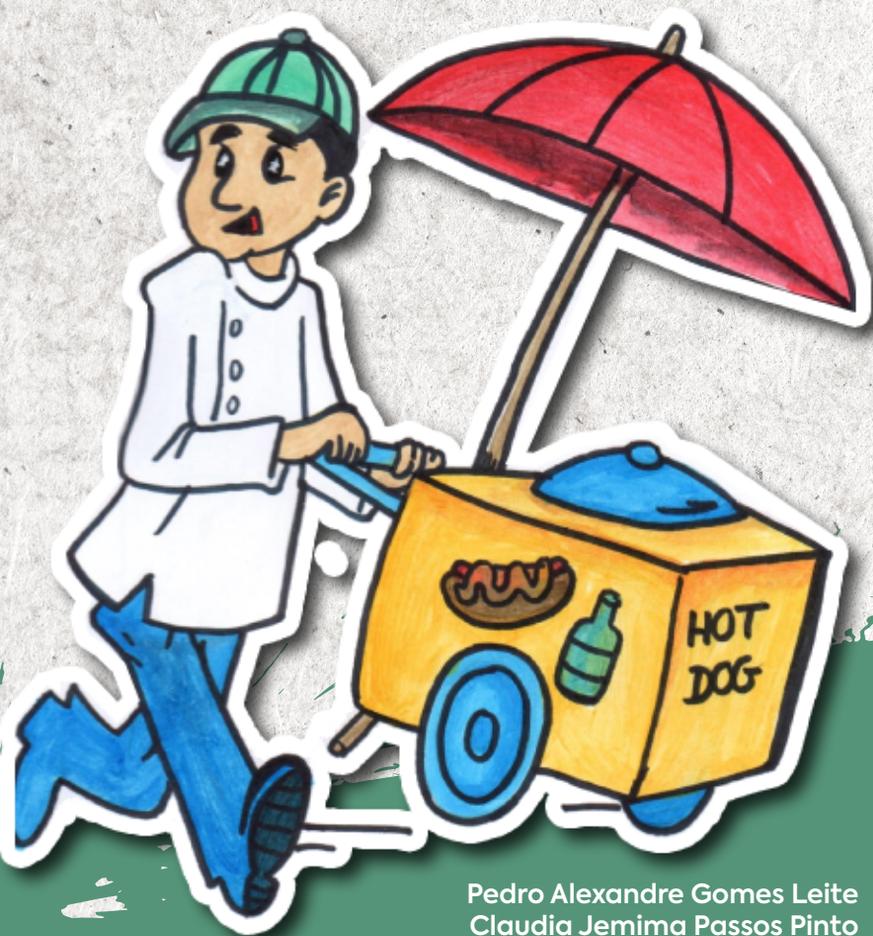


BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA **VENDEDORES AMBULANTES**



Pedro Alexandre Gomes Leite
Claudia Jemima Passos Pinto
João Paulo Cruz Neves
Marcelo dos Santos Souza


Editora da UESC



Universidade Estadual de Santa Cruz

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA

JERÔNIMO RODRIGUES - GOVERNADOR

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ADÉLIA MARIA CARVALHO DE MELO PINHEIRO - SECRETÁRIA

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE SANTA CRUZ

ALESSANDRO FERNANDES DE SANTANA - REITOR

MAURÍCIO SANTANA MOREAU - VICE-REITOR

DIRETORA DA EDITUS

Rita Virginia Alves Santos Argollo

Conselho Editorial:

Rita Virginia Alves Santos Argollo – Presidente

Angye Cássia Noia

Antônio Carlos Luz Costa

Cacá Gonçalves

Cláudia Ribeiro Santana

Eduardo Lopes Piris

Jussara Tânia Silva Moreira

Lucas Gabriel Santos Costa

Lurdes Bertol Rocha

Marcial Cotes Jorge

Maurício Santana Moreau

Mauro de Paula Moreira Rita

Jaqueline Nogueira Chiapetti

Ronan Xavier Correa

Sabrina Nascimento

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA **VENDEDORES AMBULANTES**



Pedro Alexandre Gomes Leite
Claudia Jemima Passos Pinto
João Paulo Cruz Neves
Marcelo dos Santos Souza

ILHÉUS - BA



Editora da UESC

2024

Copyright ©2024 by PEDRO ALEXANDRE GOMES LEITE, CLAUDIA JEMIMA PASSOS PINTO, JOÃO PAULO CRUZ NEVES, MARCELO DOS SANTOS SOUZA

Direitos desta edição reservados à
EDITUS - EDITORA DA UESC

A reprodução não autorizada desta publicação, por qualquer meio, seja total ou parcial, constitui violação da Lei nº 9.610/98.

Depósito legal na Biblioteca Nacional,
conforme Lei nº 10.994, de 14 de dezembro de 2004.

ILUSTRAÇÕES

João Paulo Cruz Neves

DIAGRAMAÇÃO E FINALIZAÇÃO

Deise Krause

REVISÃO

Tikinet Ltda.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

B662 Boas práticas de manipulação de alimentos para vendedores ambulantes / Pedro Alexandre Gomes Leite ... [et al.]. – Ilhéus, BA: Editus, 2024.
[24] p.: il.

Referências: p. 24.
ISBN: 978-85-7455-581-2

1. Alimentos – Manuseio. 2. Alimentos – Doenças. 3. Alimentos – Comercialização. 4. Alimentos – Contaminação. 5. Vendedores ambulantes. I. Leite, Pedro Alexandre Gomes.

CDD 641.4

Elaborado por Quele Pinheiro Valença – CRB 5/1533

EDITUS - EDITORA DA UESC

Universidade Estadual de Santa Cruz

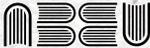
Rodovia Jorge Amado, km 16 - 45662-900 - Ilhéus, Bahia, Brasil

Tel.: (73) 3680-5028

www.uesc.br/editora

editus@uesc.br

EDITORA FILIADA À


Associação Brasileira
das Editoras Universitárias


ASOCIACIÓN DE EDITORIALES
UNIVERSITARIAS DE AMÉRICA
LATINA Y EL CARIBE

Sumário

Apresentação **7**

CAPÍTULO 1

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) **9**

CAPÍTULO 2

Por que existem as DTAs? **10**

CAPÍTULO 3

Higiene **12**

CAPÍTULO 4

Área de preparo de alimentos (comercialização) **14**

CAPÍTULO 5

Armazenamento e temperaturas **16**

CAPÍTULO 6

Cuidados que devem ser tomados ao servir
a comida (comercialização) **18**

CAPÍTULO 7

Manipulação do lixo **19**

Você sabia? **20**

Nossa equipe **22**

Infmeat (Infocarne) **23**

Referências bibliográficas **24**



Apresentação

Olá!

Essa cartilha foi produzida para auxiliar os manipuladores de alimentos na preparação e armazenamento de forma adequada para garantir segurança no consumo, com o objetivo de informar e conscientizar os consumidores. As informações contidas nesta cartilha estão fundamentadas nas regras da RDC nº 216/04 (Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação), alterada pela RDC 52/2014, e nas recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

A manipulação correta dos alimentos é de extrema importância para a saúde pública e, visando a comunicação do ambiente acadêmico com a comunidade externa, nossa equipe do curso de Medicina Veterinária produziu este informativo.

Aproveite a leitura e o conhecimento, implementando-o!



Capítulo 1

DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS POR ALIMENTOS (DTA)

As Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA) são todas aquelas adquiridas por meio da ingestão de alimentos contaminados e/ou mal preparados. As DTAs podem levar a sintomas, como: vômitos, diarreias, febre, dores abdominais, dores de cabeça, entre outros. Elas podem ser de grau leve a grave, podendo até mesmo levar à morte.

As Boas Práticas de manipulação de alimentos são normas e procedimentos que visam esclarecer a forma correta da manipulação de alimentos desde sua matéria-prima até o produto final, sem comprometer a saúde do consumidor.

A DTA e as Boas Práticas de manipulação de alimentos estão diretamente correlacionadas, pois as boas práticas evitam a incidência das DTAs.

Capítulo 2

POR QUE EXISTEM AS DTA'S?

Elas existem pois os alimentos podem estar contaminados por parasitas ou micróbios. Se o preparo e a higienização estiverem incorretos, não eliminarão de forma eficaz esses microrganismos.

Parasitas são popularmente conhecidos como vermes e podem estar presentes na água, no solo e até mesmo no próprio ser humano. Já os micróbios são seres tão pequenos que só são vistos com aparelhos microscópicos. Eles são invisíveis naturalmente, mas estão presentes em todo lugar: em superfícies, na água, no ar.

O problema acontece quando ocorre um aumento muito grande na população de microrganismos, passando a prejudicar a saúde das pessoas. Eles se multiplicam e são capazes de se adaptar a qualquer ambiente, em diferentes faixas de temperatura.



PSICRÓFILOS

Temperaturas
mais frias
abaixo de

10°C

TERMÓFILOS

Temperaturas
mais elevadas

50°C

e acima

MESÓFILOS

Temperaturas
moderadas
próximo a

37°C



Os mesófilos (comuns em ambientes naturais e industriais), psicrotróficos (ambientes frios, como água gelada e alimentos refrigerados) e termófilos (condições extremamente quentes) são categorias de microrganismos que se distinguem principalmente pela faixa de temperatura em que prosperam (FORSYTHE, 2013).

Capítulo 3

HIGIENE



O manipulador de alimentos (pessoa em contato direto com estes) deve ter local apropriado para a lavagem das mãos e uso de antissépticos – como o álcool 70° – em caso de vendedores/comerciantes de alimentos. Além disso, devem usar uniforme limpo, de preferência de cor clara, com cabelos presos e higienizados.



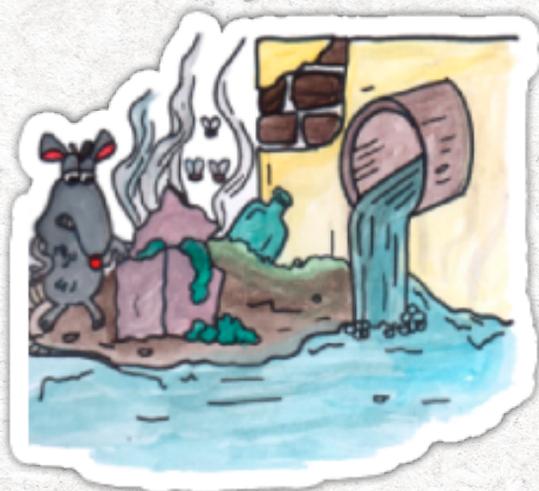
O manipulador deve apresentar mãos limpas, com unhas curtas e sem esmalte, evitando também o uso de adornos (anéis, pulseiras, brincos). Homens devem estar barbeados, assim como as mulheres devem estar com os cabelos limpos e protegidos por touca.

Evitar trabalhar portando doenças respiratórias, gastrointestinais, oculares e/ou ferimentos.



Capítulo 4

ÁREA DE PREPARO DE ALIMENTOS (COMERCIALIZAÇÃO)



Evitar locais sujos ou com esgoto e lixo, pois esses locais podem atrair ratos e outros animais transmissores de doenças.

Manter sempre o local de trabalho limpo, evitando que haja contaminação.

Não utilizar material de tecido para higienização, pois são de difícil higienização e podem carrear sujeiras e bactérias.



Os utensílios (copo, pratos e talheres) utilizados pelo consumidor, devem ser descartáveis.

Não utilizar bisnagas para maioneses ou molho, dando preferência a sachês ou afins.

As embalagens devem estar limpas e bem vedadas para melhor conservação.



As superfícies e utensílios que irão entrar em contato com o alimento devem ser de material que permita a sua higienização e não retenham sujidades.

Capítulo 5

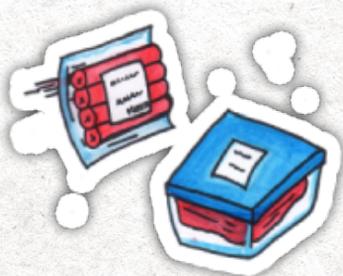
ARMAZENAMENTO E TEMPERATURAS



Expor matérias-primas perecíveis à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário, devendo ficar o menor tempo possível sem refrigeração.

Quando fora da embalagem original, devem estar em recipiente com fracionamento e validade.

Os produtos já elaborados não devem entrar em contato com os produtos não elaborados.

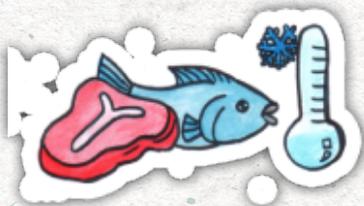


Produtos perecíveis devem ser armazenados sempre obedecendo a capacidade do equipamento (freezer, geladeira), em temperatura controlada.

Alimentos devem ser aquecidos a no mínimo 70°C (graus Celsius).

Para conservação a quente, os alimentos devem ser preparados a temperatura superior a 60°C e mantidos por no máximo seis horas.

Alimentos descongelados devem ser mantidos sob refrigeração, não sendo permitido o recongelamento.



O prazo máximo de consumo de alimentos preparados e conservados sob refrigeração a 4°C é de cinco dias.

Capítulo 6

CUIDADOS QUE DEVEM SER TOMADOS AO SERVIR A COMIDA (COMERCIALIZAÇÃO)

Alimentos prontos e expostos a venda:

Quentes devem ser mantidos a temperatura superior a 60° por no máximo 6 horas.

Resfriados devem ser mantidos sob refrigeração em temperatura inferior a 5°C.



Os óleos e gorduras são aquecidos e utilizados em uma temperatura não superior a 180°C, sendo substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas cos ou sensoriais, tais como sabor, aroma e formação intensa de espuma e fumaça.

Capítulo 7

MANIPULAÇÃO DO LIXO

Locais fixos (quiosques e trailers)

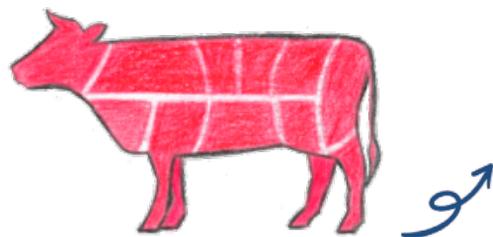
Recipiente com saco plástico que facilite o esvaziamento frequente, evitando acúmulo de sujeira. Deve ser de material lavável, devendo ser higienizado antes do preparo dos alimentos.

Ambulantes sem ponto fixo:

Recipiente com saco plástico para recepção de papel, canudos, guardanapos ou qualquer material que possa ser descartado pelo consumidor.



Você sabia?

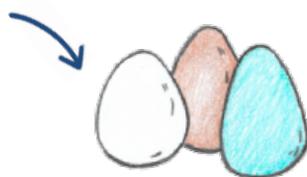


O M.V atua em diversos elos na cadeia de produção pecuária

1

2

A lei 5.517/68 declara que é de responsabilidade deste profissional a inspeção de alimentos e fiscalização...



Do ponto de vista: sanitário, higiênico e tecnológico

3

4

Uma vez que sua profissão também é voltada para a saúde coletiva

Médico Veterinário na indústria de alimentos?

Acompanhando o processo de transformação da matéria prima e garantindo que as condições higiênicas-sanitárias sejam mantidas

5

6

Além de verificar as possíveis alterações que tornem os alimentos impróprios para o consumo humano



E condenar aqueles que são impróprios.

7



8

Alguns setores alimentícios de atuação: Frigoríficos, exportação, inspeção de surtos e órgãos públicos.

SOBRE OS AUTORES

Pedro Alexandre Gomes Leite
Médico Veterinário

DSc. em Ciência Animal
Professor das disciplinas de Tecnologia
e Inspeção de Carnes, Aves e Ovos na
Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC)



Claudia Jemima Passos Pinto

Discente de Medicina Veterinária na
Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC)



João Paulo Cruz Neves

Médico Veterinário graduado pela
Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC)



Marcelo dos Santos Souza

Discente de Medicina Veterinária na
Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC)



Para mais informações, você pode acessar o QR Code abaixo, apontando a câmera do seu celular, ou acessando o perfil: @infmeat (INFOCARNE) no Instagram, que é o perfil da disciplina de Tecnologia de Carnes, Aves e Ovos, do curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC).



INFMEAT

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Ministério da Saúde. *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004*. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 2004.

FORSYTHE, Stephen J. *Microbiologia da segurança dos alimentos*. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.