

BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

O QUE SE ENTENDE POR BOAS PRÁTICAS NA HORA DA MANIPULAÇÃO?



são processos estabelecidos na produção a fim de zelar

pela segurança do alimento a ser preparado, para que o mesmo não tenha nenhum contato com agentes contaminantes, sendo assim estará adequado ao consumo. E para garantir que a comida seja 100% segura e que não faça nenhum mal ao consumidor a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) estabeleceu a RDC 216/2004 que deve ser seguida por todos esses estabelecimentos.

“Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população”.

COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO?

1. Limpo e organizado.
2. Piso, parede e o teto conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos.
3. Realizar higienização do ambiente no final do trabalho.
4. Rede de esgoto ou fossa séptica.
5. Caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora das áreas de preparo e de armazenamento de alimentos.

PREPARO DOS ALIMENTOS:



1. Higienização das mãos antes e após a manipulação.
2. Manter alimentos aquecidos em temperatura

acima de 60°C, resfriados de 0°C a 5°C e congelados de -12° a -18°C.

3. Evitar contato de alimentos crus com alimentos cozidos. E sempre higienizar os utensílios.

TRANSPORTAÇÃO DO ALIMENTO:

1. Deve ser armazenado em vasilhames fechados e identificados.
2. Se o transporte for demorado, o alimento deve ser mantido em caixas térmicas apropriadas.
3. O veículo deve estar limpo e possuir cobertura para proteção dos vasilhames.

DESCARTE DO LIXO:

1. Lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.
2. Sacos bem fechados para retirada do lixo.
3. Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.



REFERÊNCIA

Saiba mais sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos - Sebrae. Sebrae.com.br. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/pb/artigos/saiba-mais-sobre-boas-praticas-de-manipulacao-de-alimentos,9e8e9c65bf56d510VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 31 Aug. 2021.

Ministério da Saúde. Saude.gov.br. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>. Acesso em: 31 Aug. 2021.