

# CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

- **Alimento contaminado:**

- ✓ apresenta elementos estranhos à sua natureza e composição
- ✓ pode causar danos à saúde, até a morte



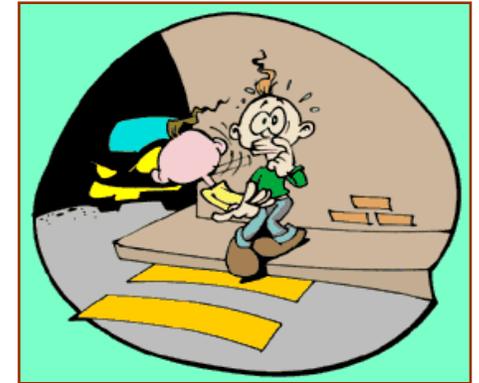
Basta uma pessoa ficar doente por  
haver consumido alimentos num  
estabelecimento para afastar a  
freguesia

# PERIGOS

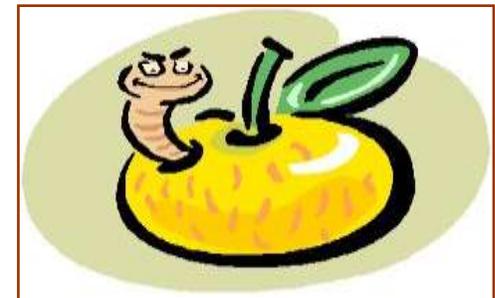
**PISAR EM  
BUEIRO  
ABERTO**



**ATRAVESSAR  
A RUA**

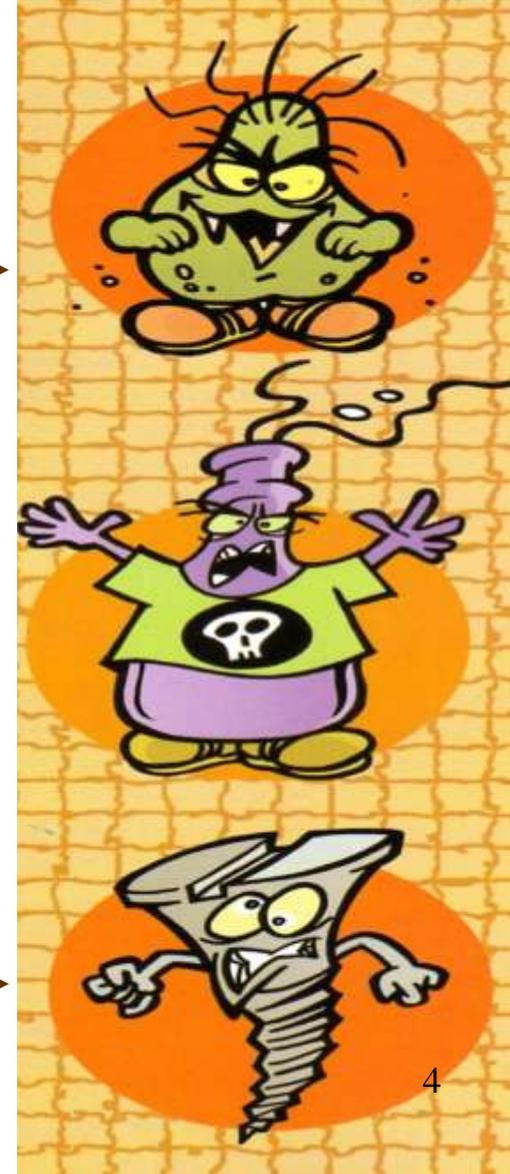


**COMER UM ALIMENTO  
ESTRAGADO OU  
CONTAMINADO**



# CONTAMINAÇÕES

BIOLÓGICAS



QUÍMICAS



FÍSICAS



# CONTAMINAÇÃO QUÍMICA

- ✓ **agrotóxicos**
- ✓ **venenos**
- ✓ **desinfetantes**
- ✓ **excesso de aditivos**



# CONTAMINAÇÃO FÍSICA



✓ **Corpo estranho  
aos alimentos**

# CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA

✓ **microorganismos nos alimentos**



# O que são microorganismos?

**Também conhecidos como micróbios, são seres vivos que nascem, crescem e morrem, como os demais, entretanto, com uma diferença importante: eles são muito pequenos**

# Os principais microrganismos para alimentos são:

✓ **bactérias**

✓ **protozoários**  
✓ **vírus**

✓ **leveduras**

✓ **bolores**

# Onde ficam?



As doenças causadas pelos microorganismos e transmitidas por alimentos se manifestam com:

- enjôos, vômitos, diarreia, dores no corpo, dor de cabeça e mal estar

Em caso mais graves podem causar:

- febre, dificuldades para respirar, convulsões, morte



# Estes seres crescem e se multiplicam rapidamente

Após algumas horas...



uma grande família!!!

**Você já ouviu  
falar em Boas  
Práticas?**

**Boas práticas são regras  
que quando praticadas,  
ajudam a reduzir e evitar  
os riscos de contaminação**

# Manipulador é qualquer pessoa que, de alguma forma, tem contato com os alimentos

prepara

manuseia

comercializa

transporta

ou outras atividades relacionadas

# Apresentação do manipulador



usar gorro  
que  
proteja  
todo o  
cabelo

avental  
com  
manga

sapato  
fechado

É importante  
manter em  
dia os  
**exames de**  
**saúde** de  
quem  
**manipula**  
alimentos



# Algumas pessoas são portadores assintomáticos



São aquelas que podem transmitir microrganismos causadores de doenças mas não apresentam sintomas

# Exames para manipuladores de alimentos:

- ✓ coprocultura
- ✓ proto parasitológico

# Acompanha avaliação médica



**tratamento, se necessário.**

**E A HIGIENE**

**PESSOAL??**

**O asseio pessoal é  
de grande  
importância para  
reduzir os riscos de  
contaminação**

**Tome banho diariamente!!**



**Não use  
adornos...**

**anel**

**colar**



**relógio**

**pulseira**

**...enquanto cozinha ou prepara qualquer  
alimento!!!**

**As mãos abrigam milhares e milhares de bactérias, por isso a lavagem correta é tão importante!!!**



# TÉCNICA PARA LAVAR AS MÃOS

**Umedecer as  
mãos e  
antebraço com  
água**

**Lavar com sabonete líquido  
bactericida e massagear as  
mãos por 1 minuto**

**Enxaguar bem  
as mãos e  
antebraço**

**Secar com papel  
toalha descartável  
não reciclado**

# ANTES DE

**comer**



**tocar em alimentos**

**cozinhar**



# DEPOIS DE

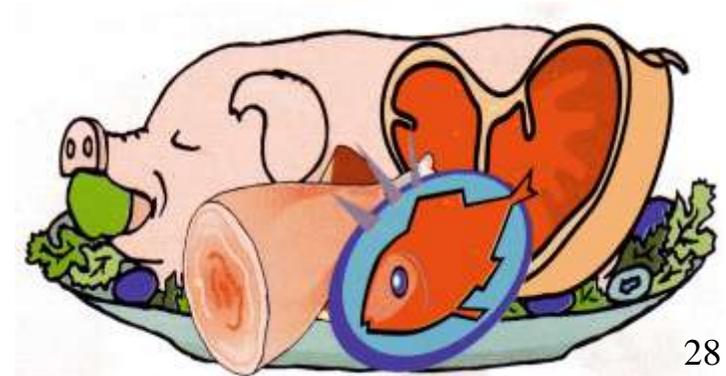
**Ir ao  
banheiro**



**Assoar o nariz**



**Manipular  
carne crua**



  
**Tocar em animais**

**Recolher lixo**

**Começar o trabalho**

**Pegar em dinheiro**

**Tossir**

**Ou qualquer outra  
fonte de  
contaminação**

**Fumar**

**Iniciar um novo  
serviço**

**Usar  
materiais de  
limpeza**

# Cuidado com o uso de luvas!!!



O seu uso não elimina a etapa de higienização das mãos

**E também não podem ir à  
qualquer lugar**

**Como pegar  
em:**

**telefone**

**dinheiro**

**anotar pedidos**

**ir ao banheiro**



***Ou qualquer outra atividade que não seja o  
alimento***

**O que não posso  
fazer durante o  
meu trabalho?**



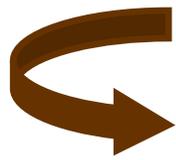
**falar, cantar, assobiar, tossir,  
espirrar, cuspir, fumar**



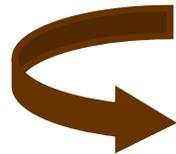
**mascar goma, palito,  
fósforo ou similares, chupar  
balas, comer**



**experimentalar alimentos  
com as mãos**



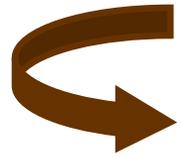
**tocar o corpo**



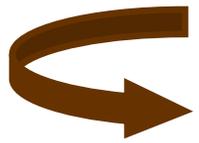
**assoar o nariz, colocar o dedo  
no nariz ou ouvido, mexer no  
cabelo**



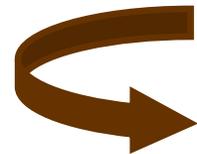
**enxugar o suor com as mãos,  
panos ou qualquer peça da  
vestimenta**

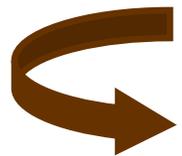


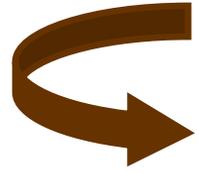
**manipular dinheiro**



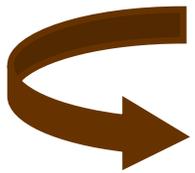
**fazer uso de utensílios  
e equipamentos sujos**

 **fumar**

 **tocar maçanetas**



**também não circular sem  
uniforme**



**trabalhar diretamente com  
alimento apresentando  
problemas de saúde como  
ferimentos na pele, resfriado  
ou com gastroenterites**

# ÁGUA PARA O CONSUMO

**A água potável é tão importante para a preparação dos alimentos quanto para beber**

**O mesmo vale para a preparação de gelo que irá entrar em contato com os alimentos**

# **Use sempre água tratada!**

**A caixa d'água deve permanecer sempre fechada e desinfetada:**

- quando for instalada**
- a cada 06(seis) meses**
- na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (animais, sujeira, enchentes)**

# **COMO COMPRAR ADEQUADAMENTE OS ALIMENTOS??**

# VERIFICAR SEMPRE

- **procedência**
- **embalagem**
- **condições de transporte**
- **cor, aroma e consistência**



- **nº de registro no Ministério da Agricultura para produtos de origem animal**
- **nome do produto e marca**
- **nome e endereço do fabricante**
- **modo de conservação, data de validade e ingredientes**



# NÃO COMPRAR!!!



✓ embalagens sem rótulo e prazo de validade ou com prazo de validade vencido



✓ latas amassadas, estufadas, enferrujadas

✓ alimentos com odor, cor, consistência e condições inadequadas de temperatura, higiene e manutenção



✓ embalagens furadas, rasgadas, empoeiradas



**Preste atenção nos  
dizeres da  
embalagem...**



**...os produtos devem estar expostos  
de acordo com o que determina o  
fabricante**

# Como utilizar os ovos?

Os ovos podem vir contaminados com a **bactéria salmonela**, que vive naturalmente no intestino das aves, portanto:

- Não é permitido a venda nem a utilização de ovos com casca rachada
- As embalagens de ovos não devem ser reutilizadas

- Não é permitido oferecer ovos crus para o consumo, bem como alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus
- Não utilizar ovos crus no preparo de maionese, mousses e outros. Nestes casos devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos
- Para o correto cozimento do ovo, submeta-o a fervura por 7 minutos

# ATENÇÃO!

- A casca do ovo é porosa, o que favorece a contaminação por microrganismos e a absorção de odores estranhos
- E por este motivo:  
Os ovos não devem ser lavados antes do uso!!

# **COMO ARMAZENAR OS ALIMENTOS CORRETAMENTE??**

# Alimentos perecíveis



**Conservar em geladeira não lotada.**  
**Alimentos cozidos na parte superior e**  
**crus na parte inferior, todos protegidos e embalados**

# Alimentos secos



- ✓ **local arejado, iluminado, livre de goteiras e vazamentos, em armário fechado, protegidos de contaminação**

# ***Lembre-se:***

- PVPS - primeiro que vence / primeiro que sai
- Descongelamento somente em geladeira em recipientes fechados, **SEMPRE**
- Mantenha a matéria-prima e demais ingredientes em recipientes limpos, tampados ou nas embalagens originais identificados com o nome e prazo de validade
- Todas as latas devem ser lavadas antes de serem abertas.  
A porção não utilizada deve ser transferida para recipiente adequado, devidamente identificada e armazenada sob refrigeração

# ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

## SORVETES

- Sorvetes em freezer para a venda ao consumidor deverá manter uma temperatura entre  $-12^{\circ}\text{C}$  e  $-14^{\circ}\text{C}$
- Nunca colocar em freezer, garrafas de bebidas ou outro produto qualquer, à temperatura ambiente, pois esse produto irá roubar de imediato o frio do sorvete não deixando que o freezer trabalhe tempo suficiente para gelar o produto e contribuindo assim para o derretimento do mesmo

# E QUAIS OS CUIDADOS NO COZIMENTO??



**Alimentos  
devem ser  
cozidos à  
temperatura  
superior a  
70°C**



**Alimentos  
com caldo  
(sopas,  
molhos)  
devem atingir  
ponto de  
fervura**

# *COZIMENTO*

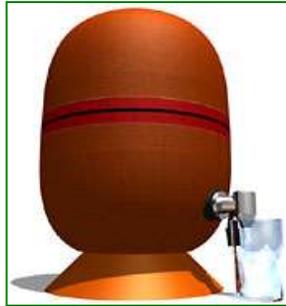


**Não  
consumir  
ovos crus**



**Não deixe as  
panelas  
abertas  
durante o  
cozimento**

**Utilizar  
água  
tratada**



**Carnes  
devem ser  
bem fritas ou  
cozidas**

**Reaquecer  
bem os  
alimentos  
cozidos**



***COZIMENTO***



**Consumir  
imediatamente  
os alimentos  
cozidos**

# Os alimentos que sofrerem ou não processamento, deverão ser armazenados em condições especiais



congelamento



resfriamento

# Manipule somente o necessário



**Quanto menor o contato, menor o risco de contaminação**

**POR QUÊ DEVEMOS SEGUIR  
TODAS ESSAS  
RECOMENDAÇÕES?**

**Os microorganismos precisam de condições especiais para crescerem e se multiplicarem**

**As condições de sobrevivência, geralmente, são os humanos que fornecem**

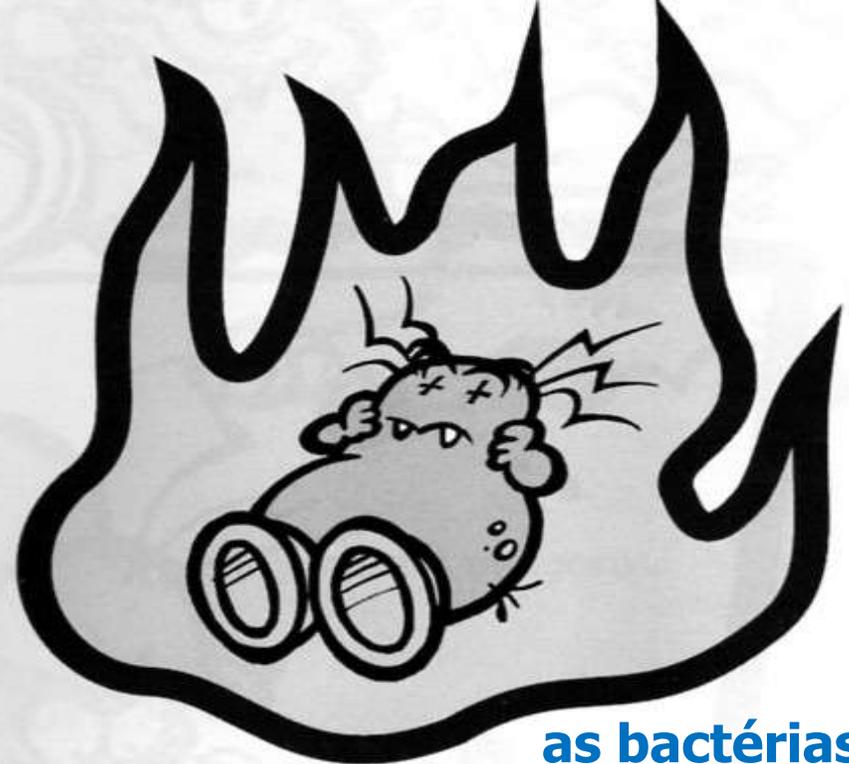
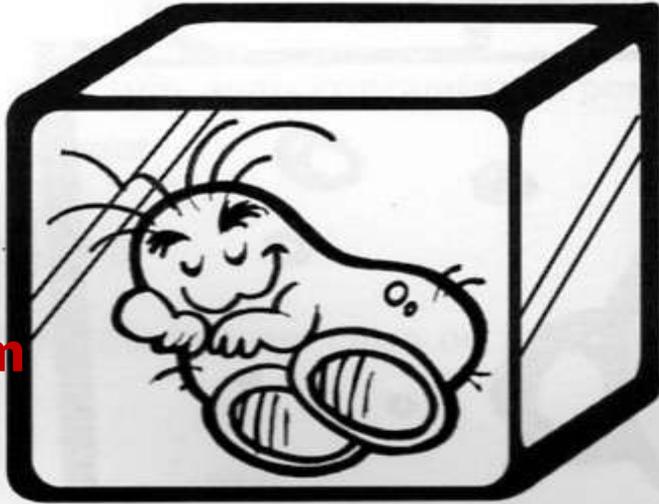


**Para um rápido crescimento, basta ter alimento, água e temperatura (ambiente/morna)**

na geladeira, as bactérias ficam adormecidas

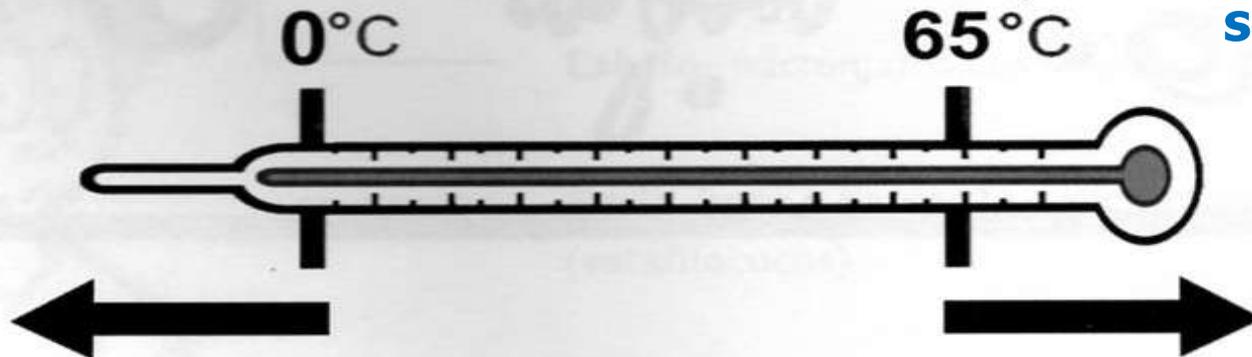
alta temperatura é fatal

não morrem



as bactérias não sobrevivem ao calor

mas se multiplicam lentamente



cozimento elimina as bactérias



comida...

pouco ácido

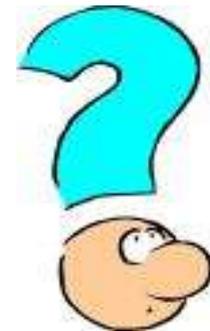
**É FESTA  
PARA AS  
BACTÉRIAS!!!**

água

temperatura

oxigênio

**O QUE FAZER PARA  
ESTES SERES NÃO  
PERMANECEREM EM  
NOSSA COZINHA**



**HIGIENE**

**DO**

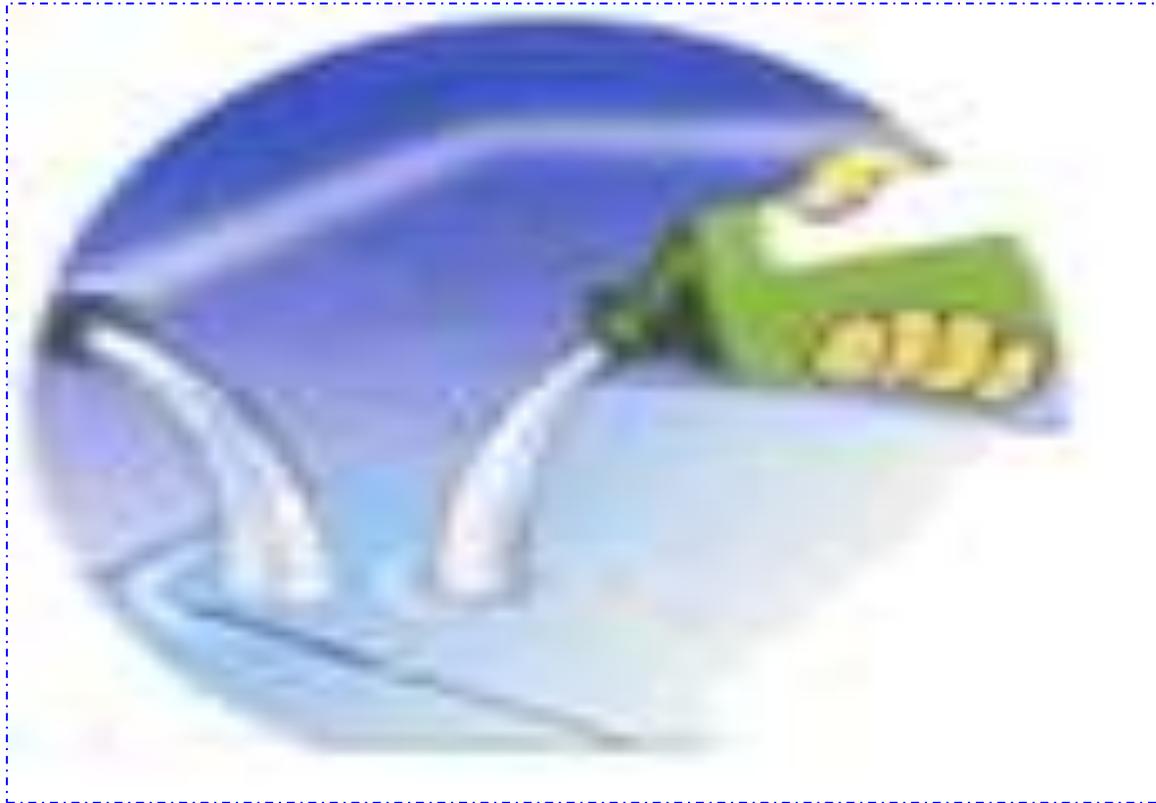
**AMBIENTE**

# LIMPEZA



**é a remoção física de sujidades no ambiente**

# DESINFECÇÃO



**é a remoção de microorganismos  
por meio de desinfetantes**

# Diluições para preparar os desinfetantes:

- Solução clorada a 2 a 2,5 %:

10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral em 1 litro de água ou 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água

- Álcool 70%:

250 ml de água em 750ml de álcool 92,8 INMP  
ou 330ml de água em 1 litro álcool

**O local onde preparamos os alimentos deve ser o mais limpo possível**



**É preciso limpar e desinfetar toda a área**

**Práticas de higiene diárias são necessárias para evitarmos que as pessoas adoecem**

**Utilize somente  
produtos  
registrados**



**Saúde**  
Ministério da Saúde

# Produtos de limpeza clandestinos

**Não são  
testados**



**Eficácia não  
comprovada**

# Mantenha a cozinha sempre limpa



**Eliminando focos de  
contaminação**

**Não deixe resíduos de alimentos sobre o fogão, geladeira, mesas, pia, microondas**



**Remova o lixo diariamente**



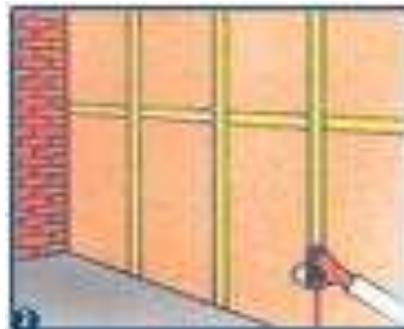
**Não deixe animais de estimação adentrar à cozinha**



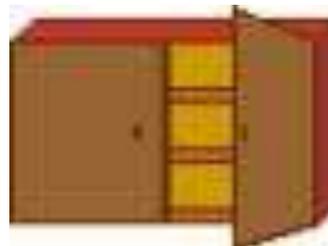
Interruptores, tomadas e luminárias devem ser lavados pelo menos uma vez por mês



Lavar as paredes pelo menos uma vez por semana



Armário para guardar alimentos limpar a cada compra



# Utensílios

# Não utilizar objetos de madeira



# Não usar panos para cobrir alimentos



**Utilize tampa própria ou filme plástico**

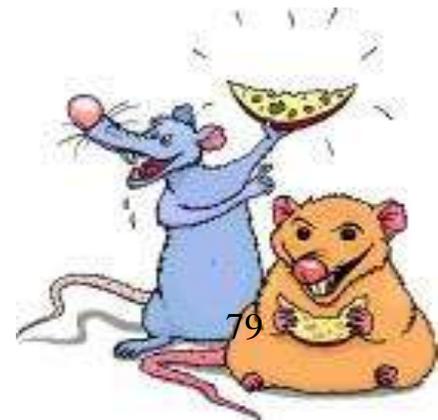


# Controle de pragas





- Moscas, baratas, formigas, ratos, pombas, gatos e outros animais podem representar grande risco de contaminação
- Manter todas as aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de qualquer praga (local de preparação)



# Controle de Pragas

## Lixo



- É necessário possuir recipientes revestidos com sacos plásticos para acondicionamento do lixo, providos de tampa
- Também é necessário manter recipientes de lixo para os consumidores, afim de evitar o acúmulo de sujeira nas vias públicas

# Controle de Pragas

## Lixo

- Não deixe o lixo permanecer à noite no interior do local onde são preparados os alimentos, afim de evitar a presença de ratos e baratas
- Retire o lixo toda vez que achar necessário

# Controle de Pragas

## Lixo

- É de responsabilidade do ambulante manter a limpeza da área pública onde está instalado, recolhendo embalagens, garrafas jogadas no chão pelos seus próprios clientes

**Não é nada agradável um  
consumidor encontrar inseto em  
um alimento que você preparou!!!**



# O local de distribuição deve ser livre de...

*sujeira*



*inservíveis*

*entulhos*

*objetos de uso pessoal*

# Óleo para frituras

**Não deve ser reutilizado muitas vezes**



**Descartar se houver alteração de cor, odor desagradável, aumento de viscosidade formação de espuma e/ou fumaça**

# Como medidas práticas para garantir a qualidade do banho de fritura, devemos considerar:

- Conservar o óleo ao abrigo do ar e da luz
- escoamento do excesso do óleo nos alimentos deve ser efetuado fora do banho de fritura, afim de evitar-se a recaída de gotas de óleo no banho, cuja oxidação é favorecida em contato com o ar

# Não reaqueça os alimentos



**Mantenha a temperatura constante**

# Quem manipula caldo de cana deve manter a matéria prima protegida



# Alimentos perecíveis devem ser mantidos sob refrigeração



Separando os  
embalados (como  
latas e garrafas de  
refrigerantes)



dos manipulados (como  
frios fatiados, salsichas e  
alimentos prontos para  
consumo)



**Na falta de equipamento de refrigeração, alguns alimentos podem ser armazenados em caixa térmica com gelo**



**Por exemplo  
os frios,  
salsicha,  
molhos...**

**É proibido o uso de  
bisnagas para servir  
molhos tipo catchup,  
mostarda, maionese**



**Deve ser utilizado  
sache individual**

# O uso de bisnaga é restrito ao manipulador

**Molho de pimenta deve ser distribuído em copinhos pequenos, porções individuais**



# Mantenha os alimentos prontos protegidos contra possíveis contaminações

*Bolos*

*Doces*

*Tortas*

*Salgados*



**e em temperatura adequada**

# AGRADECIMENTOS

Célia Regina Corrêa  
Elisângela Mara da Silva  
Elen Fagundes Costa Telli  
Rosana Maria Nogueira  
Tereza Cristina Avancini de Almeida  
Giovana Seixas  
Aldrey Cintia Sgorlon Lacerda