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os produtos de higienização devem ser identificados e guardados em local apropriado.

Armazenamento dos Alimentos

Alimentos não perecíveis: Os locais de armazenamento desses alimentos precisam ser ambientes frescos, secos e bem ventilados, limpo, distante do chão e das paredes, além de evitar abrigo para vetores e pragas, para evitar que elas sofram injúrias e possam comprometer a qualidade do alimento e o ambiente de armazenamento.

Alimentos perecíveis: Os equipamentos devem ser limpos e desinfetados. Os alimentos devem ser porcionados e identificados adequadamente. A temperatura do alimento deve ser monitorada durante o armazenamento nos equipamentos (freezers, geladeiras, câmaras, refrigeradores, etc).

Higiene do ambiente

As instalações físicas como piso, parede, teto e equipamentos, devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Toda a estrutura física deve ser mantida íntegra e conservada livre de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros, para não transmitir contaminantes aos alimentos.

Equipamentos, móveis e utensílios

Estes devem estar em boas condições de uso, e de fácil higienização, armazenados de forma adequada

Móveis - Bancadas

Estes devem ser com superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes a corrosão, de fácil higienização.

Utensílios

Estes devem ser resistentes à corrosão, fácil higienização, e em bom estado de conservação. Devem ser armazenados de forma organizada, em local apropriado, de forma que esteja protegido de contaminação.

Equipamentos

Devem estar dispostos de fácil acesso. Devem estar em bom estado de conservação, higienização, conforme as normas de higiene sanitária.

Rótulos

Os rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.

Matéria prima

Os ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.

Identificação dos alimentos

A identificação correta dos alimentos, é de extrema importância para garantir a qualidade dos alimentos e evitar desperdícios. Todos os alimentos devem ser identificados com nome do produto, marca, data de fabricação e validade. Caso haja sobra de produtos nas embalagens, deve-se retirá-los das embalagens originais, guardar em recipientes plásticos transparentes com tampa ou em sacos plásticos transparentes (fechados) e etiquetá-los.

Instalação sanitária e vestiários para os manipuladores

Lixeiras

As lixeiras devem conter tampas e seu acionamento não deve ser manual.

Instalações sanitárias

Instalações sanitárias devem ser servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.

Instalações sanitárias

Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.

Conclusão

Todo o local onde é preparado, transportado, fracionado os alimentos devem estar em boas condições de uso e higienizados de forma correta evitando a contaminação dos alimentos. A correta higienização evita a contaminação de alimentos, prevenindo assim doenças infecciosas, que podem gerar a morte. Os manipuladores mantendo a higienização correta e sem uso de adornos pois podem levar também a contaminação dos alimentos.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução. RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.
- _____. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.