

Visitantes nas áreas de Manipulação dos Alimentos

O acesso a área de manipulação de alimentos deve ser exclusivo para os funcionários que trabalham no setor, porém, pode surgir uma necessidade ou interesse da parte de pessoas que não fazem parte do quadro de funcionários e então, devem seguir as normas de higiene para entrar nas áreas de produção de alimentos.

Todos os visitantes de uma Unidade de Alimentação e Nutrição estão sujeitos aos procedimentos de boas práticas, e são eles:

- Clientes e consumidores.
- Fiscais sanitários.
- Auditores externos.
- Terceiros.
- Qualquer outra pessoa que não trabalhe diretamente na área de manipulação.



Os visitantes que entram na área de manipulação, precisam seguir as mesmas regras de quem está trabalhando lá. Todos os adornos devem ser retirados, os cabelos têm que estar protegidos com toucas e as roupas precisam estar limpas. Além de tudo isso, os visitantes não podem tocar nos alimentos, tocar nos utensílios de manipulação, falar desnecessariamente e tossir ou espirrar no local de manipulação.



Para a realização de uma visita, o visitante:

- Deve utilizar vestimentas e EPI's adequados.
- Deve ser instruído por um acompanhante.
- Deve ser informado quanto a proibição de hábitos anti-higiênicos.
- Deve ser instruído a fazer o processo correto de higienização de mãos.
- Deve utilizar somente vestiários e sanitários para visitantes.

A visita precisa seguir o sentido de fluxo produtivo, para prevenir uma possível contaminação cruzada. Todos os cuidados devem ser tomados para evitar qualquer tipo de contaminação que possa ocorrer dentro do ambiente de manipulação.

No final da visita, o uniforme e todos os equipamentos de proteção individual devem ser recolhidos e os que são descartáveis, devem, ser descartados o mais rápido possível.

Fonte:

Santos Junior, Clever Jucene, Manual da Segurança Alimentar – Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.

<https://jundiai.sp.gov.br/saude/wp-content/uploads/sites/17/2015/01/Aula-5.pdf>