

## COMO DEVEM SER OS UNIFORMES DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS?

O uniforme adequado é composto por calça, camisa, avental, touca (ou outra proteção para os cabelos) e calçado fechado. O algodão é o tecido mais apropriado, pois favorece a transpiração e é resistente. Cores claras devem ser preferidas, o que também induz a troca diária. Não devem ser colocados bolsos e os botões estão sendo substituídos por velcro, o que acaba com mais uma possibilidade de contaminação alimentar.

**IMPORTANTE!** Não carregar no uniforme objetos como canetas, celulares, batons e cigarros etc. Qualquer item dentro dos bolsos do uniforme pode contaminar acidentalmente os alimentos. Por isso, hoje a tendência é que os uniformes não tenham bolsos.

Aventais de algodão são indicados para aqueles que trabalham próximo a fontes de calor, como forno e fogão. Já os plásticos ou de napa são ideais para os encarregados pela higienização em geral. É importante a colocação de suporte com ganchos em área anterior à entrada de banheiros e vestiários para que os aventais sejam pendurados e não entrem nestes locais.

Todas as peças do uniforme devem ser mantidas em bom estado de conservação e a troca deve ser diária. Para permitir que essa troca diária ocorra, o ideal é que as empresas forneçam pelo menos três peças de cada aos colaboradores. Uma forma de garantir a troca diária é marcar as peças com os dias da semana.

**Segundo Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 o uniforme deve ser completo, limpo e conservado, com troca diária e exclusivo para a atividade e utilizado dentro das dependências da empresa.**

**FIQUE ATENTO!** Os uniformes devem ser vestidos diretamente sobre o corpo, pois as roupas pessoais contêm pó, pelos de animais, cabelos e microrganismos...



É recomendado que haja uniformes distintos para cada atividade. Por exemplo, profissionais que realizam atividades como auxiliares de cozinha, mas que também realizam a limpeza em um dos turnos, devem possuir dois uniformes, que podem diferenciar pela cor. Assim, após o serviço de limpeza, o funcionário deve tomar um banho e colocar uniforme limpo para a manipulação de alimentos.

**ATENÇÃO!** Não se deve utilizar os uniformes fora das áreas de produção, ainda que para uma saída rápida.

