

CAPACITAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Realizado por:

Departamento da Merenda Escolar (DAE)

Coordenação de Vigilância Sanitária

Coordenação Saúde do Trabalhador

Apoio:

Secretaria Municipal de Saúde de Pedro II

Secretaria Municipal de Educação de Pedro II

Introdução: Foi constatada a necessidade de se realizar um trabalho de conscientização das merendeiras das escolas, quanto às práticas diárias no manuseio e armazenamento da merenda escolar. Bem como verificar o estado de saúde desses profissionais através de exames e atualização da carteira vacinal

CONTAMINANTES EM ALIMENTOS (PERIGOS)

Biológicos	Bactérias patogênicas, fungos, protozoários, vírus, príons
Químicos	Toxinas microbianas, defensivos agrícolas, medicamentos de uso veterinário, metais pesados, aminas, produtos de limpeza e/ou higienização, etc
Físicos	Metal, vidro, pêlos, casca, osso, pedra, areia, fragmentos de insetos, etc.

Tabela para Higienização ambiental

Diária	Diária ou de acordo com uso	Semanal	Quinzenal	Mensal
Pisos, rodapé, ralos, áreas de lavagem e preparo de alimentos, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras e mesas.	Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores.	Paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras, câmaras frigoríficas.	Estrados ou similares.	Luminárias, interruptores, tomadas e telas.

Uso de luvas, máscara e touca

O uso de luvas não é expressamente obrigatório pela legislação sanitária federal.

Item 4.10.2 da Resolução-RDC n. 216/04: “ Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis”.

O uso de máscaras não está regulamentado pela legislação federal – a municipal diz que não é obrigatório.

E o uso de touca?

Item 3.1.1 do anexo da RDC 275/02: Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.

Item 4.6.6 da Resolução-RDC nº 216/04: “Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim..

Objetivo:

- Capacitar à equipe de merenda escolar escolas da rede municipal de Pedro II;
- Estabelecer procedimentos de boas práticas para os serviços de merenda escolar a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
- Cumprir a legislação que determina que toda pessoa que trabalhe diretamente com alimentos deverá ser submetida à capacitação, abordando no mínimo os seguintes temas:
a)contaminantes alimentares; b) doenças transmitidas pelos alimentos; c)manipulação higiênica dos alimentos; e)boas práticas de manipulação.
- Avaliar o estado de saúde dos profissionais que manipulam alimentos nas escolas

Metodologia: O presente projeto foi desenvolvido em tres etapas:

1ª Etapa – Curso: “Boas práticas de manipulação dos alimentos”, destinado à equipe da merenda escolar das escolas da rede municipal, com a duração de 03 (três) horas, foi ministrado pela equipe do Departamento de Vigilância Sanitária e Saúde do Trabalhador de Pedro II - PI.

2ª Etapa – Realização de exames laboratoriais , teste de glicemia , verificação de Pressão arterial , atualização de carteira vacinal.

3ª Etapa – Realização de uma nova visita às escolas com a finalidade de observar se estão sendo colocados em prática os conhecimentos adquiridos no curso.

Resultados: O projeto atingiu resultados positivos, onde foram percebidos na mudança de hábitos e atitudes das merendeiras com relação à manipulação dos alimentos e cuidados com a higiene do local (cozinhas, depósitos e refeitórios).







