

4 Higiene de utensílios de cozinha, etc.

Tome cuidado com tal contaminação secundária!

A transferência das bactérias para vegetais frescos ou alimentos cozidos por meio de utensílios contaminados, assim como facas, tábua de corte, escorredores ou pelas mãos contaminadas é conhecida como contaminação secundária.



1 Higiene de tábua de corte, facas de cozinha, panos de prato, etc.

Prepare tábua de corte, facas de cozinha e panos de prato em quantidade suficiente. Use utensílios separados de acordo com o tipo de alimento (carne, peixe, vegetais, etc.) e para cada processo de cozimento, tais como descascar, levar e cortar ingredientes.



Uma dica é diferenciar a cor dos utensílios de cozinha de acordo com o tipo de alimento.

2 Como desinfetar

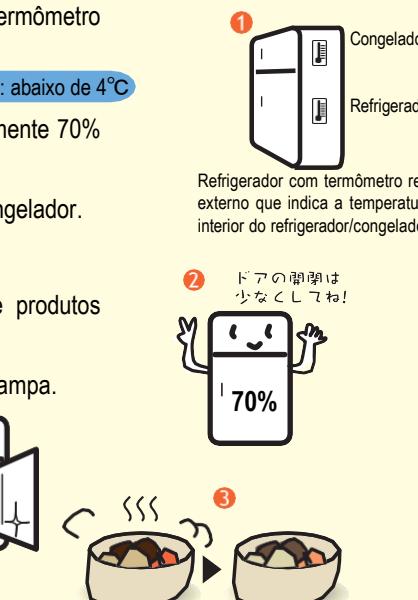
Desinfete os utensílios de cozinha, após remover as sujeiras, de acordo com as instruções a seguir. Após a desinfecção, mantenha os utensílios de cozinha secos para evitar contaminação.

| Classificação | Temperatura/concentração | Tempo | Itens |
|---------------------|---|---------------------|---|
| Fervura | Aprox. 100°C Aprox. 80°C | No mínimo 5 minutos | Pano de prato, Toalha Tábua de corte, Faca de cozinha |
| Cloro | Quantidade de cloro disponível: 200 ppm | No mínimo 5 minutos | Tábua de corte, Faca de cozinha, Pano de prato, Geladeira |
| Álcool desinfetante | 70% | | Tábua de corte, Faca de cozinha, Geladeira, Balcão da cozinha |



3 Higiene da geladeira

- 1 Checar diariamente a temperatura interna do refrigerador, com o uso de termômetro remoto.
Refrigerador: abaixo de 10°C Congelador: abaixo de -15°C Compartimento chill: abaixo de 4°C
- 2 Evite sobreregar o refrigerador/congelador com alimentos. (Aproximadamente 70% da capacidade é adequada.)
- 3 Deixe os alimentos quentes esfriarem antes de colocá-los no refrigerador/congelador.
- 4 Limpe o interior do refrigerador/congelador cerca de uma vez por semana.
- 5 Classifique os alimentos por ingredientes crus, produtos semi-prontos e produtos acabados.
- 6 Embale carne e peixe com filme plástico ou coloque-os em recipientes com tampa.



5 Higiene para manipuladores de alimentos

1 O básico de lavagem das mãos

Lave as mãos regularmente, por exemplo, antes de começar o trabalho ou antes passar para outro trabalho, e após a utilização de banheiros.



2 Checagens ao iniciar o trabalho

Prepare uma lista de checagem personalizada para cada instalação e inspecione antes de início de trabalho.

| Lista de checagem da manutenção de higiene para trabalhadores (exemplo) Mês/Dia/Ano | | |
|---|---|----------------------------------|
| | Itens da lista de checagem | Resultado |
| 1 | Você está com boa saúde e sem sintomas como diarréia ou resfriado? | <input type="radio"/> |
| 2 | Você tem algumas feridas nos dedos e mãos? (Pessoas com feridas, não devem tocar diretamente na comida.) | <input type="radio"/> |
| 3 | Você está usando roupas de trabalho, boné, máscara e sapatos, todos limpos e usados apenas para o trabalho? | <input type="radio"/> |
| 4 | A sua roupa de trabalho não têm objetos estranhos nem sujeiras? | <input checked="" type="radio"/> |
| 5 | Você removeu todos os anéis ou relógios? | <input type="radio"/> |
| 6 | Suas unhas estão curtas? | <input type="radio"/> |
| 7 | Você lavou suas mãos adequadamente? | <input type="radio"/> |

3 Cuidados de saúde

Mesmo quando você seja com boa saúde, pode abrigar bactérias causadoras de intoxicação alimentar ou vírus no seu corpo. Faça exames regulares das suas fezes para verificar sua condição. (Shigella, Salmonela, Escherichia coli enterohemorrágicas, norovírus, etc.)

Evide comer carne crua e ostras crusas.

4 Educação em saneamento

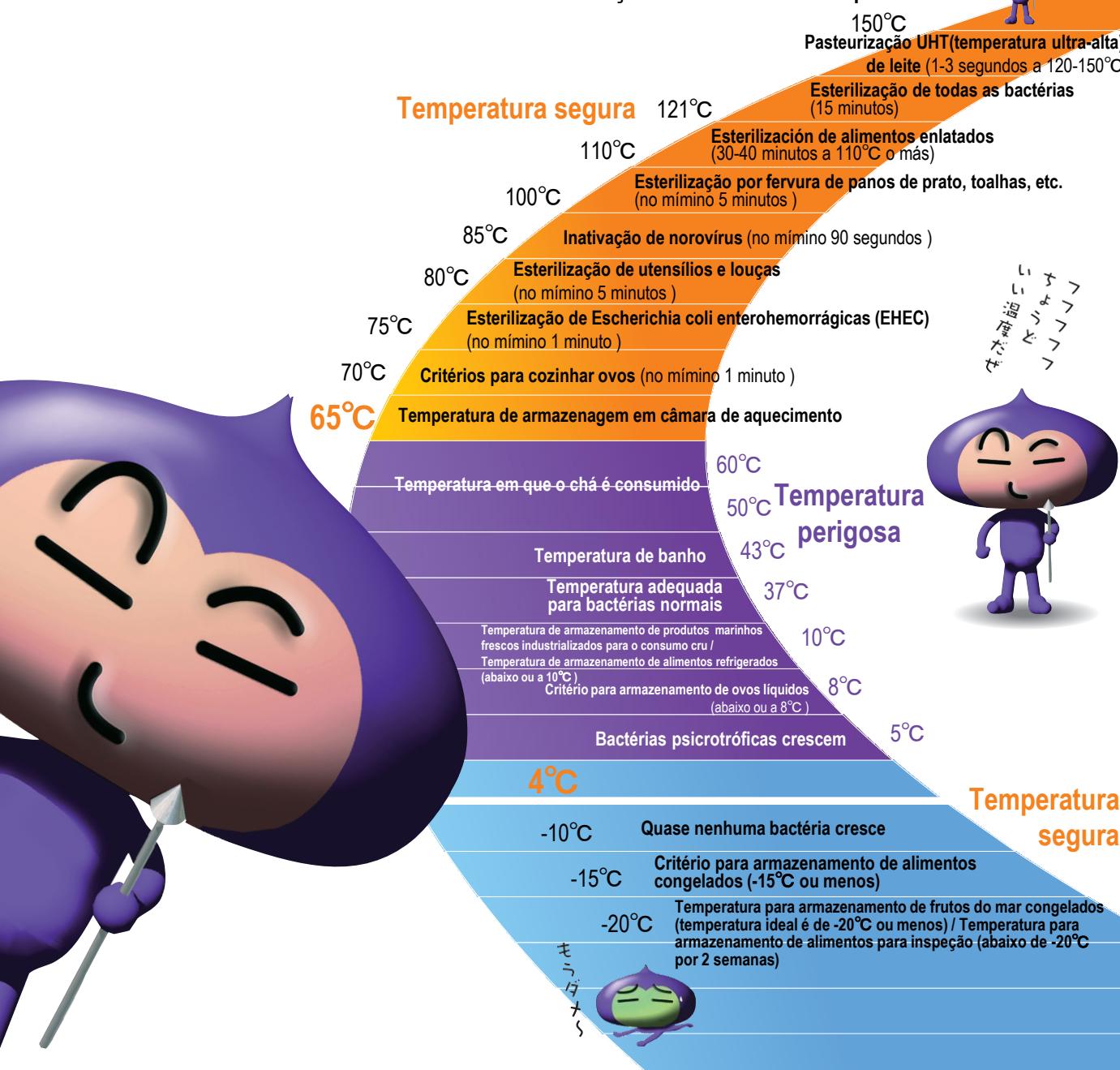
Recomenda-se que os responsáveis realizem regularmente atividades de educação em saneamento. Isso ajuda os trabalhadores a manterem um alto nível de conscientização sobre higiene e a desenvolverem a conscientização nos novos trabalhadores.

*Pela alteração parcial da Lei de Saneamento de Alimentos, as responsabilidades das empresas alimentícias foram clarificadas. É recomendável criar e manter um registro de informações necessárias sobre os produtos alimentícios fabricados e vendidos.

Como prevenir intoxicação alimentar

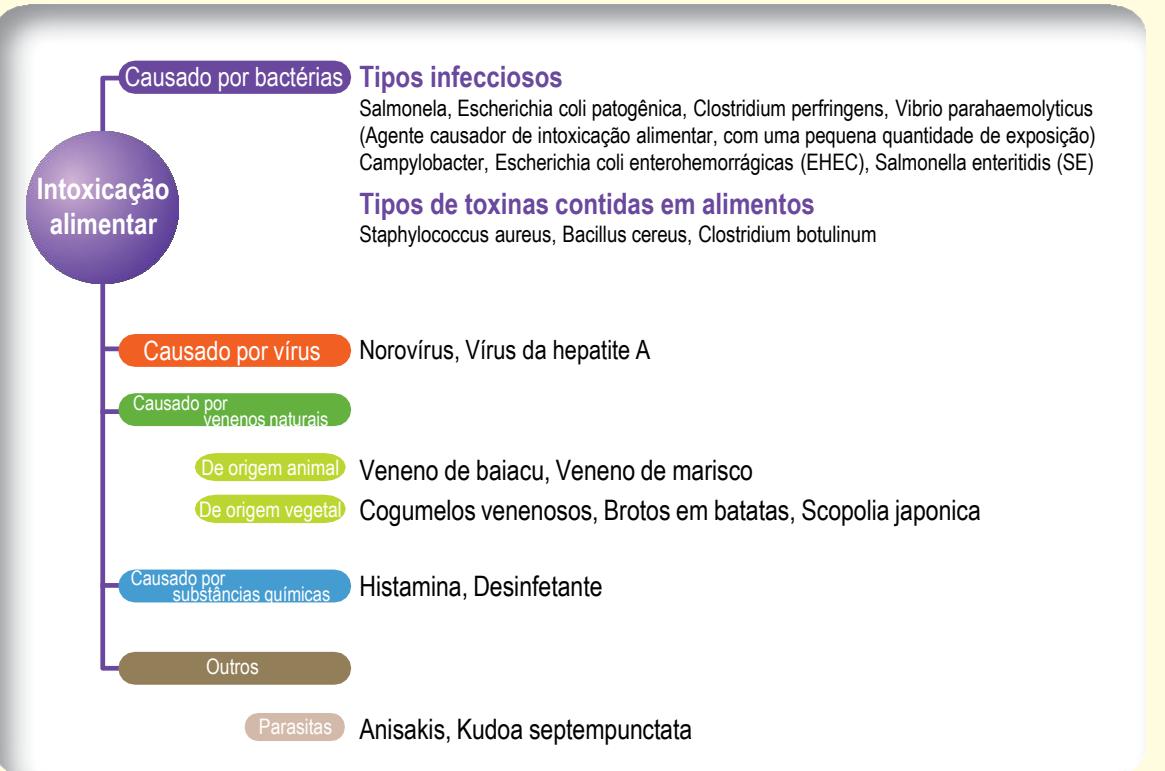
Folheto de Treinamento de Saneamento de Alimentos

«Relação entre alimentos e temperatura»



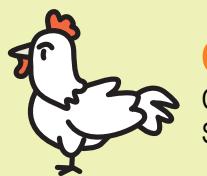
1 Classificação de intoxicação alimentar

Exemplos típicos de intoxicação alimentar, classificados pelos agentes causadores da doença.



Você sabia?

As causas da intoxicação alimentar podem estar escondidas nesses lugares.



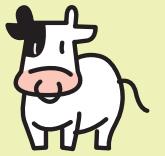
Galinhas

Campylobacter
Salmonela



Humanos

Staphylococcus aureus
Norovírus



Vacas

EHEC
Salmonela
Campylobacter



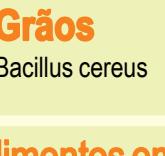
Porcos

Salmonela
Campylobacter
Vírus da hepatite E



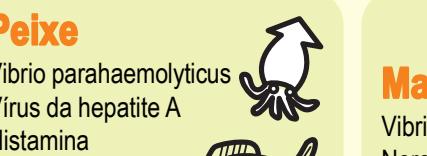
Ovos de galinha

Salmonela



Grãos

Bacillus cereus



Peixe

Vibrio parahaemolyticus
Vírus da hepatite A



Mariscos

Vibrio parahaemolyticus
Norovírus
Vírus da hepatite A
Veneno de marisco

Histamina

Anisakis

Veneno de baiacu

Alimentos embalados hermeticamente

Clostridium botulinum

2 Três princípios para prevenção de intoxicação alimentar bacteriana

1 Evitar contaminação bacteriana

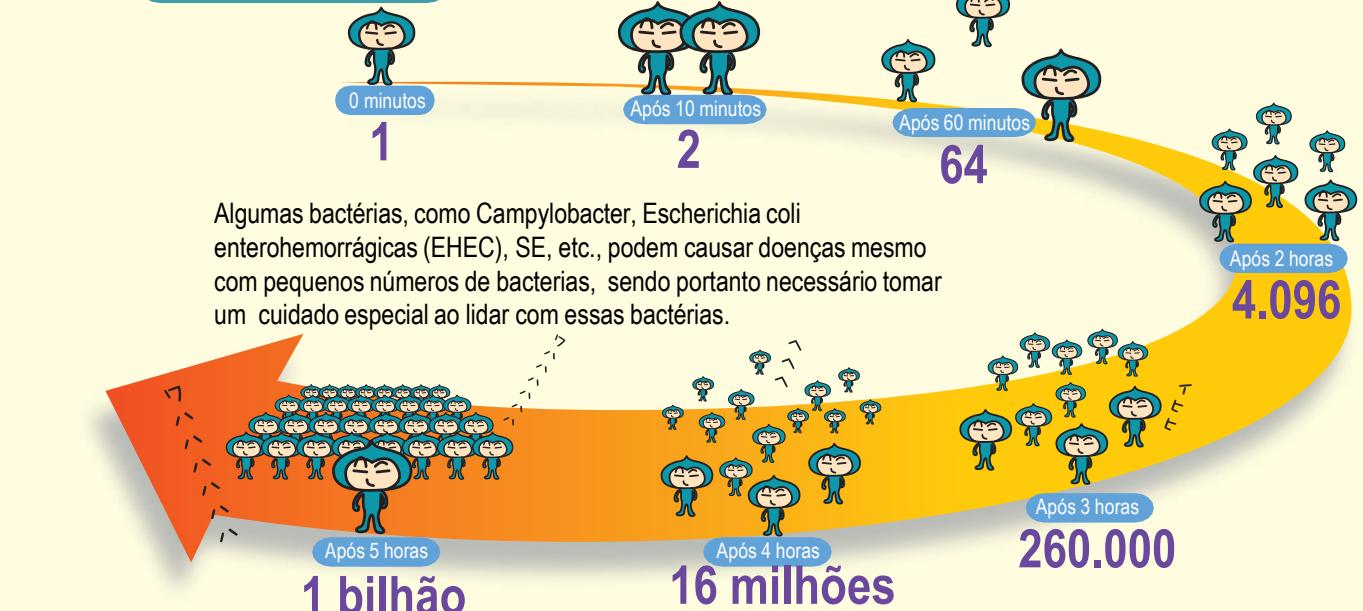
Mantenha a higiene da cozinha, dos utensílios e dos manipuladores de alimentos.



2 Prevenir crescimento de bactérias

Bactérias se multiplicam da segunda forma, em condições adequadas de temperatura, umidade e nutrição.

No caso de Vibrio parahaemolyticus



1 Verifique o rótulo de alimentos, incluindo a data de validade, o método de armazenamento, etc. antes da compra.

- Verifique o rótulo de alimentos, incluindo a data de validade, o método de armazenamento, etc. antes da compra.
- Mantenha os alimentos na geladeira ou no congelador de acordo com a temperatura estipulada para armazenamento. Em caso de aquecimento, armazene os alimentos acima de 65°C.
- Após o preparo, consuma os alimentos o mais rápido possível. Descarte os alimentos sem hesitação, caso já tenha passado muito tempo após o preparo.

3 Elimine bactérias ➤ Aquecimento

Ao aquecer alimentos, aqueça-os de modo que a temperatura interna do alimento atinja 75°C por no mínimo 1 minuto. Algumas bactérias causadoras de intoxicação alimentar, como Stafilococcus aureus, Bacillus cereus, etc., podem causar intoxicação alimentar mesmo após o aquecimento, pois as toxinas não são decompostas pelo calor. Tome cuidado com essas bactérias.



Aquecimento
No mínimo 1 minuto a 75°C

*Para eliminar o norovírus, é necessário aquecer por 90 segundos ou mais a uma temperatura de 85-90°C.

3 Higiene da cozinha

- Ventile o ambiente adequadamente e evite temperaturas elevadas com umidade. Instale um termômetro e mantenha a temperatura ambiente abaixo de 25°C.
- Mantenha o piso bem drenado e tente manter o piso seco. Desenvolva ativamente um sistema de trabalho a seco.
- Não limpe o chão com água durante o manuseio de alimentos para evitar contaminação por respingos de água.
- Mantenha os lavatórios sempre prontos para uso e equipados com sabonete e desinfetante.
- Armazene os alimentos de forma higiênica em locais designados. Instale equipamentos de armazenamento de alimentos pelo menos 0,6 metros acima do chão.
- Guarde os pratos e louças limpos e desinfetados em prateleiras, etc..
- Para evitar contaminação de alimentos por materiais estranhos, mantenha pertences pessoais e equipamentos de limpeza separados dos alimentos.
- Para evitar a entrada de pragas como moscas, ratos e baratas, instale, inspecione e conserte as telas de janelas e os filtros de drenagem.



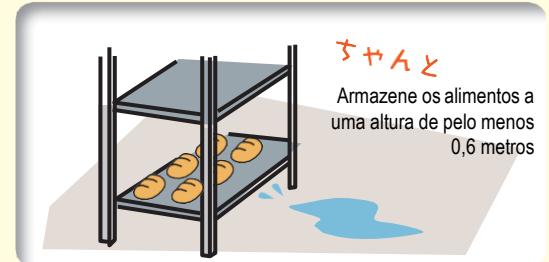
Mantenha ambiente ventilado de forma eficiente



Evite fazer limpeza durante a preparação da refeição no prato



Mantenha os lavatórios sempre prontos para uso



Armazene os alimentos a uma altura de pelo menos 0,6 metros



Armazene pratos e louças em armários



Instale telas de janelas e filtros de drenagem

