



Serviço de Assistência Técnica e Extensão Rural para Dirigentes, Agricultores/as e Agentes Comunitários Rurais apoiados pelo Projeto Bahia Produtiva – Serviço Emergencial de ATER

Nota Técnica 02: Saúde e Higiene do Manipulador de Alimentos

Diante do estado de calamidade pública, Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e do Plano Emergencial de Manutenção do Serviço de Assistência Técnica e Extensão Rural, esta Nota Técnica tem como finalidade cumprir com a Produção Técnico-pedagógica na forma de Produção de material didático sobre “Boas Práticas na Produção” a serem ofertadas na modalidade a distância.

Com o objetivo de introduzir conceitos básicos relacionados às Boas Práticas de Fabricação, a presente Nota Técnica discorre sobre Saúde e Higiene do Manipulador de Alimentos, tendo como base: a [Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 do Ministério da Saúde](#) e [Resolução de Diretoria Colegiada nº 275, de 21 de outubro DE 2002 da ANVISA](#).

O MANIPULADOR DE ALIMENTOS

O manipulador de alimentos é o elemento principal no processo de elaboração de gêneros alimentícios. Tendo destaque no contexto das Boas Práticas de Fabricação, uma vez que são os comportamentos adotados por este manipulador que determinará a eficiência do conjunto de ações voltadas às Boas Práticas de Fabricação.

Manipulador de alimentos é qualquer colaborador que realize interações no processo de produção de gêneros alimentícios, como: transportar, recepcionar, selecionar, higienizar, armazenar e realizar operações de transformação desses gêneros alimentícios. Portanto, o manipulador tem grande influência sobre a qualidade final dos gêneros alimentícios que produz. Desta forma, cabe ao manipulador adotar padrões de comportamentos que visem a produção de alimentos seguros, tanto nos aspectos sanitários como nos aspectos nutricionais.

A adoção de padrões de comportamento por parte do colaborador é fundamental, mas para isso é preciso haver formações continuadas quanto a estes aspectos. A temática das Boas Práticas de Fabricação é bastante rica e denota conhecimentos. Neste documento trataremos brevemente apenas da saúde e da higiene do manipulador de alimentos, porém, existe uma diversidade de tópicos os quais estes colaboradores devem ser capacitados de modo contínuo.

A SAÚDE DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Como dito no tópico anterior, o manipulador de alimentos é o principal elemento no processo de elaboração de gêneros alimentícios. Dentre os cuidados que devem ser



adotados pelo manipulador de alimentos, uma que ocupa posição de destaque é a sua saúde.

Tal destaque deve-se ao fato de que, caso o manipulador esteja com sua saúde comprometida, afetará o processo de produção de alimentos, tornando-os inseguros para o consumo humano. Logo, o colaborador enfermo deverá ser afastado do processo produtivo enquanto não estiver recuperado da enfermidade. Adicionalmente, deve ocorrer afastamento quando o manipulador possuir feridas ou cortes na pele.

É necessário o acompanhamento periódico das condições de saúde dos colaboradores, especialmente aqueles envolvidos nos procedimentos de manipulação de alimentos. Este acompanhamento deve ser realizado através de exames médicos com a intenção de preservar a qualidade do que é produzido e o bem-estar dos colaboradores.

Um dos principais exames que devem ser realizados pelos manipuladores de alimentos é o parasitológico. Sugere-se a realização de outros exames além desse. Para facilitar o processo de controle da realização destes exames, deve ser criado um Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, conhecido como PCMSO. Além disso, este programa tem a finalidade de definir quais exames devem ser realizados, com qual frequência e de registrar os exames realizados.

Indica-se a realização de exames relacionados as condições do ambiente de trabalho e do cargo ocupado pelo colaborador, como por exemplo, a audiometria e outros exames que possam verificar alterações das condições de saúde ocasionados em decorrência da atividade laboral. Por isso, é importante que hajam estudos relacionados à Higiene e Saúde Ocupacional, para a determinação dos riscos aos quais os colaboradores estejam expostos. Também é importante que os colaboradores tenham conhecimentos sobre Higiene e Saúde Ocupacional.

É fundamental o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) por parte dos colaboradores como, protetores auriculares. Estes equipamentos devem estar disponíveis, serem de uso pessoal (cada colaborador deverá ter seus próprios EPIs). Quanto as instalações, estas devem dispor de Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs), como: pisos antiderrapantes, placas sinalizadoras, avisos sonoros, entre outros.

A HIGIENE DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

O manipulador de alimentos deve conhecer e adotar hábitos de higiene com o propósito de assegurar que os alimentos por ele manipulados não sejam contaminados. Estes hábitos, assim como todos os comportamentos adotados pelos manipuladores de alimentos, devem ser frequentemente revisados para que sejam corrigidos maus hábitos adquiridos pela rotina.

O manipulador de alimentos deverá estar sempre munido de vestuário adequado para a produção, ou seja, em boas condições de conservação e devidamente higienizado. Assim como os EPIs, o vestuário é de uso individual. Além disso, as peças do vestuário devem ser preferencialmente de cor clara. Fazem parte do vestuário: toucas, aventais, luvas, calçado fechado, calça e máscara.

Uma série de comportamentos de higiene básica devem ser praticados pelos colaboradores, como:

- A escovação dos dentes após as refeições, no mínimo de três vezes ao dia;



- As unhas devem ser mantidas limpas, curtas e sem esmalte;
- O manipulador deve tomar banho todos os dias, ao menos uma ducha antes de dormir e uma após acordar;
- Não utilizar desodorante com perfume (para evitar contaminação dos alimentos);
- Não utilizar perfumes ou loções corporais (para evitar contaminação dos alimentos);
- Não utilizar adereços;
- Manter os cabelos presos com auxílio de toucas;
- Manter as barbas e os pelos aparados;
- Lavar as mãos e antebraços todas as vezes que se ausentar do ambiente de produção, abrir portas, atender ao telefone, etc;

O processo de lavagem das mãos e dos antebraços não deve ser negligenciado, pois, se não realizada de modo adequado ocasionará a contaminação dos alimentos por micróbios.

A lavagem das mãos e dos antebraços, consiste em molhá-los em água corrente, aplicar sabão neutro à área, esfregando a região por pelo menos 20 segundos. Lembrando de esfregar entre os dedos, as palmas das mãos, o dorso das mãos e entre as unhas, não esquecendo do antebraço. Após o processo de esfregação o sabão deve ser removido com água corrente. Depois as mãos devem ser enxugadas com papel toalha não reciclável que deve ser descartado em uma lixeira com tampa e acionamento com os pés. Feito o processo de secagem, deve-se aplicar um sanitizante como o álcool em gel 70^o e deixá-lo secar naturalmente.

Normalmente o processo de lavagem das mãos e antebraços é mal executado. Para auxiliar no processo adequado de lavagem das mãos e antebraços, próximo aos lavatórios devem estar dispostos cartazes ilustrativos informando como deve ser realizado o processo correto de lavagem das mãos e antebraços. A seguir, um exemplo desse tipo de cartaz.

INSTRUÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE



1

Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostá-las na pia.



2

Aplique sabonete para cobrir toda a superfície das mãos, friccionando as palmas entre si.



3

Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.



4

Entrelace os dedos palma com palma e fricione os espaços interdigitais.



5

Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai e vem.



6

Esfregue o polegar direito com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



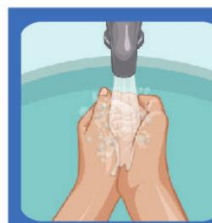
7

Esfregue em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra.



8

Esfregue o punho esquerdo com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.



9

Enxague as mãos com água, retirando os resíduos de sabonete.



10

Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.



11

Utilize o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.



12

Agora as suas mãos estão limpas e seguras.

Se tiver disponível álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraço e deixe secar naturalmente.