

HIGIENE DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

O manipulador de alimentos deve utilizar os uniformes de trabalho somente nas dependências internas e esses devem estar completos, bem conservados, limpos e serem trocados diariamente. O manipulador também deve estar atento à sua higiene pessoal, especialmente à limpeza das mãos.

Uniforme:

- Use meias e sapatos fechados, em boas condições de higiene e conservação;
- Restrinja o uso de avental plástico às atividades onde há grande quantidade de água e não o use próximo ao calor;
- Não utilize panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- Não carregue canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros adornos no uniforme; e
- Não circule sem uniforme nas áreas de serviço.

Higiene pessoal:

- Banho diário;
- Cabelos protegidos com toucas;
- Barba feita diariamente e bigode aparado;
- Unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Use desodorante inodoro ou suave;
- Não utilize perfumes;
- Não use adornos como colar, pulseira, brinco, relógio e anel, inclusive, aliança.



Durante a manipulação de alimentos:

- Não fale, cante, assobie ou cuspa;
- Evite tossir e espirrar;
- Não coma, chupe balas e nada de mascar chiclete, palito, fósforo ou similares;
- Não experimente alimentos com as mãos;
- Não enxugue o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Não toque no corpo, no cabelo, assoe ou coloque o dedo no nariz ou ouvido;
- Não mexa em dinheiro;
- Não fume;
- Não toque em maçanetas, celular ou qualquer outro objeto alheio à atividade;
- Não use utensílios e equipamentos sujos; e
- Não trabalhe diretamente com alimentos quando estiver doente, como resfriado ou com gastroenterite, ou com ferimentos e/ou infecção na pele.



HIGIENE É SAÚDE!

Lave as mãos sempre que:

- Chegar ao trabalho;
- Utilizar os sanitários;
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- Fumar;
- Recolher lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- Pegar em dinheiro;
- Houver interrupção do serviço e iniciar um novo;
- Tocar em utensílios higienizados; e
- Colocar luvas.



Lave bem as mãos



- Molhe as mãos e antebraço com água
- Passe o sabão líquido bactericida e esfregue durante 15 a 20 segundos
- Esfregue sabão na torneira
- Enxágue bem as mãos e os antebraços
- Enxágue a torneira antes de fechá-la
- Seque bem as mãos com papel toalha

A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que serão submetidos ao tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, com uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis.