

SAÚDE E HIGIENE PESSOAL DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

As normas de higiene pessoal são regras simples e indispensáveis para os manipuladores de alimentos. Os manipuladores de alimentos é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.



Segundo a RESOLUÇÃO - RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas dos estabelecimentos.
- Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.
- Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes ou toucas.

- Não é permitido o uso de barba.
- As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base.
- Durante a manipulação, devem ser retirados todos os adornos e maquiagem.
- Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, e manipular dinheiro.
- Os manipuladores que apresentarem lesões ou sintomas de enfermidade que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos.
- O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
- Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.



REFERÊNCIA

SANITÁRIA, Agência Nacional de Vigilância. RESOLUÇÃO - RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Disponível em: <http://rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132348/RESOLUCAORDCN216ANVISA.pdf>. Acesso em: 22 mar. 2022.