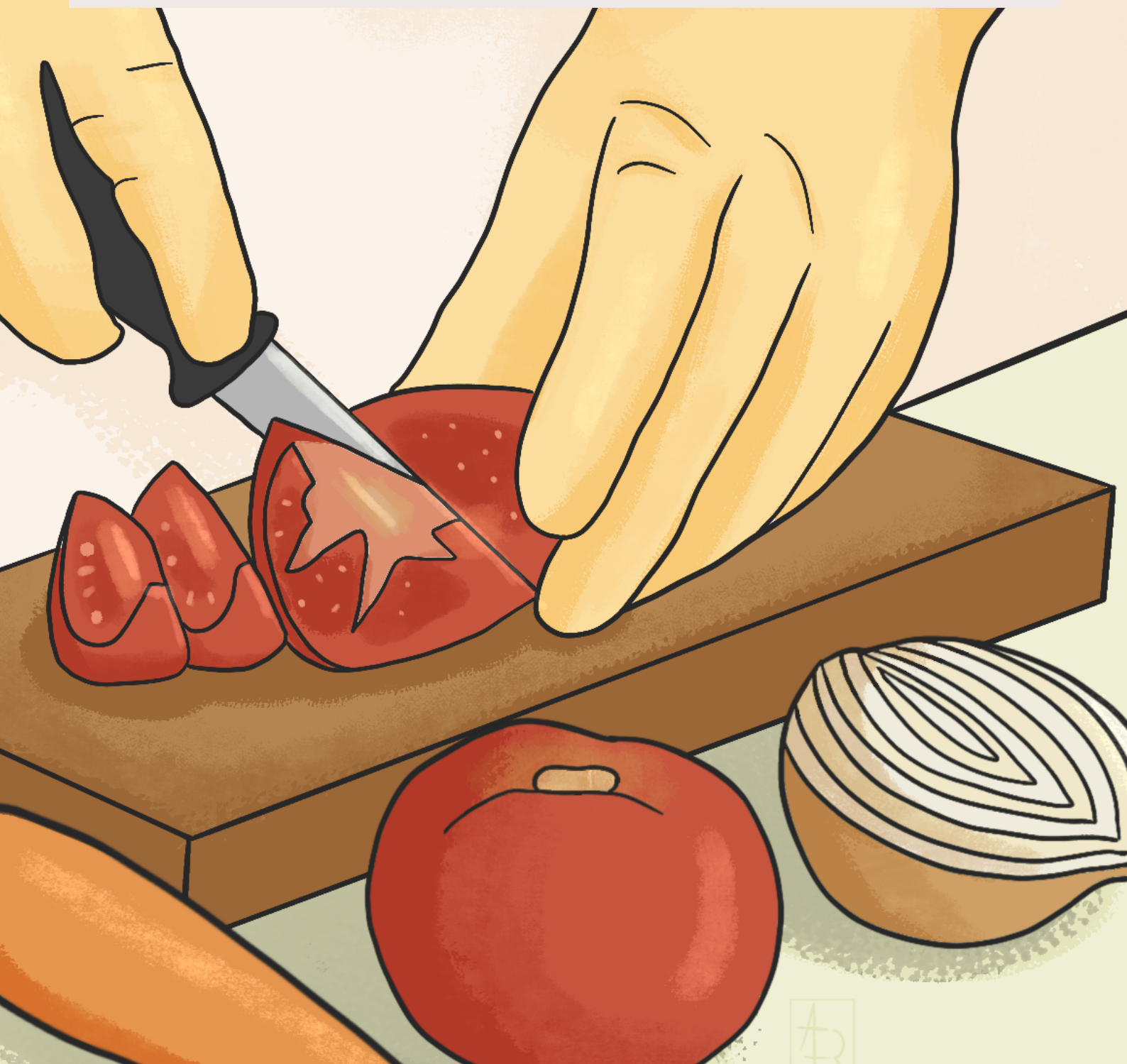


# BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



IFMG-CAMPUS BAMBUÍ

Elaborado por:

Lorena Eduarda Aparecida de Oliveira; Alessandra de Fátima Barcelos;  
Jéssica Ferreira Rodrigues; Danielle Pereira Baliza

Ilustrado por:

Amanda Iamaguchi Fantini Ribeiro



# Apresentação

Essa cartilha foi elaborada especialmente para você, **Manipulador de Alimentos!**



O manipulador de alimentos deve seguir uma série de regras para realizar suas atividades com segurança, evitando a ocorrência de acidentes de trabalho e a contaminação dos alimentos que podem levar à perda de qualidade e/ou transmissão de doenças.

**2021. PROJETO DE EXTENSÃO: APLICAÇÕES DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS NA AGRICULTURA FAMILIAR: UMA ABORDAGEM PARA CAPACITAÇÃO DE PEQUENOS PRODUTORES – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG).** A reprodução está autorizada, no todo ou em parte, desde que a obra original seja devidamente referenciada.

### **INFORMAÇÕES E CONTATOS**

IFMG/BAMBUÍ. Faz. Varginha - Rodovia Bambuí/Medeiros - km 05.  
Caixa Postal 05 - Bambuí - MG – CEP: 38900-000.  
[www.bambui.ifmg.edu.br](http://www.bambui.ifmg.edu.br)

### **REITOR DO IFMG**

Kleber Gonçalves Glória

### **DIRETOR GRAL DO IFMG/CAMPUS BAMBUÍ**

Rafael Bastos Teixeira

### **AUTORES**

Lorena Eduarda Aparecida de Oliveira  
Alessandra de Fátima Barcelos  
Jéssica Ferreira Rodrigues  
Danielle Pereira Baliza

### **DIAGRAMAÇÃO**

Lorena Eduarda Aparecida de Oliveira

### **ILUSTRAÇÕES**

Amanda Iamaguchi Fantini Ribeiro

### **ORGANIZAÇÃO DA PUBLICAÇÃO**

Lorena Eduarda Aparecida de Oliveira  
Alessandra de Fátima Barcelos  
Jéssica Ferreira Rodrigues  
Danielle Pereira Baliza  
Amanda Iamaguchi Fantini Ribeiro

# PORTARIA

SVS/MS nº 326/97

## Objetivo

Estabelecer os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos /fabricados para o consumo humano.

## Para encontrar...

Entre no site [www.gov.br](http://www.gov.br) e siga os seguintes passos:

1

ASSUNTOS

2

INSPEÇÃO

3

PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

4

LEGISLAÇÃO

5

BIBLIOTECA DE NORMAS VINHOS E BEBIDAS

6

PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997

É ela que irá nos guiar!

# CONCEITOS IMPORTANTES

---

## **BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO ENGLOBALAM UM CONJUNTO DE MEDIDAS QUE DEVEM SER APLICADAS EM TODA A CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS COM O INTUITO DE GARANTIR UM ALIMENTO DE QUALIDADE E SEGURO.

## **SEGURANÇA DOS ALIMENTOS**

O TERMO REFERE-SE À GARANTIA DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS QUE SÃO COMERCIALIZADOS, DESDE AS ETAPAS DE MANIPULAÇÃO E PREPARO ATÉ O CONSUMO. É UMA GARANTIA DE QUE NÃO HÁ PRESENÇA DE CONTAMINANTES QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, E NÃO CAUSAM DANOS À SAÚDE OU INTEGRIDADE DO CONSUMIDOR.

## **CONTAMINAÇÃO FÍSICA**

OCORRE QUANDO ALGUM CORPO ESTRANHO ENTRA EM CONTATO COM O ALIMENTO.

## **CONTAMINAÇÃO QUÍMICA**

OCORRE QUANDO O ALIMENTO ENTRA EM CONTATO COM PRODUTOS QUÍMICOS QUE POSSUEM COMPOSTOS TÓXICOS E IRRITANTES.

## **CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA**

OCORRE QUANDO O ALIMENTO ENTRA EM CONTATO COM MICRORGANISMOS DETERIORANTES OU PATÓGENOS, PODENDO SER BACTÉRIAS, FUNGOS, VÍRUS OU PARASITAS.

## **CONTAMINAÇÃO CRUZADA**

OCORRE QUANDO, DEVIDO À FALTA DE HIGIENE DOS UTENSÍLIOS DO PROCESSAMENTO, ALIMENTOS, OU ATÉ MESMO FALTA DE HIGIENE PESSOAL DO TRABALHADOR, HÁ TRANSFERÊNCIA DE CONTAMINANTES DE UM ALIMENTO OU UTENSÍLIO/SUPERFÍCIE CONTAMINADA PARA OUTRO ALIMENTO.

---

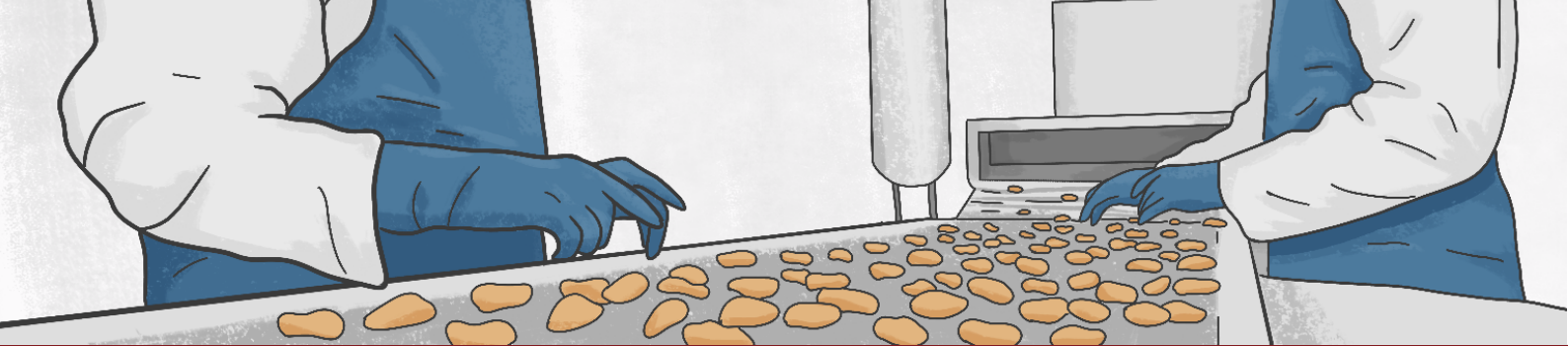
# HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS

---

- ✓ Em casos de problemas de saúde que possam resultar na transmissão de perigos aos alimentos, comunique a supervisão.
- ✓ Toda pessoa que trabalha em uma área de manipulação de alimentos deve manter uma higiene pessoal esmerada e deve usar roupa protetora, sapatos adequados, touca protetora.
- ✓ Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação de alimentos, como: comer, fumar, tossir ou outras práticas anti-higiênicas.
- ✓ Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

---

Visitantes são permitidos, desde que sigam as normas higiênico-sanitárias da organização!



# ATENÇÃO!

Os equipamentos de proteção individual instrumentos essenciais para o bom funcionamento das práticas higiênico-sanitárias e da segurança do manipulador.

## UNIFORMES



O uniforme do manipulador deve ser de cor clara, de preferência branca. Evite utilizá-lo fora da área de manipulação, para evitar contaminação cruzada!

MANTENHA O UNIFORME LIMPO!

## LUVAS (SE NECESSÁRIAS)



O manipulador deve manter sempre as unhas limpas, curtas, sem esmalte ou base. Cuide bem de suas luvas, mantendo-as limpas e trocando-as quando necessário.

NÃO SE ESQUEÇA:  
VOCÊ AINDA TEM QUE  
LAVAR AS MÃOS.

## TOUCAS DESCARTÁVEIS



Os cabelos devem estar presos dentro de toucas ou lenços para evitar a queda de fios sobre os alimentos. A troca deve ser feita sempre que necessário!

Não utilize adornos (brincos, pulseiras e anéis) dentro da linha de produção!



# HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Uma atividade simples como higienizar as mãos, pode acarretar em sérios problemas se realizada de maneira incorreta.

Serão apresentados passos simples que irão garantir que sua mão fique limpinha!

MOLHE AS MÃOS E OS ANTEBRAÇOS COM ÁGUA.



APLIQUE O SABONETE.

ESFREGE A PALMA DA MÃO!





AGORA, ESFREGUE DORSO DAS MÃOS, INCLUSIVE OS ESPAÇOS ENTRE OS DEDOS.



FRICCIÓN AS UNHAS DE UMA MÃO CONTRA A PALMA DA OUTRA MÃO. TODO ESSE PROCESSO DEVE DURAR CERCA DE 15 SEGUNDOS.

NÃO SE ESQUEÇA DE ESFREGAR O ANTEBRAÇO!

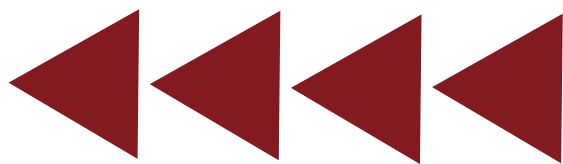
ENXAGUE BEM AS MÃOS E OS ANTEBRAÇOS COM ÁGUA CORRENTE RETIRANDO TODO O SABONETE.



SEQUE AS MÃOS E OS ANTEBRAÇOS COM PAPEL TOALHA OU OUTRO MATERIAL QUE PERMITAM A SECAGEM CORRETA

ESFREGE AS MÃOS COM PRODUTO ANTI SÉPTICO COMO, POR EXEMPLO, GEL ALCOÓLICO A 70%

# HIGIENE NA PRODUÇÃO



## USO DA ÁGUA



### **ÁGUA POTÁVEL**

Como princípio geral na manipulação de alimentos somente deve ser utilizada água potável.

### **ÁGUA NÃO POTÁVEL**

Pode ser utilizada água não potável para a produção de vapor, sistema de refrigeração, controle de incêndio e outros fins análogos não relacionados com alimentos, com a aprovação do órgão competente.

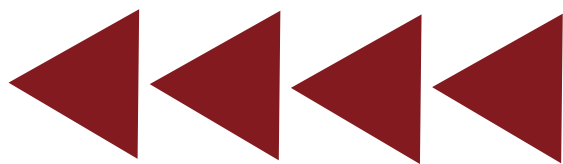
### **ÁGUA RECIRCULADA**

A água recirculada para ser reutilizada novamente dentro de um estabelecimento deve ser tratada e mantida em condições tais que seu uso não possa representar um risco para a saúde. O processo de tratamento deve ser mantido sob constante vigilância.

---

Água é um elemento fundamental no processamento de alimentos!

# HIGIENE NA PRODUÇÃO



## CONTAMINAÇÃO CRUZADA



### **PREVINA-SE**

Devem ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontrem nas fases iniciais do processo.

### **HIGIENIZAÇÃO DA MÃOS**

Se existir possibilidade de contaminação, as mãos devem ser cuidadosamente lavadas entre uma e outra manipulação de produtos nas diversas fases do processo.

### **MANTENHA TUDO LIMPO**

Todo equipamento e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado devem ser limpos e desinfetados cuidadosamente antes de serem utilizados para entrar em contato com produtos acabados.

Fique atento!!



# MANUSEIO DOS RESÍDUOS

- Os resíduos devem ser retirados das áreas de trabalho, todas as vezes que sejam necessárias, no mínimo uma vez por dia.
- Imediatamente depois da remoção dos resíduos, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com esses dejetos devem ser limpos e desinfetados.
- A área de armazenamento dos resíduos deve, também, ser limpa e desinfetada.

---

Deve manipular-se os resíduos de maneira que se evite a contaminação dos alimentos e/ou da água potável.

# CONTROLE DE PRAGAS

Deve-se aplicar um programa eficaz e contínuo de controle das pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes devem manter inspeção periódica com vistas a diminuir conseqüentemente os riscos de contaminação.

---

No caso de invasão de pragas, os estabelecimentos devem adotar medidas para sua erradicação.



**1.** Tratamento com agentes químicos autorizados.



**2.** A aplicação deve ser realizada sob a supervisão direta de profissional que conheça os riscos que o uso destes agentes possam acarretar.



**3.** Antes da aplicação de praguicidas deve-se ter o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios da contaminação.



**4.** Após a aplicação dos praguicidas deve-se limpar cuidadosamente as superfícies contaminadas a fim de que antes de sua reutilização sejam eliminados os resíduos.

---

SÓ DEVEM SER EMPREGADOS PRAGUICIDAS CASO NÃO SE POSSA APLICAR COM EFICÁCIA OUTRAS MEDIDAS DE PREVENÇÃO.

# BOM TRABALHO!

---

Os estabelecimentos devem possuir os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que são procedimentos escritos de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por exemplo, devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.

O POP é o passo a passo de como realizar todas as atividades do estabelecimento, como a limpeza e desinfecção de utensílios, por exemplo. Nesse passo a passo deve estar contemplado quando, como e onde realizar os procedimentos.

O POP deve permanecer afixado em local visível para que o trabalhador responsável pela tarefa possa executá-la corretamente.

**NÃO SE ESQUEÇA! OS POPS DEVEM SER ESPECÍFICOS,  
ELABORADOS PARA CADA ESTABELECIMENTO.**

# REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA, Guia Ilustrado. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>> Acesso em: 01 de outubro de 2021.

BRASIL. Portaria SVS/MS n.º 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF.

CANVA. [site organizacional]. Disponível em: <<https://www.canva.com/>>. Acesso em: 01 de outubro de 2021.