

FACULDADE DE TECNOLOGIA SENAC FLORIANÓPOLIS
PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU* EM GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

PAULA ALESSANDRA ANSILIERO

PROJETO PARA TREINAMENTO DE VENDEDORES AMBULANTES
QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS
PREPARADOS E COMERCIALIZADOS NAS RUAS

FLORIANÓPOLIS
2010

PAULA ALESSANDRA ANSILIERO

**PROJETO PARA TREINAMENTO DE VENDEDORES AMBULANTES
QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS
PREPARADOS E COMERCIALIZADOS NAS RUAS**

Trabalho de Conclusão de Curso de Pós-Graduação apresentado à banca examinadora da Faculdade de Tecnologia Senac Florianópolis como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista em Gestão da Segurança de Alimentos.

Orientadora: Prof. MSc. Andreia Tremarin

**FLORIANÓPOLIS
2010**

PAULA ALESSANDRA ANSILIERO

**PROJETO PARA TREINAMENTO DE VENDEDORES AMBULANTES
QUANTO ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS
PREPARADOS E COMERCIALIZADOS NAS RUAS**

Trabalho de Conclusão de Curso de Pós-Graduação apresentado à banca examinadora da Faculdade de Tecnologia Senac Florianópolis como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista em Gestão da Segurança de Alimentos.

Aprovado em ____ de _____ de 2009.

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª. MSc. Andréia Tremarin - Orientadora
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/SC

Prof^ª. Dra. Vanessa Albres Botelho da Cunha - Examinadora
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof^ª. MSc. Lidiane Goedert – Representante Institucional
Faculdade de Tecnologia Senac Florianópolis

AGRADECIMENTOS

Ao concluir mais esta etapa para formação acadêmica, gostaria de agradecer àqueles que estiveram sempre presentes durante toda esta caminhada.

A Deus agradeço por ter me acompanhado em todos os meus passos, dando-me inspiração e direcionando-me para os melhores caminhos nos momentos de indecisão.

Aos professores, agradeço pelo conhecimento transmitido e pela ajuda no decorrer do curso, pois todos colaboraram sanando dúvidas e orientando para os melhores resultados e, em especial, à professora Andreia Tremarin orientadora deste trabalho pela dedicação.

RESUMO

A segurança alimentar é uma preocupação cada vez maior da população e do poder público, porém, ao mesmo tempo existem situações cotidianas em que se percebe uma total despreocupação de ambos com relação ao assunto e a atividade dos vendedores ambulantes nas ruas é um exemplo disso. A facilidade de comprar alimentos em qualquer lugar a preços acessíveis faz com que a maioria das pessoas releve aspectos relacionados a higiene e limpeza durante a manipulação. Normalmente os vendedores de rua são pessoas que não têm conhecimentos sobre boas práticas de fabricação e existem também as condições limitantes do ambiente onde trabalham, pois, nem sempre eles têm acesso a água corrente e estão expostos a fatores como poeira, fumaça, presença de insetos, além da circulação de pessoas próximas à área de manipulação. Por esse motivo é necessário verificar as condições nas quais estes ambulantes trabalham para identificar as principais deficiências e elaborar um plano de treinamento baseado em atender as necessidades identificadas. Espera-se que o treinamento seja uma exigência para a realização de qualquer atividade que envolve alimentos, por isso, é importante que haja um programa de treinamento, com frequência determinada e que seja pré-requisito para o funcionamento dos estabelecimentos. Como toda atividade, é necessário também que haja vigilância para manutenção da qualidade adquirida com o treinamento e este é o papel do poder público visto que a qualidade dos alimentos vendidos também é uma questão de saúde pública. Este projeto tem como objetivo avaliar os riscos à segurança alimentar decorrentes das condições higiênico-sanitárias dos lanches preparados e comercializados por ambulantes nas ruas, identificando os pontos que precisam ser melhorados e propondo ações a serem praticadas para redução ou eliminação dos riscos.

Palavras-chave: segurança alimentar, vendedores ambulantes, treinamento

ABSTRACT

Food safety is a concern that is getting bigger and bigger on the population and public authorities, however, while there are daily situations that we can notice complete disregard of both about this subject and the activity of street vendors is an example. The ease of buying food anywhere and at affordable prices makes that most people overlook aspects related to hygiene and cleanliness during the food manipulation. The street vendors are usually people that have no knowledge about good manufacturing practices, and there are also the limiting conditions of their work environment, because they rarely have access to running water and are exposed to factors such as dust, smoke, presence of insects, beyond the movement of people close to the food handle area. For this reason it is necessary to verify the conditions where these vendors are working to identify the major lacks and develop a training plan with the goal to provide the identified necessities. It is expected that this training will be a requirement to carry out any activity that involves food, so it is important that a training program with determined frequency and that is a prerequisite for the working establishments. As any activity, it also requires vigilance to maintain the quality gained through training and this is the role of government as the food quality sold is also a public health issue. This project aims to assess the risks to food safety arising from the hygienic and sanitary conditions of the food prepared and sold by street vendors, identifying the points that need improvement and proposing actions to be applied to reduce or eliminate risks.

Key words: food safety, street vendors, training

LISTA DE SIGLAS

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

OMS – Organização Mundial da Saúde

PAS – Programa Alimento Seguro

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

SESC – Serviço Social do Comércio

SESI – Serviço Social da Indústria

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	09
1.1 Gestão da segurança de alimentos.....	09
1.2 Origens do comércio ambulante.....	09
1.3 Condições higiênico-sanitárias dos lanches preparados e comercializados por ambulantes nas ruas.....	10
1.4 Justificativa.....	13
2 OBJETIVOS.....	14
2.1 Objetivo geral	14
2.2 Objetivos específicos.....	14
3 METODOLOGIA	15
3.1 Elaborar e aplicar <i>check list</i> de verificação das não conformidades em lanches vendidos por ambulantes.....	15
3.2 Estabelecer os equipamentos e utensílios necessários para garantir a segurança alimentar em carrinhos ambulantes.....	15
3.3 Proposta de um programa de treinamento para os ambulantes focado na para manipulação eficiente de alimentos.....	16
4 CRONOGRAMA	18
5 CUSTOS E FINANCIADORES	19
6 ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO	20
7 REFERÊNCIAS	21
8 APÊNDICES.....	22
9 ANEXOS.....	26

1 INTRODUÇÃO

1.1 Gestão da segurança de alimentos

A produção de alimentos com segurança exige cuidados especiais, para que se eliminem, quase na sua totalidade, os riscos de contaminação provocados por perigos biológicos, químicos e físicos a que os alimentos estão sujeitos (SENAC, 2005). Por isso, produzir alimentos seguros e de qualidade não é uma tarefa simples; requer procedimentos bem definidos, treinamento e qualificação das pessoas e principalmente comprometimento de todos em seguir as normas que determinam os padrões adequados para garantir a segurança alimentar durante todas as etapas do processo produtivo, até a chegada do alimento no consumidor final.

Uma pesquisa realizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em 1993 em mais de 100 de seus países membros, revelou que na maioria deles existe uma grande variedade de alimentos vendidos na rua. Destes, 65% relataram a existência de comercialização de alimentos sem qualquer preparação, 97% de alimentos prontos para consumo e 82% de alimentos cozidos no local da venda. A maioria dos países relatou a ocorrência de contaminação alimentar a partir de alimentos crus, manipuladores contaminados, equipamentos limpos de forma inadequada e tempo e temperatura impróprios de preparo e manutenção. Além disso, mencionou-se a preocupação com a infraestrutura relativamente limitada, com acesso restrito a água potável água (47%), sanitários (15%) e refrigeração (43%) (OMS, 1996)

Em vista disso, percebe-se que as condições dos alimentos preparados e vendidos por ambulantes nas ruas são uma preocupação mundial, por isso a importância de haver maior fiscalização e conscientização dos ambulantes sobre os perigos à saúde que podem decorrer da manipulação incorreta.

1.2 Origens do comércio ambulante

No Brasil o comércio ambulante surgiu como herança dos escravos. No século XVIII, com o crescimento da população e da economia, os escravos passaram a ser utilizados nas cidades em funções distintas daquelas a que se haviam dedicado até então. Eles eram empregados ou alugados por seus senhores para produzir, vender ou prestar serviços a

terceiros. Para complementar o orçamento doméstico de seus senhores, as escravas saíam da cozinha para as ruas, levando comidas feitas em casa: eram vendedoras ambulantes, que percorriam as cidades com tabuleiros, vendendo beijus, cuscuzes, bolinhos e outras iguarias. (ARAÚJO, 2005).

Segundo a mesma autora, esta prática foi trazida pelos negros da costa ocidental da África, onde as mulheres realizavam um tipo de comércio ambulante de produtos comestíveis. Em chão brasileiro, essa atividade permitiu às mulheres escravas, muitas vezes, além da prestação de serviços a seus senhores, a garantia do sustento de suas próprias famílias.

Hoje o comércio ambulante é muito comum em todas as cidades e, embora os alimentos vendidos desta forma sejam muito apreciados é importante que sejam avaliadas as condições em que são preparados. Mesmo o preparo sendo realizado à vista do consumidor, o que dá maior segurança para muitos consumidores, embora não seja a prática mais adequada, a maioria dos perigos não pode ser identificada desta forma, pois, nestes casos os maiores perigos são de origem biológica.

Embora os alimentos vendidos na rua, sejam apreciados por seus sabores únicos, bem como sua conveniência, eles também são essenciais para manter o estado nutricional da população. Os alimentos vendidos nas ruas garantem a segurança alimentar para populações urbanas de baixa renda e fornece uma subsistência para um grande número de trabalhadores que de outra forma seriam incapazes de estabelecer um negócio por falta de capital. Em contraste com estes benefícios potenciais, é igualmente reconhecido que os vendedores de alimentos são muitas vezes pobres e sem instrução para a manipulação de alimentos de forma segura. Por isso, os alimentos vendidos na rua são percebidos como um risco para a saúde pública. (OMS, 1996)

1.3 Condições higiênico-sanitárias dos lanches preparados e comercializados por ambulantes nas ruas

A existência de pontos de venda de alimentos, principalmente lanches nas ruas é visível em qualquer cidade, porém, alguns deles visivelmente não atendem as condições mínimas para garantia da segurança alimentar. Embora esta atividade “satisfaça as necessidades – especialmente da população de baixa renda – de obtenção de alimentos rápidos, de baixo custo e em local próximo ao trabalho e seja uma alternativa para o sustento de milhões de pessoas, também pode oferecer riscos à saúde da população” (LUCCA e TORRES 2002).

A população que é beneficiada pelas facilidades acima mencionadas também é a principal vítima da má qualidade dos alimentos por isso é importante que ela tenha conhecimento dos perigos relacionados ao alimento adquirido na rua. Segundo a OMS, os consumidores prestam a mais forte motivação para os vendedores alterarem as suas práticas de manipulação de alimentos, pois, em última análise, é o consumidor que faz a escolha do que consumir e de quem comprar. Os consumidores também arcam com as consequências se o alimento não é seguro e, infelizmente, muitas vezes eles desconhecem a relação entre a alimentação e as doenças transmitidas por alimentos contaminados.

Muitos dos vendedores são atraídos pela rentabilidade do negócio, baixo investimento e retorno rápido e, na maioria das vezes desconhecem os procedimentos corretos para manipulação, armazenamento e manutenção dos alimentos, promovendo uma série de condições inseguras além das naturalmente existentes na atividade.

A manipulação de alimentos ao ar livre por si só é uma condição inadequada, devido à exposição a fatores externos como poeira, fumaça, presença de insetos, além da circulação de pessoas próximas à área de manipulação. Portanto, é importante que as pessoas sejam devidamente orientadas para minimizar os perigos originados pelo manuseio incorreto, uso de equipamentos e utensílios inadequados ou em condições impróprias para uso.

Os pontos de venda de ambulantes não contam com as facilidades disponíveis nos estabelecimentos. Além disso, as matérias-primas são, geralmente, de qualidade inferior, armazenadas inadequadamente e mantidas em temperaturas abaixo do critério de segurança. (LUCCA e TORRES 2002).

De acordo com a OMS uma das principais deficiências do comércio ambulante é a inexistência de água potável. Um dos problemas mais críticos em vender comida de rua é o abastecimento de água de qualidade aceitável e em quantidade suficiente para beber, lavar, limpeza e outras operações. Além disso, o vendedor ambulante só pode transportar suprimentos limitados até as barracas de comida e pode não ter acesso direto ao abastecimento de água. Na verdade, a água é geralmente escassa na maioria das áreas de baixa renda em países em desenvolvimento.

Os vendedores de rua em várias partes do mundo são conhecidos para lavar os utensílios, incluindo aqueles em que o alimento foi servido, na água que foi usada anteriormente, talvez muitas vezes. Por isso, o abastecimento de água necessita uma atenção especial em operações de comida de rua, principalmente se a água contaminada pode ser adicionada a um alimento ou aplicada aos utensílios sem uma subsequente

etapa de aquecimento (por exemplo, ou desinfecção química) para eliminar ou reduzir os riscos potenciais para um nível aceitável (OMS, 1996).

Além disso, muitas outras irregularidades podem comprometer a qualidade dos alimentos, desde o uso inadequado de uniformes ou o não uso dos mesmos, a falta de higiene dos manipuladores, manuseio de dinheiro, a conservação inadequada dos ingredientes e do produto pronto e até mesmo o local onde os alimentos são comercializados, pois, normalmente os ambulantes ficam em locais com grande movimentação de pessoas e veículos, o que favorece a contaminação dos alimentos expostos.

A formação de manipuladores de alimentos sobre os perigos enfrentados pelos seus produtos, manuseio e preparo de alimentos e boas práticas de higiene é uma parte essencial de qualquer estratégia para melhorar a segurança e a qualidade dos alimentos vendidos na rua. Isso deve ser feito em conjunto com o licenciamento, mas a educação permanente e sessões periódicas de formação são fortemente sugeridas. As autoridades competentes podem desenvolver programas de formação e materiais para manipuladores de alimentos (OMS, 1996).

Segundo Amson (2005 p. 16 *apud* Walker et al., 2003) os fatores que contribuem para as doenças de origem alimentar ocorrem principalmente devido à falta de conhecimento sobre higiene dos alimentos. Por este motivo são necessários cursos de qualificação a respeito deste assunto para todas as pessoas que trabalham no setor de alimentação, sejam eles funcionários de grandes indústrias ou restaurantes ou vendedores ambulantes.

Em vista disso, é preciso que a fiscalização seja bem rigorosa para que sejam mantidas as condições apresentadas pelos ambulantes no momento da liberação de funcionamento pelas autoridades competentes, pois é preciso que seja assegurado à população um padrão de qualidade permanente.

O propósito deste trabalho será a investigação das condições da manipulação de alimentos por meio da observação de fatores como as condições de conservação e higiene dos ingredientes, utensílios e equipamentos, a forma como se apresentam os manipuladores e a forma como estes executam as atividades e, por fim, as condições do local principalmente relacionadas à existência de água corrente e de lixeiras.

Deste modo será possível identificar a existência de não-conformidades e a realização de uma análise aprofundada dos perigos existentes e dos pontos a serem melhorados. Desta forma, a situação ideal para garantia da segurança dos alimentos comercializados por ambulantes e consumidos pela população será indicada.

1.4 Justificativa

Justifica-se a realização deste projeto pela necessidade de avaliação dos riscos ocasionados pelo consumo de alimentos adquiridos de ambulantes que muitas vezes não possuem orientação adequada para manipulação de alimentos e nem equipamentos adequados para tal atividade.

O conhecimento dos perigos existentes durante a manipulação é o primeiro passo para a melhoria da qualidade dos alimentos consumidos, pois, acredita-se que, principalmente nas atividades informais relacionadas a serviços de alimentação existem poucas pessoas com treinamento e qualificação adequados.

Após o levantamento dos dados poderá ser definido um plano de ação para melhoria das condições dos estabelecimentos envolvidos. Identificando-se as não-conformidades existentes será possível definir as suas causas e propor melhorias, sejam elas a realização de treinamentos para os manipuladores, a aquisição de equipamentos ou utensílios novos, entre outros.

É importante que se verifique esta situação por se tratar de um segmento muito comum em todas as cidades e, de muita procura pela população, que muitas vezes adquire lanches sem ter consciência dos perigos à saúde.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Propor um programa de treinamento em boas práticas de fabricação de alimentos para vendedores ambulantes com base nos resultados do *check list* elaborado e aplicado nos pontos de venda nas ruas da cidade de Videira/SC.

2.2 Objetivos específicos

- Elaborar e aplicar *check list* de verificação das não conformidades no preparo de lanches vendidos por ambulantes;
- Estabelecer os equipamentos e utensílios necessários para garantir a segurança alimentar em carrinhos ambulantes;
- Propor um programa de treinamento para os ambulantes focado na manipulação de alimentos.

3 METODOLOGIA

Para a obtenção dos dados desejados foi elaborado um formulário de *check list* no qual constam todos os pontos relevantes a serem observados de modo a atender os objetivos específicos deste projeto. Este *check list* será aplicado durante visitas realizadas aos pontos de venda de lanches nas ruas da cidade de Videira em Santa Catarina.

3.1 Elaboração e aplicação do *check list* de verificação das não conformidades em lanches vendidos por ambulantes

Com a aplicação do *check list* espera-se identificar os principais pontos deficientes para apresentar as melhorias que precisam ser feitas. O documento de verificação foi elaborado com base na Resolução Normativa Nº 003/ DIVS/2005 da Diretoria de Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina que aprova uma lista de verificação das boas práticas para serviços de alimentação. O *check list* apresenta questões referentes às condições ambientais, existência de pragas, condições em que os alimentos são manipulados, inclusive relacionadas à higiene pessoal dos manipuladores e condições das instalações, equipamentos e utensílios (Apêndice A). A aplicação do *check list* será realizada por fiscais da Vigilância Sanitária Municipal.

Serão considerados adequados os ambulantes que atenderem de 76 a 100% dos itens do *check list*, regulares os que atenderem entre 51 e 75% e deficientes os que atenderem a menos de 50% dos itens.

3.2 Estabelecer os equipamentos e utensílios necessários para garantir a segurança alimentar em carrinhos ambulantes

Para a OMS os pontos de venda devem ser concebidos e construídos de modo que sejam de fácil limpeza e manutenção. Equipamentos e superfícies utilizadas na preparação de alimentos devem ser feitos ou revestidos de materiais impermeáveis e que não liberem substâncias tóxicas ou materiais perigosos (cobre, chumbo, etc.). Eles não devem ser usados para outros fins que não sejam o cozimento, transformação e conservação dos alimentos e devem ser mantidos livres de contaminações do ambiente.

Com a aplicação do *check list* espera-se identificar as condições dos equipamentos e utensílios e a forma como são utilizados pelos ambulantes, pois, se as condições dos equipamentos forem boas, mas, estes forem utilizados de forma inadequada também podem gerar riscos à segurança alimentar.

Uma pesquisa realizada na cidade de Curitiba identificou inúmeras deficiências relacionadas à inexistência de equipamentos ou a condições impróprias dos mesmos. De acordo com AMSON (2005), grande parte dos ambulantes pesquisados usava utensílios de madeira e em mau estado de conservação, nenhum deles possuía termômetro para medir a temperatura dos alimentos e a conservação a frio, quando existia, era realizada em caixas de isopor em péssimo estado de conservação.

Outro ponto importante observado durante a pesquisa realizada em Curitiba foi a inexistência de reservatórios com água potável para higienização das mãos e utensílios na grande maioria dos ambulantes pesquisados, alguns deles possuíam pequenos reservatórios com capacidade insuficiente para atender às necessidades da atividade e apenas um deles utilizava de uma prática adequada que é a utilização de um galão de 20 litros de água com acionamento mecânico.

Este será um ponto avaliado em todos os pontos de venda, identificando se existe água corrente tratada disponível, ou, na ausência desta, qual é a prática utilizada e se esta pode ser considerada como a mais adequada, dispondo de um volume razoável de água para realização da higienização de utensílios e das mãos.

Avaliar e identificar condições como estas certamente é fundamental para que seja traçado um plano de ação para eliminá-las ou reduzi-las a níveis aceitáveis que não causem danos à saúde dos consumidores.

3.3 Proposta de um programa de treinamento para os ambulantes focado na para manipulação eficiente de alimentos

No Brasil existem programas voltados para o treinamento de manipuladores, dentre eles pode-se destacar o Programa Alimento Seguro (PAS) que através de parcerias com instituições como SENAI, SEBRAE, SENAC, SESC, SESI e EMBRAPA, tem projetos relacionados a todas as etapas do processo produtivo desde a produção no campo até o consumidor final do alimento. Um destes projetos, o PAS Mesa, tem entre seus objetivos o aumento da segurança no preparo de alimentos prontos para consumo e o desenvolvimento de material técnico e de sensibilização para diversos segmentos, dentre eles os ambulantes. Para

estes existe um curso de capacitação voltado para a elaboração e implementação de Boas Práticas de Fabricação e Sistema de APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) (SENAI, 2010).

Para a realização deste projeto será feita uma abordagem inicial com os ambulantes que forem considerados regulares e deficientes pela aplicação do *check list* com a distribuição de material educativo, para tanto se pretende utilizar a Cartilha do Manipulador de Alimentos do programa PAS Mesa (Anexo A) onde temas relacionados à segurança alimentar são tratados de forma bem clara. A cartilha traz instruções sobre higiene pessoal, higienização de equipamentos e utensílios, qualidade da água, combate a pragas, preparo e conservação dos alimentos.

Para melhor orientação dos ambulantes será proposto um programa de qualificação onde, com a orientação de profissionais das áreas de saúde e de alimentos, os vendedores possam adquirir conhecimentos sobre o manuseio e a conservação adequada dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos e água contaminados. Durante o treinamento os ambulantes serão cadastrados e será cobrado pelas autoridades sanitárias municipais que a cada dois anos todos refaçam o treinamento. O primeiro treinamento não será cobrado como forma de incentivo, mas para os seguintes haverá cobrança para custear as despesas.

Durante estes treinamentos serão distribuídas luvas e toucas descartáveis como forma de incentivo e conscientização para a necessidade da sua utilização.

4 CRONOGRAMA

No Quadro 1, apresenta-se a relação das atividades a serem executadas durante a realização do projeto com os respectivos períodos de execução.

Quadro 1 – Cronograma das atividades

Atividade	Maio	Junho	Julho	Agosto
Levantamento dos estabelecimentos				
Visita aos pontos de venda para aplicação do <i>check list</i>				
Análise dos resultados				
Elaboração do programa de treinamento				
Realização do treinamento				
Nova aplicação do <i>check list</i>				

5 CUSTOS E FINANCIADORES

No Quadro 2 estão apresentados os custos para implementação do projeto.

Quadro 2 – Custos do projeto

Serviços/Materiais	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Impressão formulários de avaliação	20	0,20	4,00
Impressão de cartilhas	10	3,00	30,00
Curso de capacitação	10	41,80	418,00
Total			452,00

Os custos do projeto foram elaborados considerando-se a existência de 10 ambulantes, número proveniente de uma observação inicial realizada no centro da cidade de Videira. Eles referem-se às impressões dos formulários de avaliação que serão aplicados duas vezes durante o projeto, ao material educativo que será distribuído aos ambulantes, e ao treinamento propriamente.

Para o treinamento foram consideradas as despesas com os profissionais responsáveis pelo curso, material de expediente e os materiais que serão distribuídos, ou seja, as luvas e toucas descartáveis. Para cada ambulante será entregue um pacote com 100 toucas que custa R\$ 9,00 cada e um pacote de luvas plásticas também com 100 unidades que custa R\$ 2,80.

Os custos referentes ao primeiro treinamento serão financiados pela prefeitura municipal, visto que este será ministrado por funcionários da própria instituição.

Em vista dos benefícios decorrentes da execução deste projeto, pode-se dizer que os custos apresentados são baixos e que é perfeitamente possível de ser implementado um projeto desta natureza na cidade de Videira principalmente se considerarmos os ganhos em qualidade e segurança dos alimentos que são comercializados pelos ambulantes e muito consumidos pela população.

6 ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO

Com a realização deste projeto pretende-se conscientizar os vendedores ambulantes sobre os perigos que afetam a qualidade dos alimentos, orientando-os diretamente para que tenham atitudes seguras e utilizem equipamentos e utensílios devidamente higienizados e em condições adequadas de uso. Para tanto será distribuído material educativo e realizado um treinamento com todos os ambulantes existentes no município onde eles receberão as orientações necessárias e alguns materiais como luvas e toucas descartáveis como forma de incentivo para adoção ou manutenção do uso destes no dia-a-dia.

Após o treinamento serão realizadas visitas de rotina para acompanhamento dos resultados do treinamento e após um mês o mesmo *check list* para comparação dos resultados. Caso seja julgado necessário, o treinamento será refeito.

O material educativo será disponibilizado para distribuição para novos vendedores que solicitarem licença de funcionamento à prefeitura municipal. Estes também deverão oportunamente realizar o treinamento proposto.

7 REFERÊNCIAS

AMSON, Gisele V. **Comércio Ambulante de Alimentos em Curitiba: Perfil de Vendedores e Propostas para Programa de Boas Práticas Higiênicas na Manipulação de Alimentos**. 2005. 163 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2005.

ARAÚJO, Wilma M. C.; ARAÚJO, Halina M. C. **Comida de rua e preservação da cultura alimentar**. 2005. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com>. Acesso em 15 de março de 2010.

LUCCA, Alessandra; TORRES, Elizabeth. A. Condições de higiene de “cachorro-quente” comercializado em vias públicas. **Revista Saúde Pública**, v.36, p. 350-352, 2002.

PAS. Programa Alimento Seguro. **O Programa**. Disponível em www.alimentos.senai.br. Acesso em 05 de abril de 2010.

WHO. World Health Organization. **Food safety issues: essential safety requirements for street-vended foods**. 1996. Disponível em www.who.int. Acesso em 16 de março de 2010.

SENAC, **Cartilha do Manipulador de Alimentos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 32 p. II. (Qualidade e Segurança Alimentar). Programa Alimentos Seguros - Mesa.

8 APÊNDICES

APÊNDICE A - CHECK LIST

Identificação do ambulante:

Data:

AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA
1. INSTALAÇÕES:			
1.1 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO			
Existe acesso a lavatórios para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos.			
Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado e coletor de papel, acionados sem contato manual.			
1.2 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES			
Operação de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.			
Higienização das instalações adequada e com frequência.			
Instalações mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas.			
Operações de limpeza e, se for o caso, desinfecção das instalações realizadas rotineiramente.			
Produtos saneantes utilizados, regularizados no Ministério da Saúde.			
Diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
Produtos de higienização identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.			
Utensílios utilizados na higienização de instalações, distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.			
1.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
Existe um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.			
Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			
Quando aplicado o controle químico, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.			
1.4 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
Dispõem de recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte devidamente identificados e íntegros, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos.			
Resíduos são coletados e estocados em local fechado e isolado das áreas de preparação e armazenamento de alimentos.			
2. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.			
Os que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica.			
Em adequado estado de conservação, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
Realiza manutenção programada e periódica dos equipamentos e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição. Mantém registro da realização dessas operações.			
Possui superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização ou serem fontes de contaminação.			
2.1 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
Operação de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.			
Frequência de higienização adequada.			
Produtos saneantes utilizados, regularizados no Ministério da Saúde.			
Diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
Produtos de higienização identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.			
Utiliza utensílios de uso exclusivo para higienização.			
3 VESTUÁRIO:			
Utilização de uniforme compatível com a atividade, conservados e limpos. Trocados no mínimo			

diariamente.			
Asseio pessoal: mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou base, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.). Maquiagem; cabelos presos e protegidos por redes, tocas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.			
4. HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
Lavagem cuidadosa das mãos ao chegar ao trabalho, antes e após a manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, tocar materiais contaminados, depois do uso de sanitários e sempre que se fizer necessário.			
Manipuladores fumam, falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.			
5 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
Especificação dos critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.			
Transporte desses insumos realizado em condições adequadas de higiene e conservação.			
6 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO			
6.1 RECIPIENTES PARA COLETA DE RESÍDUOS:			
Dotados de tampas e acionados sem contato manual.			
6.2 CUIDADOS NA PREPARAÇÃO DO ALIMENTO:			
Utilizadas matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.			
Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.			
Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.			
Funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.			
Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.			
6.3 TRATAMENTO TÉRMICO:			
Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
Eficácia do tratamento térmico, avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.			
6.4 ÓLEOS E GORDURAS:			
Existem medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados na fritura não constituem uma fonte de contaminação química do alimento preparado.			
Aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius).			
Substituídos imediatamente sempre que há alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça.			
6.5 DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS:			
Realizado o descongelamento dos alimentos congelados, antes do tratamento térmico, (excetuando os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado).			
Descongelamento realizado de forma a evitar a multiplicação microbiana. O descongelamento efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.			
6.6 HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS:			
Alimentos consumidos crus submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial, quando aplicável.			
Produtos utilizados na higienização dos alimentos, regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.			
6.7 RESPONSABILIDADE			
Existe um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devendo ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para			

responsabilidade técnica.			
O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos possui comprovadamente curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.			
7 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO			
7.1 ÁREA DE EXPOSIÇÃO:			
Áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.			
Manipuladores adotam 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.			
7.2 EQUIPAMENTOS DE EXPOSIÇÃO/DISTRIBUIÇÃO:			
Equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devidamente dimensionados, e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.			
Temperatura desses equipamentos regularmente monitorada.			
Equipamento de exposição do alimento preparado, na área para consumo, dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação, em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.			
7.3 UTENSÍLIOS:			
Utensílios utilizados na área de consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres, descartáveis, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados e armazenados em local protegido.			

9 ANEXOS

Cartilha do Manipulador de Alimentos



Série Qualidade e Segurança Alimentar

2 0 0 5

© 2002. SENAC – Departamento Nacional
Qualquer parte desta obra poderá ser reproduzida, desde que citada a fonte.

SENAC/ DN

FICHA CATALOGráfICA

CARTILHA do manipulador de alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005. 32 p. II. (Qualidade e Segurança Alimentar). Programa Alimentos Seguros - Mesa. Convênio PAS Integrado. CMC/CNI/SENAT/SESI/SEBRAE/SESC/SENAC/ANVISA

ISBN:

Alimento; Conservação de alimento; Manipulação de alimento; Higiene; Armazenagem; Controle de qualidade; APPCC; Segurança alimentar; Higiene pessoal.

Ficha elaborada de acordo com as normas do SICS - Sistema de Informação e Conhecimento do Senac

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial / Departamento Nacional
Av. Ayrton Senna - 5555 Barra da Tijuca CEP. 22275-004 Rio de Janeiro-RJ
Tel.: (21) 2136-5742 Fax: (21) 2136-5735
Internet: www.senac.br e-mail: pas@senac.br

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS	7
PERIGOS QUE AFETAM OS ALIMENTOS	11
HIGIENE PESSOAL	17
COMPORTAMENTO NO AMBIENTE DE TRABALHO	21
HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS	22
QUALIDADE DA ÁGUA	23
COMBATE ÀS PRAGAS	24
ESCOLHA DE LOCAIS DE PREPARO E VENDA DE ALIMENTOS	24
COMPRA DE MERCADORIAS	25
ARMAZENAMENTO	26
PREPARO DE ALIMENTOS	27

APRESENTAÇÃO

A falta de tempo para fazer refeições demoradas e a opção por alimentos mais baratos fazem crescer a cada dia o número de quiosques, barracas, ambulantes e outros pontos de venda de alimentos rápidos.

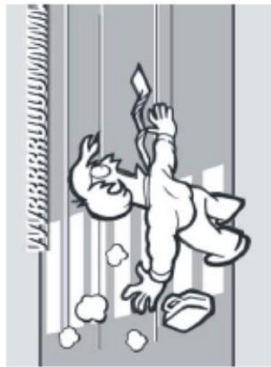
Entretanto, muitas pessoas ainda evitam a utilização desse tipo de serviço, por não sentirem segurança quanto à higiene dos alimentos vendidos nas ruas. De fato, a produção de alimentos com segurança exige cuidados especiais, para que se eliminem, quase na sua totalidade, os riscos de contaminação provocados por perigos biológicos, químicos e físicos a que os alimentos estão sujeitos.

Esse material se destina àqueles que vendem, preparam ou manipulam alimentos. Nele, você vai encontrar informações sobre as Boas Práticas e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), em todas as fases da preparação dos alimentos.

A implantação das Boas Práticas e do Sistema APPCC em seu comércio é a garantia de estar oferecendo alimentos de qualidade a seus clientes. Com isso, todos lucram: o consumidor, que pode ter certeza de estar comprando algo que não fará mal à sua saúde, e você, que verá aumentar a cada dia o número de clientes satisfeitos com os alimentos seguros que seu estabelecimento oferece.

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS

SÃO MUITAS AS SITUAÇÕES DE PERIGOS QUE ENFRENTAMOS NO DIA-A-DIA.....



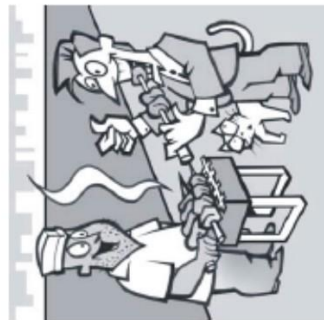
ATRAVessar uma rua



Subir uma escada



Pisar em bueiro aberto



Comer alimento estragado ou contaminado

Por isso, é preciso cuidado.

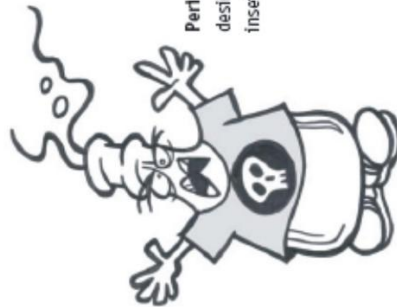
CARTILHA DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS 7

No caso dos alimentos, é muito importante que eles sejam seguros.

ALIMENTOS SEGUROS SÃO AQUELES QUE NÃO OFERECEM PERIGOS À SAÚDE E À INTEGRIDADE DO CONSUMIDOR.

Existem várias situações de perigo relacionadas aos alimentos:

Perigos biológicos: são provocados por microorganismos que não podemos ver a olho nu, mas que são os principais contaminantes nos alimentos.



Perigos químicos: são provocados por desinfetantes, produtos para matar ratos, inseticidas e outros venenos.



Perigos físicos: são provocados por materiais que podem machucar, como prego, pedaços de plástico, de vidro e de ossos, espinha de peixe e outros materiais.

CARTILHA DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS 8

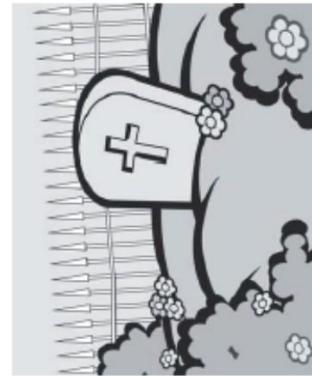


PODEM SE FERIR...

E o que pode acontecer com as pessoas que comem alimentos contaminados com perigos biológicos, químicos ou físicos?



...PODEM FICAR DOENTES...



...PODEM ATÉ MORRER

Perigos biológicos, químicos e físicos podem contaminar os alimentos na hora da preparação, provocando doenças no consumidor e também sérios prejuízos para o estabelecimento. Restaurantes, bares, lanchonetes e outros pontos de produção e venda de alimentos que não têm um padrão de qualidade, geralmente, perdem clientes para seus concorrentes.

Isso sem contar os riscos de fechamento pela **Vigilância Sanitária**.

Estabelecimentos do setor de alimentação que não possuem controle de perigos podem ser fechados pela **Vigilância Sanitária**.



Os **microorganismos**, também chamados de **micróbios**, são seres vivos muito pequenos. Eles possuem uma ou poucas células e só podem ser vistos com a ajuda de um aparelho chamado **microscópio**, que aumenta de 400 a 1000 vezes o tamanho do microorganismo.



Quando os microorganismos se multiplicam e chegam aos milhões, formam **colônias**, que podem ser vistas sem a ajuda do microscópio.



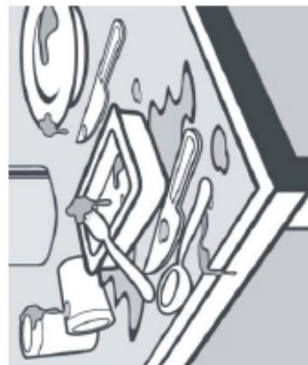
Eles estão em todos os lugares e chegam aos alimentos, geralmente, pela **falta de higiene**.



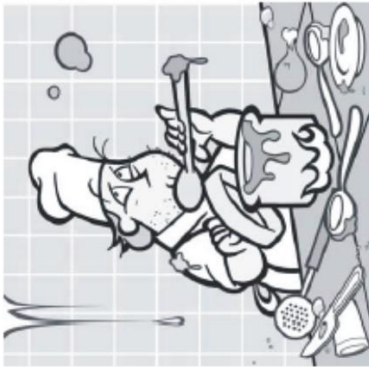
Microorganismos muito perigosos, de vários tipos, são passados das pessoas para os alimentos, por falta de **higiene pessoal**.



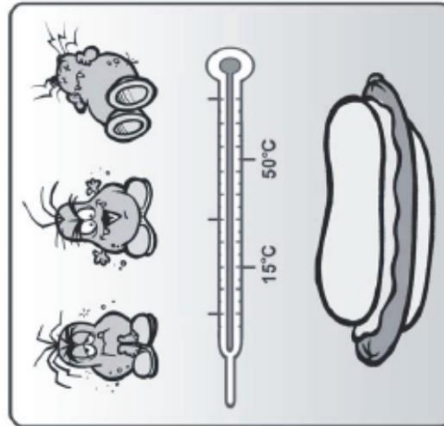
Eles também chegam aos alimentos pela **falta de higiene nos utensílios e equipamentos**.



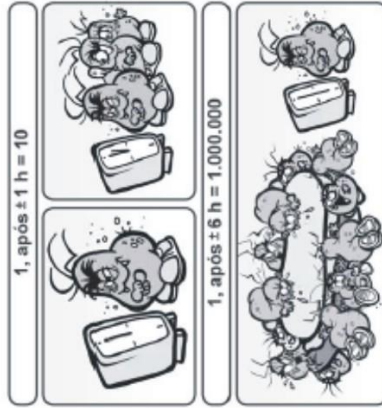
E também por falta de cuidados na preparação e na distribuição.



Se não houver certos cuidados, especialmente com a temperatura dos alimentos, os microorganismos se multiplicam muito rápido.

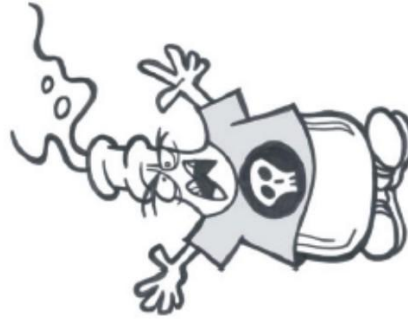


Quando a temperatura do alimento for boa para os microorganismos (entre 15°C e 50°C), eles se multiplicam, podendo estragar o alimento e causar doenças. E os microorganismos se multiplicam muito rapidamente, podendo passar de um a mais de um milhão em apenas seis horas.



Quanto aos perigos químicos (venenos), eles podem chegar até os alimentos através da matéria-prima, como em carnes, que podem conter excesso de antibióticos, ou em vegetais, que podem conter agrotóxicos.

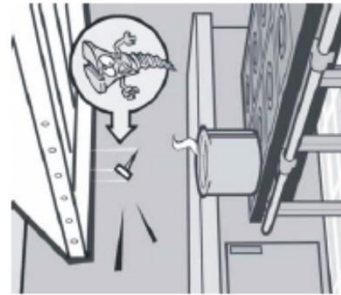
Os perigos químicos também chegam aos alimentos por descuido durante a preparação e a distribuição.





Sobras de desinfetantes e detergentes nos equipamentos e utensílios (enxágue mal feito), troca de produtos, reaproveitamento de embalagens de produtos tóxicos e identificação incorreta nos produtos também representam perigos químicos para os alimentos.

Os perigos físicos também podem estar presentes nas matérias-primas.



São exemplos de perigos físicos: pedaços de metal que se soltam de equipamentos, pedaços de vidro que caem de lâmpadas ou objetos de vidro que se quebram.

COMO CONTROLAR ESSES PERIGOS NOS ESTABELECIMENTOS QUE TRABALHAM COM ALIMENTOS?

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

Boas Práticas são regras que, quando praticadas, ajudam a reduzir e evitar esses perigos.

Assim, existem regras para:

- higiene pessoal;
- comportamento no ambiente de trabalho;
- higienização de utensílios e equipamentos;
- qualidade da água;
- combate às pragas;
- escolha de locais de preparo e venda de alimentos;
- compra de mercadorias;
- armazenamento de mercadorias e alimentos;
- preparo de alimentos;
- manutenção de alimentos;
- higienização de hortifrutigranjeiros;
- transporte de alimentos.

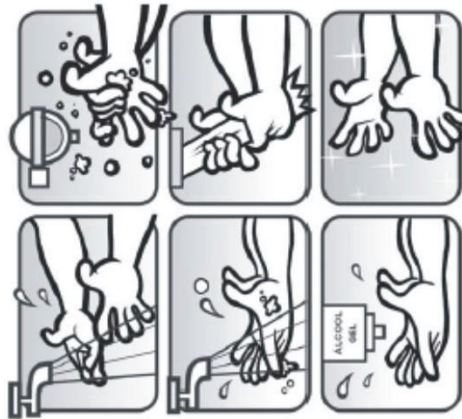
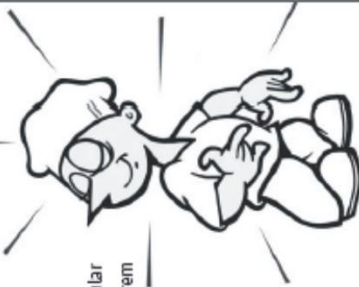
HIGIENE PESSOAL

Nesse ponto, deve-se dar especial atenção para:

Higiene das mãos: deve ser feita sempre antes de manipular ou servir alimentos. Muitas vezes, as contaminações ocorrem através das mãos dos manipuladores.

COMO FAZER A HIGIENE CORRETA DAS MÃOS?

- umedeça as mãos e os antebraços com água;
- passe sabão ou detergente e esfregue durante 15 a 20 segundos;
- enxágue e seque bem as mãos e os antebraços;
- passe desinfetante, como álcool gel a 70% ou similar;
- deixe secar as mãos naturalmente ao ar.



Dica: Você pode utilizar sabão bactericida. Nesse caso, procure massagear as mãos e os antebraços cuidadosamente.

QUANDO SE DEVE LAVAR AS MÃOS?

Especialmente antes de iniciar o manuseio de alimentos prontos para o consumo. Mas também:

- Ao chegar no trabalho e entrar no setor;
- Ao iniciar um novo serviço ou trocar de atividade;
- Depois de utilizar o sanitário, tossir, espirar ou assoar o nariz;
- Depois de usar panos ou materiais de limpeza;
- Depois de recolher lixo ou outros resíduos;
- Sempre que tocar em sacarias, caixas, garrafas, sapatos etc.;
- Depois de manusear alimentos crus ou não higienizados;
- Depois de manusear dinheiro.



Higiene corporal: além de ser importante para a saúde, a higiene corporal também é fundamental para a proteção dos alimentos.

O QUE SIGNIFICA TER UMA BOA HIGIENE CORPORAL?



ESCOVAR OS DENTES APÓS AS REFEIÇÕES



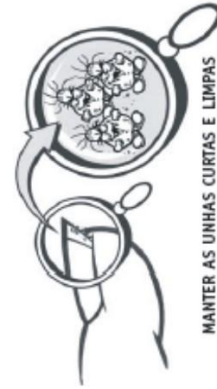
MANTER CABELOS E BIGODE APARADOS. MELHOR AINDA É NÃO USAR BIGODE QUANDO SE TRABALHA NO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



TOMAR BANHO DIARIAMENTE E ENXUGAR-SE COM TOALHA LIMPA

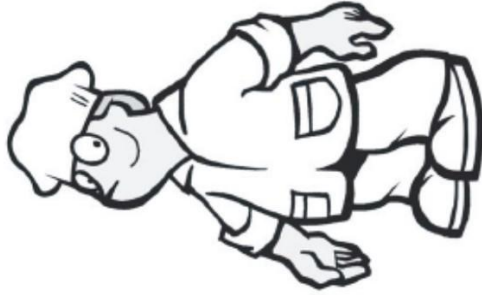


MANTER-SE BARBEADO

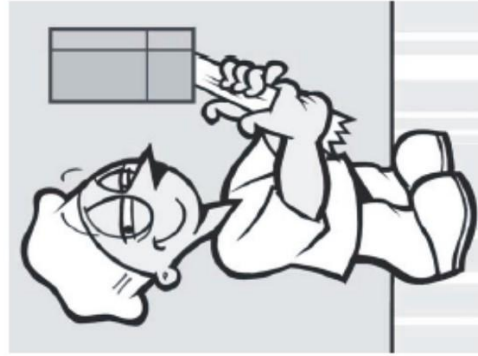


MANTER AS UNHAS CURTAS E LIMPAS

É O UNIFORME, COMO DEVE SER MANTIDO?



AS ROUPAS DEVEM SER CLARAS E LIMPAS. DEVE-SE USAR TOUCA OU BONÉ, PARA EVITAR A QUEDA DE CABELOS NOS ALIMENTOS.



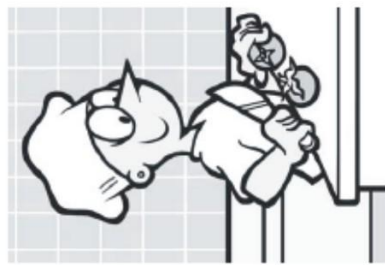
NÃO SE DEVE SECAR AS MÃOS NO UNIFORME

COMPORTAMENTO NO AMBIENTE DE TRABALHO

É claro que todos nós sabemos que certos comportamentos devem ser evitados durante a preparação de alimentos. Mas não custa nada relembra-los. Por isso, esteja sempre atento ao que não se pode fazer, para garantir uma produção de alimentos saudáveis, sem contaminações.

Os 11 MANDAMENTOS DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ENQUANTO ESTIVER MANIPULANDO ALIMENTOS NÃO DEVE:



- 1 SE COÇAR.
- 2 FALAR, TOSSIR OU ESPIRRAR SOBRE OS ALIMENTOS.
- 3 COLOCAR O DEDO NO NARIZ, NA ORELHA OU NA BOCA.
- 4 ASSOAR O NARIZ.
- 5 CUSPİR NO CHÃO DO LOCAL DE TRABALHO.
- 6 MASCAR CHICLETES, PALITOS OU OUTRAS COISAS PARECIDAS.
- 7 SE PENTEAR NEM PASSAR AS MÃOS NO CABELO.

- 8 FUMAR NOS AMBIENTES DE PREPARO, MANIPULAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS.
- 9 PROVAR ALIMENTOS COM TALHERES E COLOCÁ-LOS DE NOVO NA PANELA, SEM ANTES LAVÁ-LOS.
- 10 MEXER EM DINHEIRO.
- 11 USAR UTENSÍLIOS NÃO HIGIENIZADOS PARA MEXER OU SERVIR ALIMENTOS.

Importante: a aparência e o comportamento são importantes para evitar contaminações de alimentos e também para atrair clientes.

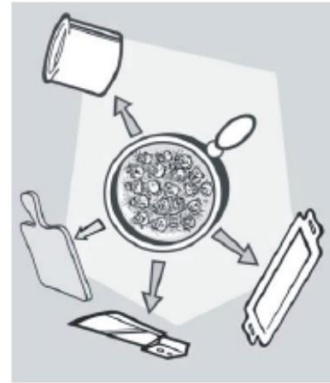
HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Tudo aquilo que entra em contato com os alimentos deve ser mantido higienizado. E isso quer dizer:

- **limpeza.** Remoção de resíduos grosseiros, lavagem com detergente e enxágue.
- **desinfecção.** Esta é a etapa final da higienização e deve ser feita, por exemplo, com água fervendo ou álcool a 70% ou solução de cloro.



IMPORTANTE: Os utensílios devem ser guardados em local limpo e seco, e devem ficar protegidos de poeira, moscas, baratas, pássaros e outros animais.

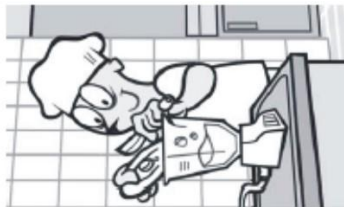


Deve-se lavar bem tudo aquilo que entre em contato com alimentos crus. Essa medida evita que os microbios passem de um alimento para outro. Isso vale para as mãos, as mesas, as pias e para os utensílios em geral.

QUALIDADE DA ÁGUA

Use sempre água tratada. A água que não é tratada contém muitos micróbios perigosos.

Geralmente a água da rede pública é tratada e pode ser usada no preparo dos alimentos. Mas se isso não acontece na sua cidade, use água filtrada, fervida ou mineral para:



PREPARAR ALIMENTOS



BEBER



LAVAR UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Atenção: a água deve ser utilizada apenas uma vez.

Cuidado!

Galões que foram usados com produtos tóxicos (químicos) não devem ser reaproveitados como depósito de água.

COMBATE ÀS PRAGAS

Moscas, baratas, gatos e outros animais transmitem micróbios. Por isso, não podem estar presentes nos locais de preparo e estoque de alimentos.

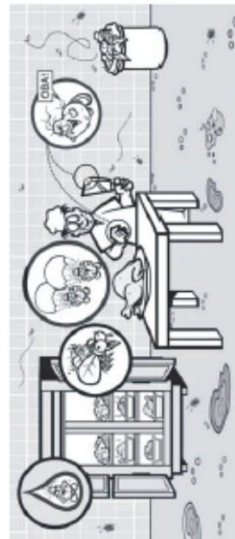


ESCOLHA DE LOCAIS DE PREPARO E VENDA DE ALIMENTOS

Locais empoeirados ou próximos de bueiros, fossas e outras áreas que soltem cheiro ruim devem ser evitados para o preparo e venda de alimentos. Além de transmitir micróbios perigosos, esses locais espantam os clientes.



LOCAL ADEQUADO PARA VENDA DE ALIMENTOS



LOCAL INADEQUADO PARA PREPARO DE ALIMENTOS



IMPORTANTE: PAPEIS, COPOS, LATAS
DESCARTÁVEIS E RESTOS DE ALIMENTOS
ATRAEM INSETOS E ANIMAIS. USE LATAS
DE LIXO FORRADAS E AS MANTENHA
FECHADAS.

COMPRA DE MERCADORIAS

Muitos casos de doenças e até de morte ocorrem pelo consumo de alimentos de origem desconhecida.

Por isso, quando comprar alimentos ou mercadorias, preste atenção!

- A rotulagem da embalagem deve ter:
 - . nome do fabricante;
 - . prazo de validade do produto.



- As embalagens não devem estar:
 - . amassadas;
 - . estufadas;
 - . enferrujadas;
 - . com espuma ou vazamento.
- Verifique se há inspeção na origem. As carnes devem ter o carimbo do órgão fiscalizador (SIF, SIE, SIM, por exemplo).
- Conservas caseiras: verifique se têm registro.
- Gelo: para ser seguro, deve ser adquirido de fornecedor com registro no Ministério da Saúde ou produzido com água de boa qualidade.

ARMAZENAMENTO

A arrumação de alimentos na geladeira deve seguir as seguintes regras:

- os alimentos prontos para consumo ficam nas prateleiras superiores.
- os alimentos semiprontos ficam nas prateleiras intermediárias.
- os produtos crus ficam nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.



PREPARO DE ALIMENTOS

Para ter alimentos seguros, siga as regras de higiene recomendadas pelas **Boas Práticas** e faça alguns controles nas **etapas críticas** da preparação de alimentos.

O QUE SÃO ETAPAS CRÍTICAS?

São, principalmente, aquelas etapas do preparo em que os alimentos passam por variações de temperaturas. Nessas etapas, os microrganismos podem sobreviver e se multiplicar, colocando em risco a saúde do consumidor.

As etapas críticas são conhecidas como **Pontos Críticos de Controle (PCC)**. Procure orientar-se sobre os PCC e saiba como fazer o controle em seu estabelecimento.

Os Pontos Críticos de Controle estão relacionados às seguintes operações:

COZIMENTO

Alimentos crus, de origem animal ou vegetal, possuem muitos microrganismos e alguns são perigosos. Por isso, carnes, pescados e legumes devem ser bem cozidos (fervura).



CARTILHA DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS 27

HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS

Folhas e legumes que vão ser consumidos crus devem ser higienizados da seguinte forma:

- lavar cada folha e cada legume cuidadosamente, um a um, sob água corrente.
- enxaguar sob água corrente.
- desinfetar com cloro na concentração e por tempo recomendados na embalagem.
- enxaguar
- cobrir as folhas e os legumes com filme plástico transparente ou com tampa, para proteger de poeira, insetos e outros contaminantes.



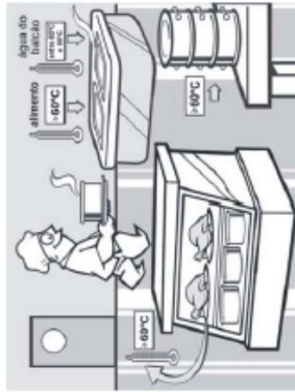
IMPORTANTE: todo alimento pronto para ser consumido deve ficar protegido de poeira e outros contaminantes com tampa ou filme plástico transparente.

CARTILHA DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS 28

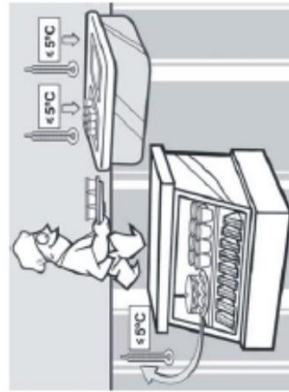
MANUTENÇÃO DOS ALIMENTOS ATÉ O CONSUMO (ESPERA)

Nem todos os microrganismos são eliminados no cozimento ou na higienização. Por isso devemos proteger os alimentos para que eles não desenvolvam microrganismos que causam doenças no consumidor.

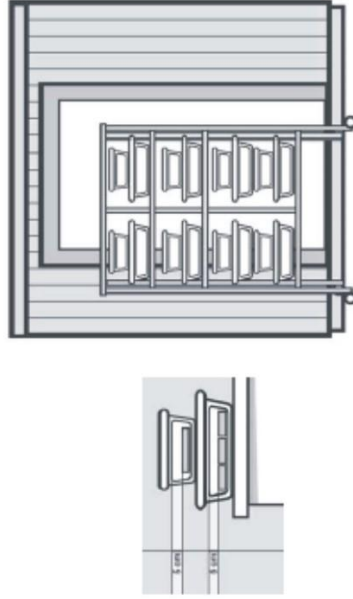
- Alimentos que vão ser consumidos **quentes** devem ser mantidos bem quentes até a hora de serem consumidos.



- Alimentos que vão ser consumidos **frios** devem ser mantidos bem frios (na geladeira) até a hora do consumo.



Para resfriar os alimentos, é muito importante que eles sejam colocados em vasilhames rasos, de 10cm de profundidade, no máximo. Na geladeira, os vasilhames devem ser empilhados em forma de cruz, para permitir que o frio penetre entre eles.



IMPORTANTE: Alimentos cozidos que foram resfriados devem ser reaquecidos, se forem consumidos quentes.

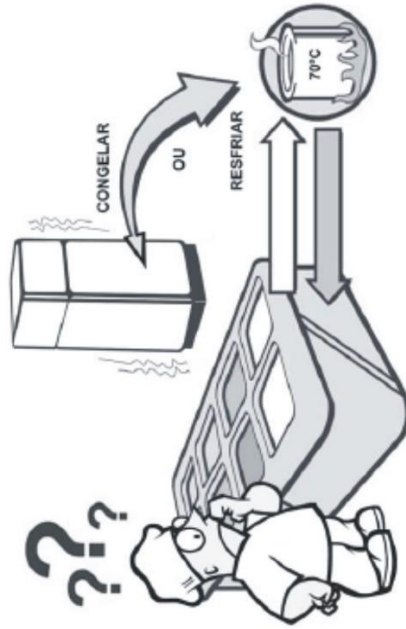
TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS PRONTOS

Essa etapa deve ser feita em caixas isotérmicas (de isopor, por exemplo), mas separadamente, isto é, deve haver caixas para alimentos frios e caixas para alimentos quentes.

SOBRAS

Só podem ser aproveitadas as sobras que não foram colocadas para consumo e que estiverem mantidas na temperatura correta:

- Acima de 60°C por até 6 horas.
- Refrigeradas abaixo de 5°C por 24 horas.



IMPORTANTE: Quando o cliente quiser levar para casa alguma sobra, embale corretamente (quantinha, por exemplo). Explique ao cliente que ele deve colocar o alimento na geladeira, assim que chegar em casa. Sobras que foram servidas não devem ser aproveitadas no estabelecimento.

Para a implantação das Boas Práticas e do Controle dos Perigos, um consultor lhe dará todas as orientações.

Podem estar certos de que produzir alimentos dentro das normas de BOAS PRÁTICAS e de Controle dos Pontos Críticos de Contaminação é garantia de confiabilidade, segurança e qualidade.

COMO RESULTADO, VOCÊ PODE ESPERAR CLIENTES SATISFEITOS, AUMENTO DE VENDAS E DE LUCRATIVIDADE.

FICHA CATALOGRÁFICA

ANSILIERO, Paula Alessandra. Projeto para treinamento de vendedores ambulantes quanto às boas práticas de fabricação de alimentos preparados e comercializados nas ruas/ Paula Alessandra Ansiliero – Florianópolis, 2010.

Monografia (Especialização em Gestão da Segurança de Alimentos) – Faculdade de Tecnologia Senac Florianópolis, 2010.

Bibliografia: f. 21

1. Segurança alimentar 2. Vendedores ambulantes 3. Treinamento