

IF: 020 – 12 / 2018

## HIGIENE PESSOAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

O manipulador de alimento interfere diretamente na qualidade sanitária do alimento. Por isso a extrema importância em desenvolver boas práticas de higiene.

**A boca, nariz, garganta, mãos e o trato intestinal, são os locais do corpo humano onde há maior quantidade de microrganismos.**



**POR ISSO, DEVE-SE:**

- Tomar banho diariamente;
- Escovar os dentes após as refeições;
- Manter-se barbeado;
- Manter as unhas curtas, limpas sem esmaltes ou base;
- Manter os cabelos limpos e cobertos com touca;
- Utilizar adequadamente o uniforme.



A higienização dos manipuladores de alimentos deverá começar com o uso de uniformes adequados.

Sendo assim é fundamental que os uniformes estejam completos, bem conservados, que sejam utilizados exclusivamente nas áreas de manipulação e que sua troca seja realizada diariamente.

**O uso adequado do uniforme além de causar uma boa aparência, diminui o risco de contaminação no alimento.**

É preciso adotar certas posturas no ambiente de trabalho, como:

- Não falar, coçar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- Não assoar o nariz;
- Não mascar chicletes, palitos e não experimentar alimento diretamente com a mão;
- Não manipular dinheiro durante as atividades;
- Não utilizar utensílios e equipamentos mal higienizados;
- Não utilizar o celular e fone de ouvido durante a manipulação dos alimentos. Guardá-los em local adequado (armários).

Sendo assim, procedimentos e atitudes adequadas dos manipuladores irá minimizar o grau de contaminação no alimento, contribuindo para a preservação da qualidade dos alimentos fornecidos aos clientes do estabelecimento em que trabalha.