

## BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO A FIM DE EVITAR DTA's

Segundo a **Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC)** os serviços de alimentação coletiva têm aumentado em todo o mundo e no Brasil atende cerca de dois milhões de trabalhadores.

É de suma importância manter a qualidade dos alimentos através de procedimentos seguros durante a manipulação de todas as refeições.



Com intuito de conduzir empresas e colaboradores, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) aprovou a RDC 275/2002, a fim

de definir os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias aos procedimentos de manipulação e armazenagem de alimentos. Além da Resolução RDC 216/2004, que visa garantir boas práticas e condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Nesse meio é perceptível que um dos maiores problemas e causadores de DTA's (doenças transmitidas por alimentos) são as contaminações cruzadas. Que se caracteriza pela transferência de



microorganismos patogênicos de um alimento contaminado, para um outro alimento que não esteja contaminado. Um exemplo disso é a mistura de alimentos de origem ou estado (cru e cozido) durante a manipulação ou armazenagem.

PROCEDIMENTOS ADEQUADOS PARA EVITAR CONTAMINAÇÕES CRUZADAS OU DEMAIS DTA's.

Pode-se começar pelo o que a legislação pede, que são os quatro POP's principais:

1. Edificação e as instalações, onde é necessária uma boa logística para que haja um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas, desde o armazenamento, manipulação até a limpeza e desinfecção.
2. Controle integrado de vetores e pragas urbanas, que são as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas.
3. Higienização do reservatório, que precisa ser realizado por empresas terceirizadas com a apresentação de certificado a cada seis meses.
4. Manipuladores, que são fontes principais de contaminação direta de alimentos. Por isso é importante a aplicação de hábitos higiênicos dos mesmos. Como um exemplo o uso da máscara, a lavagem das mãos de forma correta além do descarte da luva quando necessário.

### REFERÊNCIA

**Setor de refeições coletivas cresce no Brasil, segundo ABERC** — **Blog Apetit**. Apetit.com.br. Disponível em: <<https://blog.apetit.com.br/setor-de-refeicoes-corporativas-cresce-no-brasil-segundo-aberc/>>. Acesso em: 17 ago. 2021.

**O que é Contaminação Cruzada? Por que ela ocorre?** Consultoria de Alimentos | Mayara Vale. Disponível em: <<https://consultoradealimentos.com.br/seguranca-alimentar/contaminacao-cruzada/>>. Acesso em: 17 ago. 2021.

**Ministério da Saúde**. Saude.gov.br. Disponível em: <[https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)>. Acesso em: 17 ago. 2021