

# BOAS PRÁTICAS: MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

RDC N° 216 / 2004



# Divisão de Vigilância Sanitária



Cleciana Araújo



Keila Seron



Gabriel Ferreira



Rodrigo Madureira



Jaqueline Ribeiro



Viviani Borges

**FISCALIZAÇÃO**  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

# Bem-vindos!

- A importância das Boas Práticas para a segurança alimentar.
- Objetivos da palestra: entender, implementar e manter as BPM.
- Principais tópicos abordados: documentação, registros, POP e responsabilidade.





# O que é um Alimento Seguro?

- Importância da alimentação para a saúde
- Definição de alimento seguro
- Perigos em alimentos
- Responsabilidade do manipulador de alimentos





# Perigos nos Alimentos

- Definição de perigos biológicos, químicos e físicos
- Exemplos de perigos físicos: adornos, pedaços de vidro, etc.
- Exemplos de perigos químicos: detergente, inseticida, etc.
- Perigos biológicos: microrganismos





# Microrganismos

- Definição de microrganismos
- Distribuição dos microrganismos (solo, ar, água, etc.)
- Microrganismos em humanos
- Tipos de microrganismos: úteis, deteriorantes e patogênicos





# Condições para a Multiplicação dos Microrganismos

- Fatores que favorecem a multiplicação (oxigênio, água, nutrientes, temperatura)
- Diferença entre alimentos perecíveis e não perecíveis
- Temperaturas e a zona de perigo





# Multiplicação dos Microrganismos

- Influência da temperatura na multiplicação
- Zona de perigo (5°C a 60°C)
- Exemplo de multiplicação exponencial de bactérias
- Importância do controle de temperatura





# Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs)

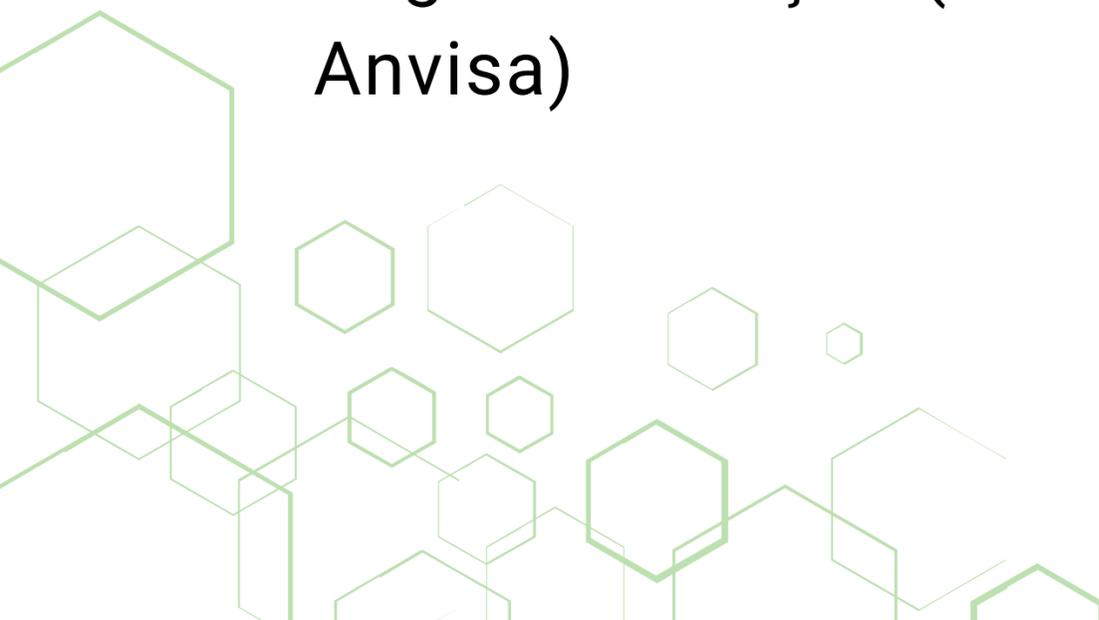
- Sintomas e consequências das DTAs
- Populações mais suscetíveis
- Impacto econômico e social das DTAs
- Importância de relatar casos de DTA às autoridades





# A Importância das Boas Práticas na Prevenção das DTAs

- Boas práticas de manipulação de alimentos
- Regulamentação (RDC 216 da Anvisa)
- Aspectos das boas práticas (controle de pragas, manuseio de lixo, higiene, etc.)





# Instalações

- Mantenha o ambiente de manipulação bem conservado (piso, parede, teto, janelas, portas e equipamentos).
- Evite rachaduras, trincas, bolores e descascamentos.
- Informe ao responsável sobre problemas nas instalações.
- Cuidados especiais com caixas de gordura para evitar contaminação e mau cheiro.
- Sempre que possível, separe as áreas de preparo para evitar contaminação cruzada.



# Cuidados no Ambiente de Manipulação

- Áreas internas e externas livres de objetos em desuso.
- Iluminação adequada para visualização durante a higienização e preparo.
- Proteção das luminárias contra explosão e quedas acidentais.
- Ventilação adequada sem fluxo de ar direto sobre os alimentos.
- As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas.



# Equipamentos e Utensílios

- Equipamentos e utensílios devem ter superfícies lisas e laváveis.
- Não utilizar utensílios de madeira devido à porosidade.
- Vidro deve ser de alta qualidade e resistente.
- Inox e polietileno são ideais pela resistência e fácil higienização.
- Siga as recomendações do fabricante para evitar contaminação.

# Instalações Sanitárias, Vestiários e Lavatórios para Mãos

- Mantenha as instalações sanitárias e vestiários organizados.
- Portas das instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com a área de manipulação.
- Pias exclusivas para lavar as mãos devem ter sabonete líquido sem cheiro e toalhas de papel não reciclado.
- Utilize antisséptico após lavar as mãos.
- Informe sobre problemas nas instalações sanitárias ou falta de materiais de higiene.



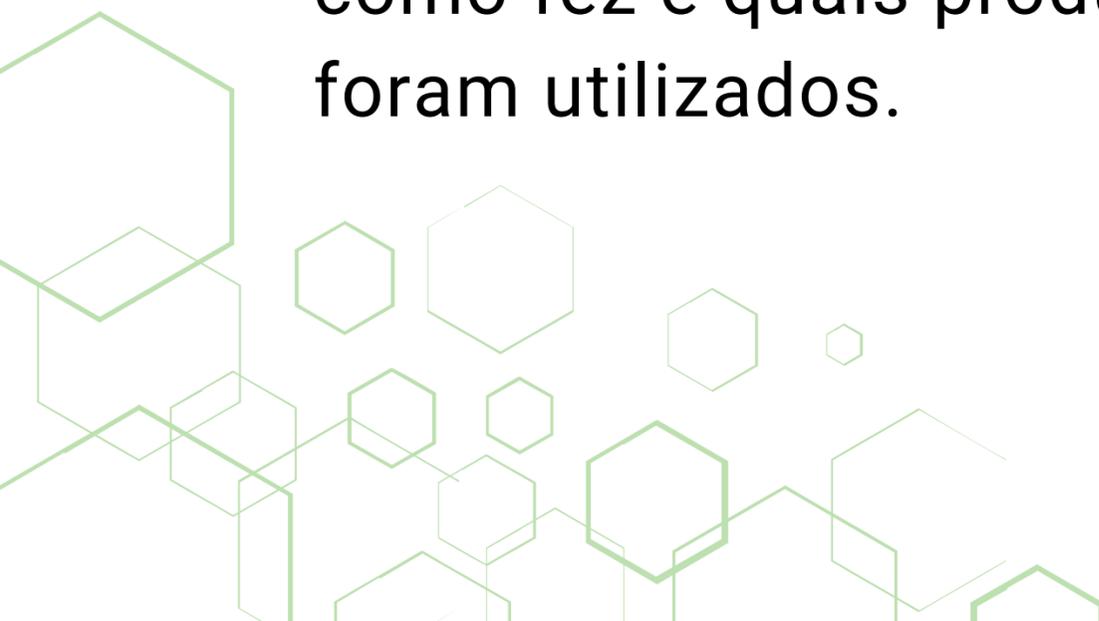
# Qualidade da Água

- A água utilizada deve ser sempre potável, livre de substâncias tóxicas e com características físico-químicas e microbiológicas adequadas.
- Gelo e vapor usados com alimentos devem ser potáveis.
- A água da rede pública geralmente é tratada, mas cuide para que permaneça própria no reservatório.
- Higienize o reservatório no máximo a cada seis meses.
- Mantenha o reservatório sempre tampado.



# Higienização do Reservatório

- Higienize o reservatório com empresa especializada ou colaborador capacitado.
- Registre quem fez, quando fez, como fez e quais produtos foram utilizados.
- Problemas no reservatório comprometem a qualidade da água.





# Solução Alternativa de Abastecimento

- Quando usar solução alternativa de abastecimento (como poço artesiano), ateste a potabilidade semestralmente com laudos laboratoriais.
- Manter a água sempre dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde.





# Lixo

- O lixo atrai insetos e animais, multiplicando microrganismos.
- Lixeiras acionadas sem contato manual, preferencialmente com pedal.
- Retire o lixo em sacos bem fechados e armazene em área externa.
- A remoção deve ocorrer nos intervalos das atividades para evitar contaminação.
- Lixeiras cheias indicam necessidade de maior frequência de retirada ou aumento de tamanho.
- Higienize as lixeiras periodicamente e use avental protetor ao retirar o lixo.
- Higienize as mãos após manuseio do lixo.



# Prevenção e Controle de Vetores e Pragas

- Pragas e vetores (baratas, moscas, formigas e ratos) são ameaças à segurança dos alimentos.
- Áreas de serviços de alimentação devem estar livres desses animais.
- Ações eficazes para impedir atração, acesso, abrigo e proliferação de pragas.
- Mantenha a higienização adequada, remova o lixo frequentemente e armazene alimentos em recipientes fechados.
- Portas e janelas fechadas, aberturas externas com telas milimétricas e ralos com tampas.
- Utilize cortinas de ar e borrachas de vedação nas portas externas.



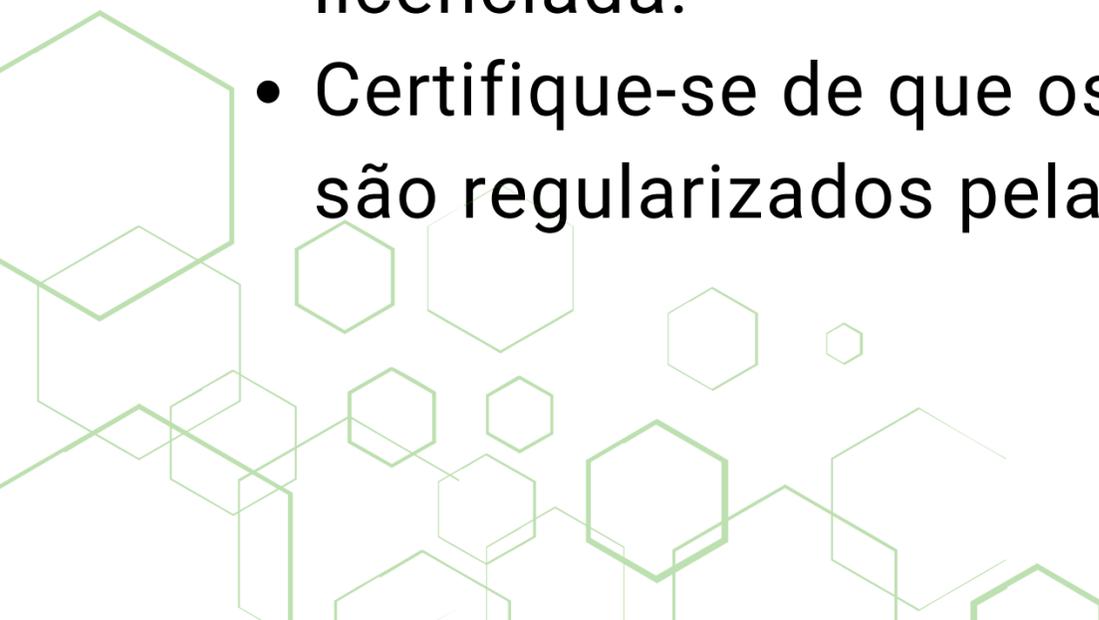
# Organização e Armazenamento

- Mantenha ambientes de trabalho organizados e sem objetos em desuso.
- Armazene alimentos com afastamento adequado do piso, parede e forro.
- Isso facilita ventilação, higienização e dificulta abrigo de animais.
- Verifique regularmente a presença de animais e seus indícios (fezes, pelos, embalagens roídas).
- Descarte alimentos contaminados.
- Higienize áreas afetadas.



# Ações Corretivas

- Aplicação de produtos químicos para controle e eliminação de pragas.
- Trabalho deve ser feito por empresa especializada e licenciada.
- Certifique-se de que os produtos são regularizados pela Anvisa.
- Siga todas as recomendações da empresa especializada antes e depois dos procedimentos.
- Produtos químicos são altamente tóxicos e devem ser manuseados por profissionais.





# Cuidados no Ambiente de Manipulação

- Animais não podem estar dentro dos serviços de alimentação.
- Exemplos de pragas e vetores a serem mantidos longe:
  - Cães e gatos
  - Pássaros
  - Formigas
  - Baratas
  - Ratos
  - Moscas
- Procedimentos de higienização são fundamentais para evitar a atração de pragas.



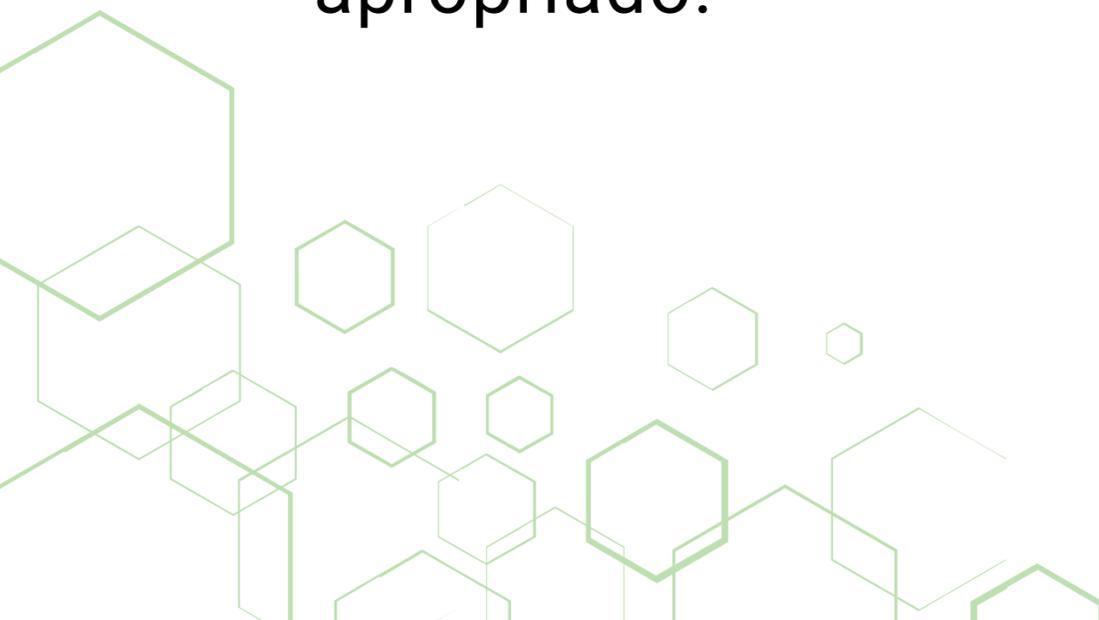
# Introdução à Higienização

- Restos de alimentos e sujeiras atraem pragas e focos de contaminação.
- A higienização das instalações, equipamentos e utensílios é crucial.
- O processo de higienização envolve duas etapas: limpeza e desinfecção.



# Etapa de Limpeza

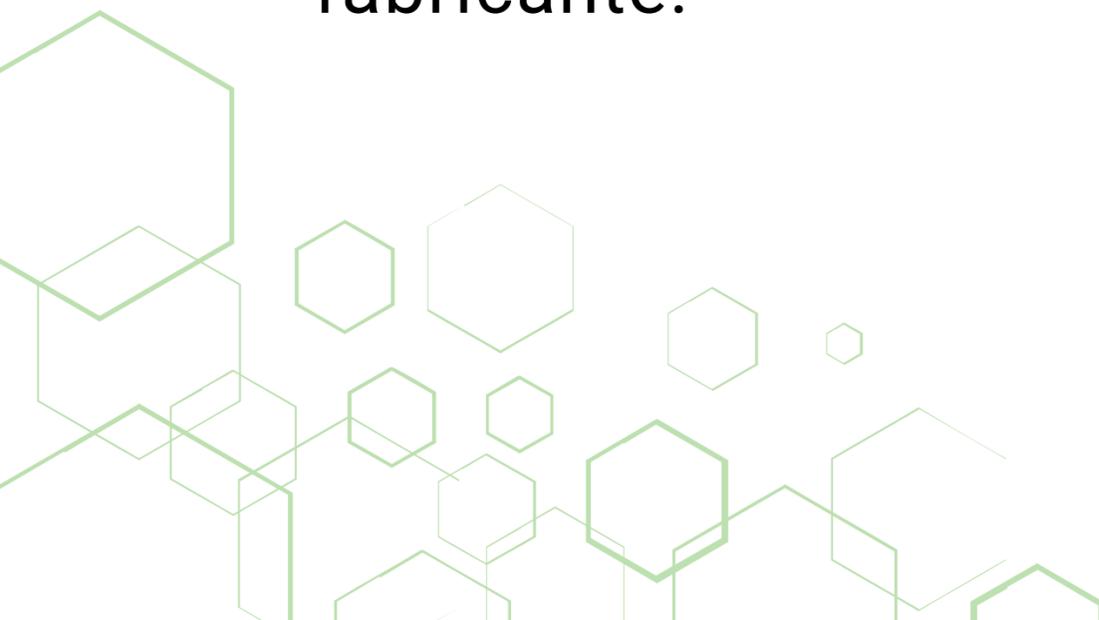
- Retire sujeiras visíveis usando espátulas, escovas, esponjas ou fibras.
- Lave a superfície com produto apropriado.
- Enxágue para eliminar resíduos do produto.
- Desmonte equipamentos, quando possível, para limpeza completa.





# Etapa de Desinfecção

- Elimine microrganismos invisíveis.
- Aplique o desinfetante conforme o tempo indicado pelo fabricante.
- Imersão completa de utensílios e peças desmontáveis.
- Enxágue completamente para eliminar resíduos.





# Produtos para Limpeza e Desinfecção

- Produtos químicos são essenciais, mas tóxicos.
- Não usar substâncias com odor nas áreas de preparação de alimentos.
- Guardar produtos em locais reservados e identificados.
- Não usar produtos clandestinos.
- Obedecer as instruções do fabricante.



# Periodicidade da Higienização

- Higienização e organização do local de trabalho ao final do expediente.
- Lavagem de equipamentos e utensílios logo após o uso.
- Definição de cronograma de higienização para instalações, equipamentos e utensílios.
- Anotação das datas de higienizações realizadas com maior intervalo.





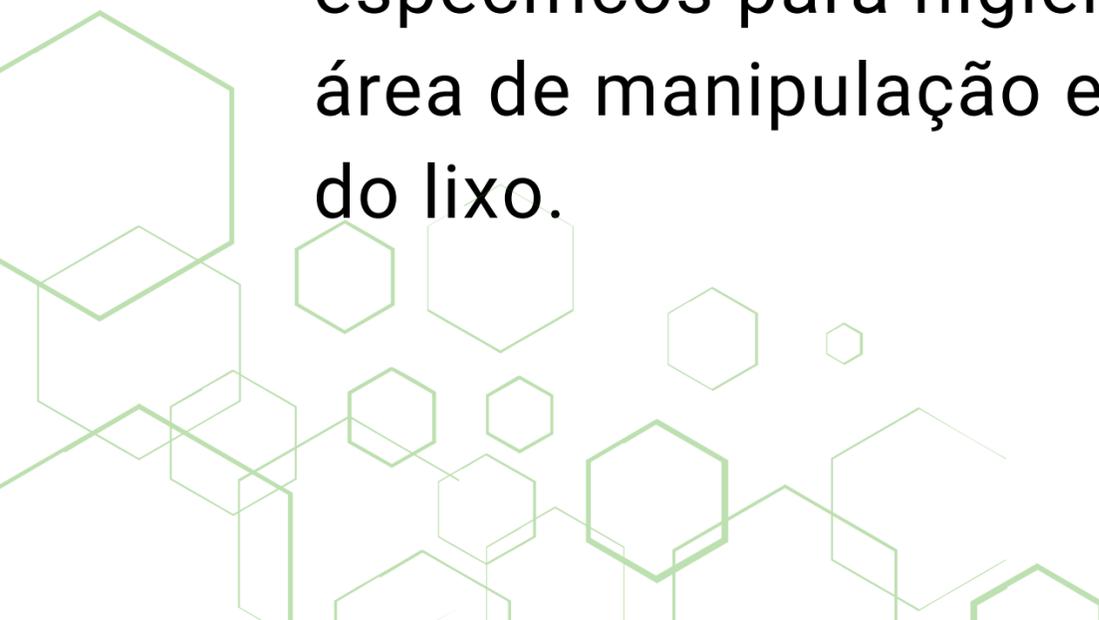
# Materiais para Limpeza e Desinfecção

- Materiais devem ser de boa qualidade e próprios para a atividade.
- Manter materiais bem conservados e limpos.
- Materiais para manipulação de alimentos distintos dos usados nas demais áreas.
- Pias da área de manipulação não usadas para lavar materiais de higienização das instalações.
- Superfícies devem secar naturalmente ou com materiais novos.



# Responsáveis pela Higienização

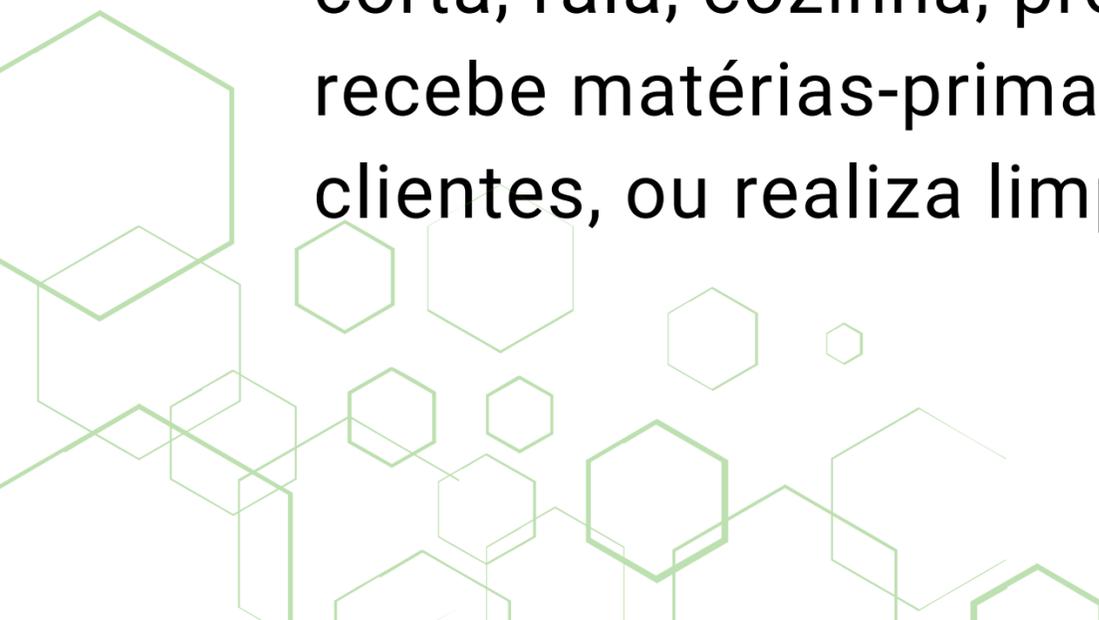
- Uso de uniformes diferenciados para higienização de instalações sanitárias.
- Uso de luvas e avental específicos para higienização da área de manipulação e remoção do lixo.
- Capacitação para atividades de higienização é essencial.
- Em caso de dúvidas, consultar o responsável pelo estabelecimento.





# Quem é o Manipulador de Alimentos?

- Qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- Inclui quem lava, descasca, corta, rala, cozinha, prepara, recebe matérias-primas, serve clientes, ou realiza limpeza.
- Terceirizados também são considerados manipuladores de alimentos.





# Uniforme

- Uso de uniforme fornecido pelo serviço de alimentação.
- Manter o uniforme conservado e limpo.
- Locais adequados para descanso; evitar sentar no chão, escadas, grama ou pátios externos.
- Uniforme adequado para a atividade: avental plástico para higienização, calçados confortáveis e fechados, cabelos presos e protegidos.





# Cuidados com o Uniforme

- Guardar objetos pessoais em local específico.
- Não levar materiais pessoais para áreas de manipulação.
- Uniforme deve ser trocado diariamente e usado exclusivamente nas dependências internas.





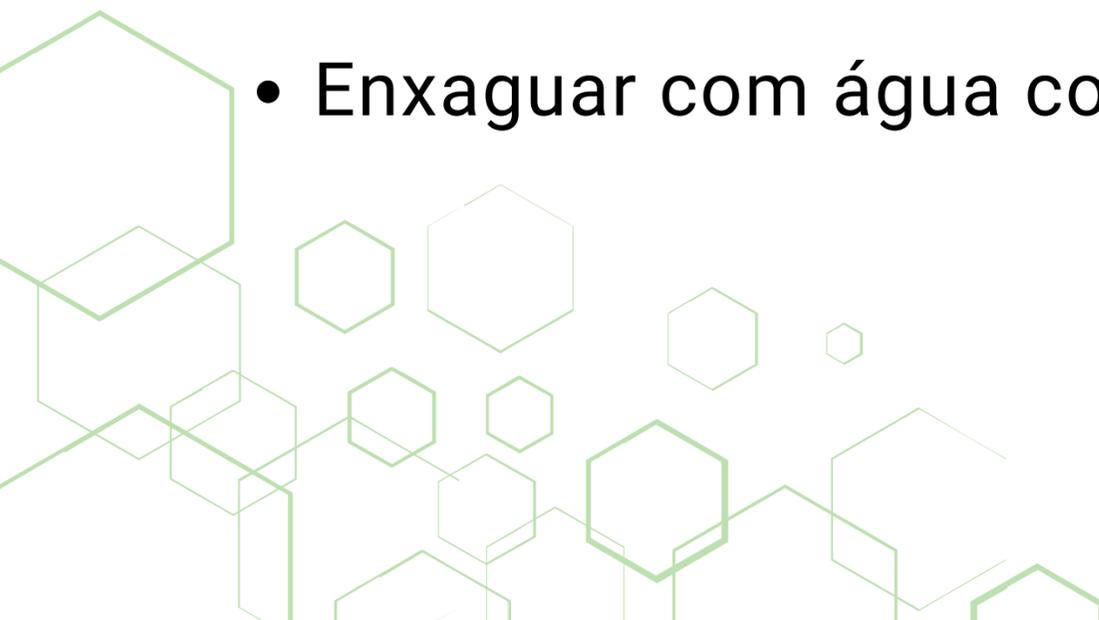
# Hábitos de Higiene

- Higienizar frequentemente as mãos.
- Tomar banho e realizar higiene oral.
- Não tossir, espirrar, cantar, assoviar ou falar desnecessariamente sobre os alimentos.
- Não fumar, usar celular ou manusear dinheiro durante a manipulação.
- Manter unhas curtas, limpas e sem esmalte, sem barba e maquiagem, retirar adornos pessoais.



# Higienização das Mãos

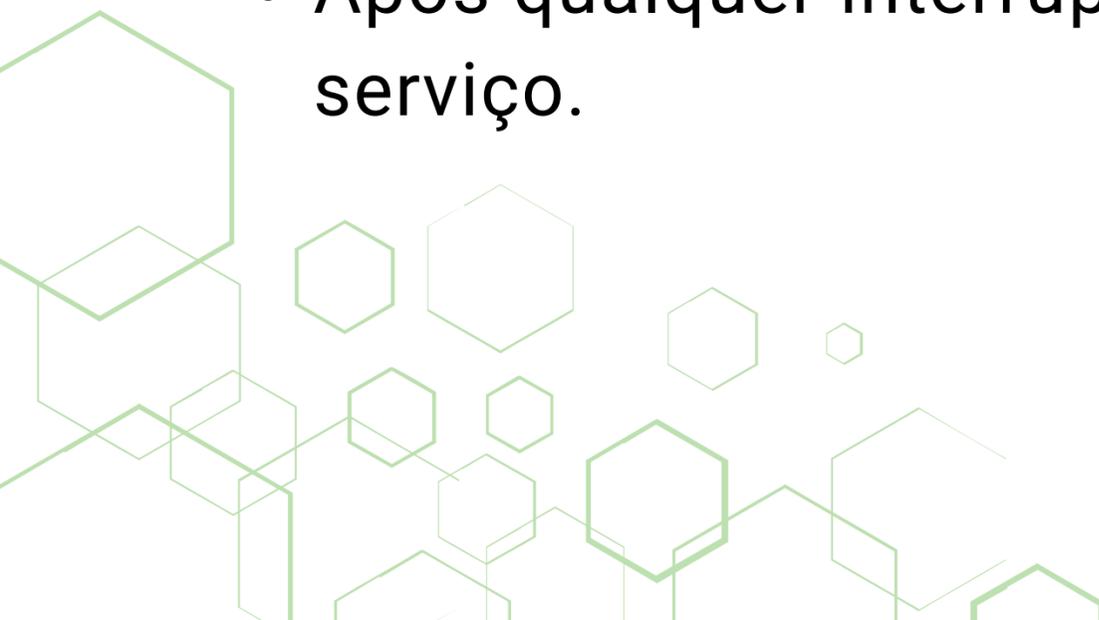
- Molhar as mãos.
- Esfregar com sabonete líquido, limpando unhas e espaços entre os dedos.
- Enxaguar com água corrente.
- Secar com papel toalha.
- Usar produto antisséptico, como álcool gel.





# Situações para Higienizar as Mãos

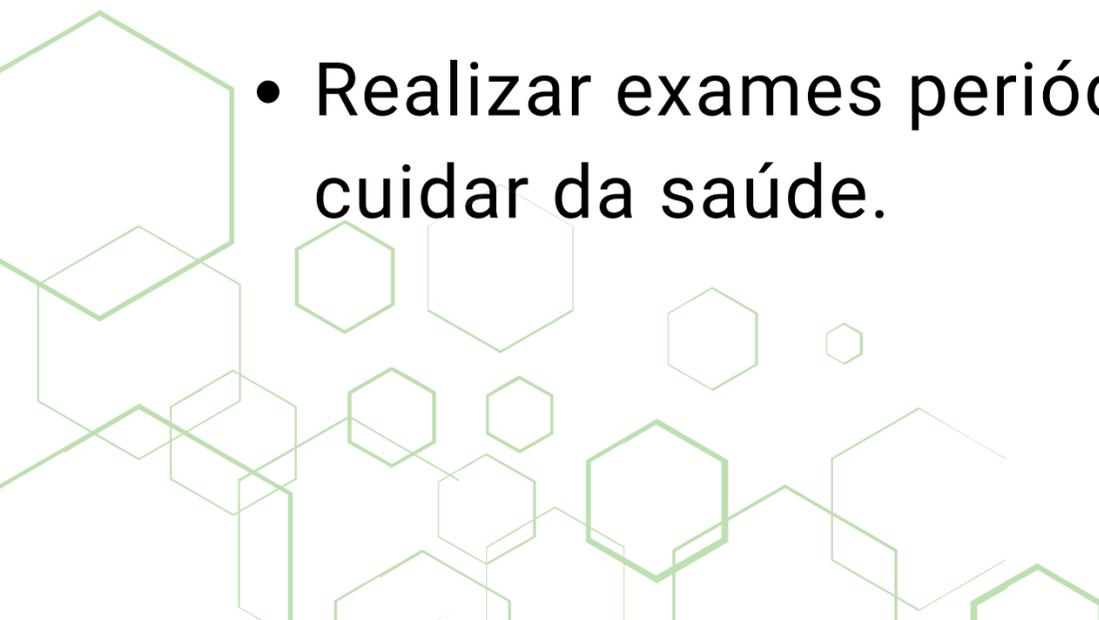
- Ao chegar ao trabalho.
- Antes e após manipular alimentos.
- Após qualquer interrupção do serviço.
- Após tocar materiais contaminados.
- Após usar os sanitários.
- Após manusear lixo.





# Saúde dos Manipuladores

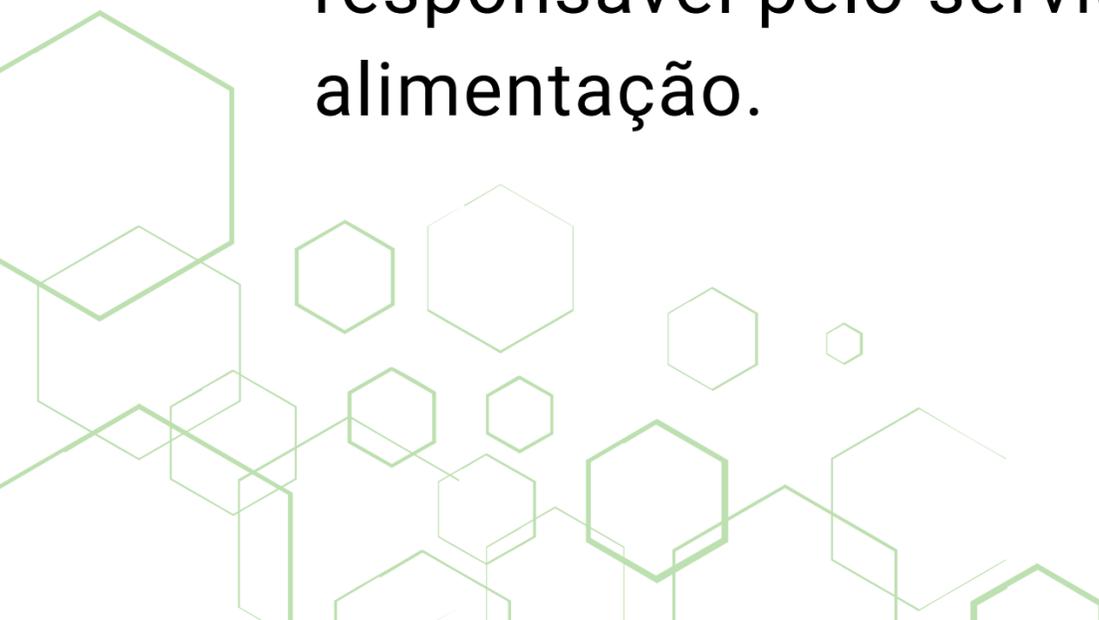
- Informar ao responsável qualquer alteração na saúde.
- Afastamento temporário em caso de doenças ou feridas.
- Realizar exames periódicos e cuidar da saúde.





# Orientações e Capacitações

- Capacitações periódicas em higiene pessoal e manipulação higiênica dos alimentos.
- Esclarecer dúvidas com o responsável pelo serviço de alimentação.
- Cartazes orientativos nos locais de trabalho.





# Visitantes na Área de Manipulação

- Acesso restrito, mas alguns visitantes podem entrar (clientes, fiscais, consultores, fornecedores).
- Devem seguir as mesmas regras dos manipuladores.
- Retirar adornos, proteger cabelos, usar roupa limpa e avental.
- Não tocar alimentos, utensílios e equipamentos.





# Seleção de Fornecedores, Compra e Recebimento de Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens

- Seleção criteriosa de fornecedores.
- Avaliação rigorosa no recebimento.
- Condições ideais de transporte e armazenamento.
- Inspeção detalhada das mercadorias.



# Armazenamento de Alimentos

- Organização do armazenamento por tipo de alimento.
- Cuidados com embalagens e recipientes.
- Controle rigoroso de temperatura e umidade.
- Importância da rotulagem e identificação.





# Preparação do Alimento

- Riscos de contaminação cruzada.
- Medidas preventivas no manuseio.
- Higienização de utensílios e superfícies.
- Cuidados específicos durante o preparo.





# Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

- Importância da higienização preventiva.
- Uso adequado de produtos desinfetantes.
- Procedimentos seguros para diferentes tipos de FLV.
- Garantia de qualidade na manipulação.





# Descongelamento

- Métodos seguros de descongelamento.
- Evitar riscos de contaminação.
- Temperaturas e prazos recomendados.
- Práticas seguras para manter a qualidade.





# Tratamento Térmico

- Processos eficazes de cocção.
- Temperaturas críticas para eliminação de microrganismos.
- Uso de termômetros e métodos de verificação.
- Cuidados com temperaturas inadequadas.





# Resfriamento dos Alimentos

- Estratégias para resfriamento rápido.
- Controle rigoroso de temperatura.
- Equipamentos e técnicas adequadas.
- Prevenção de condições perigosas.





# Conservação do Alimento Preparado

- Práticas seguras de conservação.
- Monitoramento contínuo de temperatura.
- Prazos e condições ideais de armazenamento.
- Documentação e registros essenciais.





# Transporte do Alimento Preparado

- Cuidados específicos no transporte.
- Controle de temperatura durante o trajeto.
- Uso adequado de embalagens e veículos.
- Prevenção de riscos adicionais.





# Exposição dos Alimentos Prontos

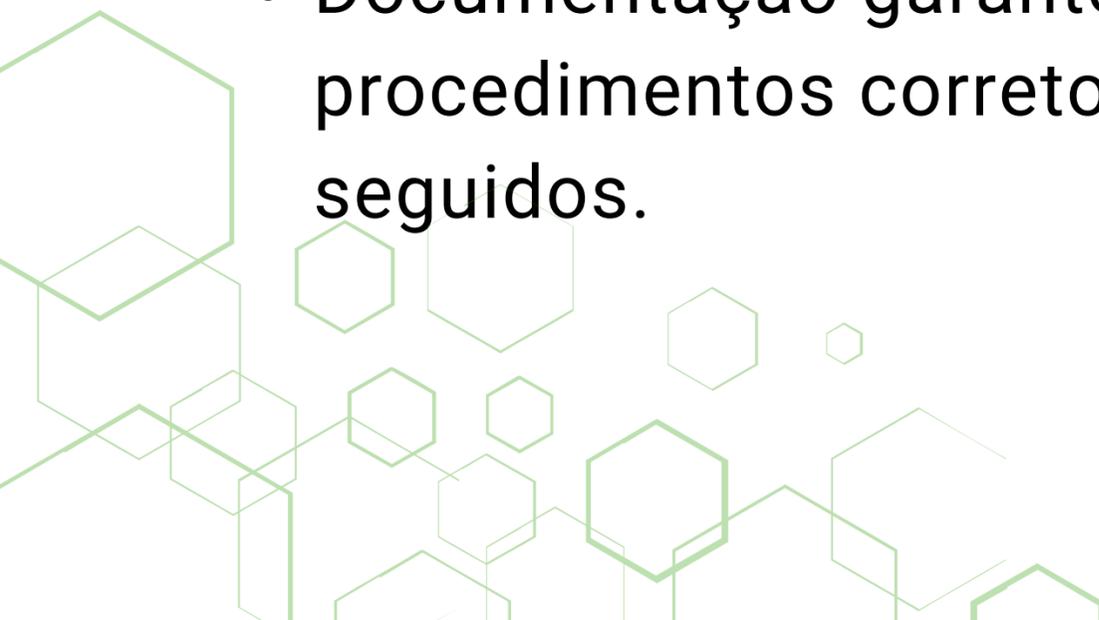
- Procedimentos seguros para exposição.
- Higiene pessoal e uso de utensílios.
- Controle ambiental e barreiras protetoras.
- Garantia de qualidade até o consumo final.





# Documentação e Registro

- As Boas Práticas de Manipulação (BPM) são essenciais para a segurança alimentar.
- Documentação garante que procedimentos corretos sejam seguidos.
- Documentos chave: Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos.





# Manual de Boas Práticas de Manipulação

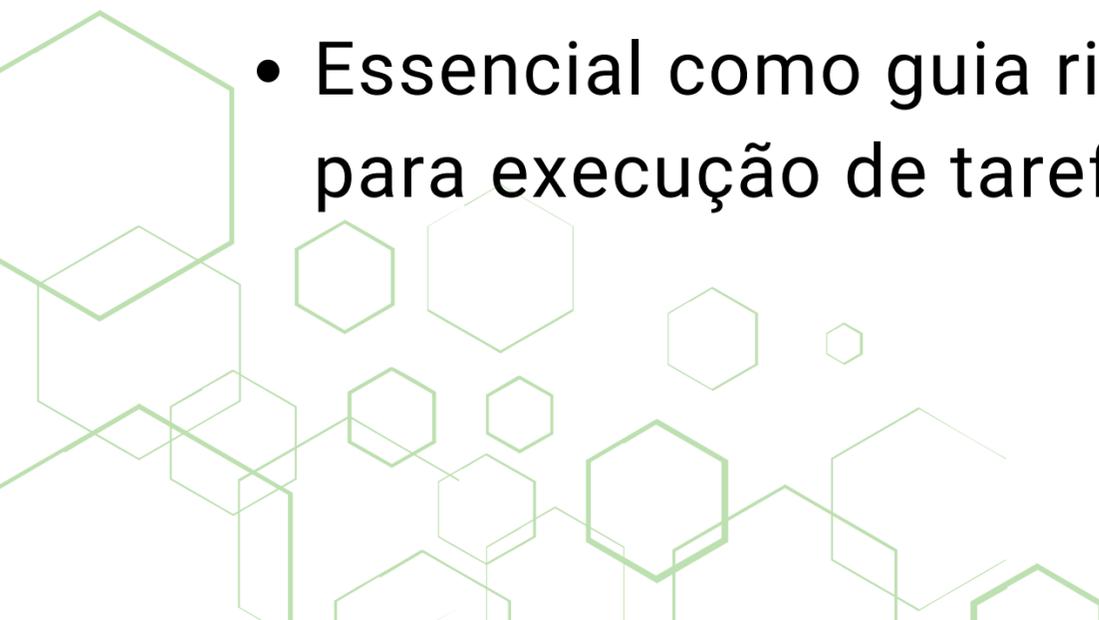
- Descreve todas as operações do serviço de alimentação.
- Consulta diária para orientação nas rotinas e processos.
- Atualização periódica necessária para cumprir a legislação sanitária.





# Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

- Detalha passo a passo operações específicas do Manual de BPM.
- Inclui responsável, requisitos e frequência das tarefas.
- Essencial como guia rigoroso para execução de tarefas.





# Registros

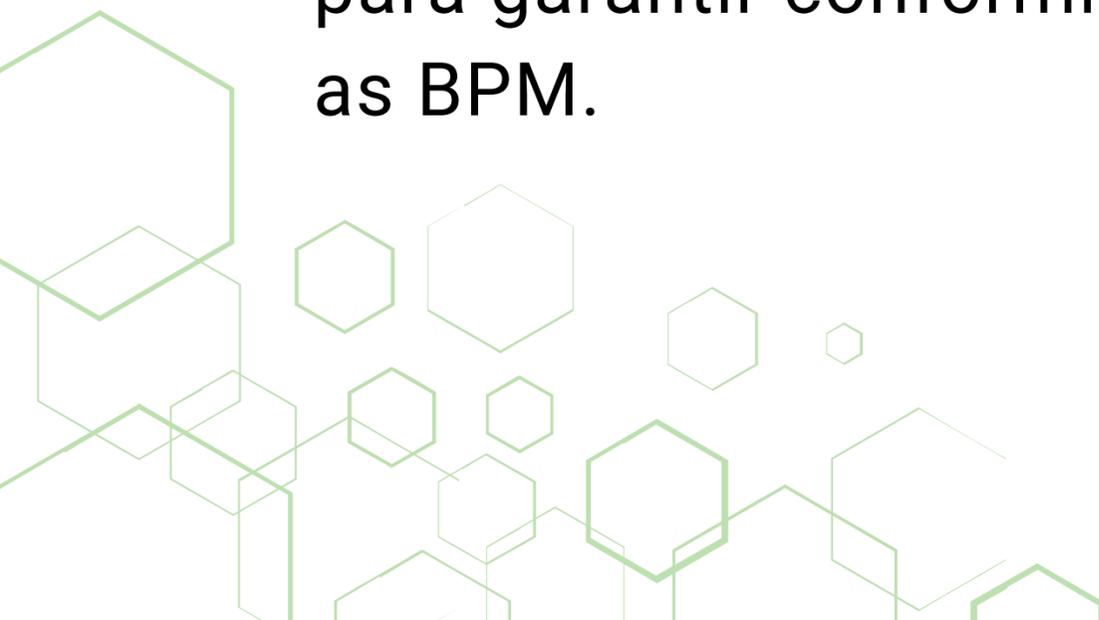
- Planilhas que documentam controles de BPM realizados.
- Histórico que identifica melhorias e corrige falhas.
- Preenchimento, assinatura e armazenamento cuidadosos são fundamentais.





# Responsabilidade

- Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos conforme RDC nº 216/2004.
- Supervisão dos manipuladores para garantir conformidade com as BPM.
- Importância de seguir recomendações para colaborar com a segurança alimentar.





# Revisão

- Recapitulação dos principais pontos aprendidos:
  - Importância da documentação e registros para garantir a conformidade.
  - Significado e elaboração do Manual de Boas Práticas de Manipulação.
  - Papel dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) na execução segura das tarefas.
  - Utilidade dos registros para monitorar e melhorar as práticas.
  - Responsabilidade do Responsável pelo Serviço na supervisão e orientação.



# Conclusão

Aplique o que aprendeu para promover alimentos seguros e saudáveis em seu ambiente de trabalho.



**OBRIGADO!**