



Boas Práticas

EM SERVIÇOS
DE ALIMENTAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ARUJÁ
CUIDANDO DAS PESSOAS



- **As boas práticas na manipulação de alimentos é uma ferramenta fundamental para garantir a qualidade e segurança do alimento oferecido ao público.**
- **Existem mais de 250 tipos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's). A Organização Mundial de Saúde (OMS) estima que 600 milhões de pessoas - quase 1 em cada 10 pessoas no mundo - adoecem e 420.000 morrem todos os anos devido às DTAs .**
- **Siga criteriosamente os protocolos de higienização das mãos e dos alimentos, pois a limpeza incorreta é uma das maiores causas de contaminação dentro da manipulação de alimentos.**
- **Nunca trabalhe doente! A saúde do profissional que manipula os alimentos é fator importante para evitar a disseminação de doenças.**



• Não utilize pano de copa de tecido. Utilize panos descartáveis

• Não guarde sacolas plásticas com alimentos, marmitas e etc., em geladeiras ou freezers.



• Nunca deixe as esponjas dentro de potes com água e sabão acumulados, pois são altamente contaminados por fungos e bactérias.

• O uso de sabão em pedra é proibido. Utilize detergente líquido em dispenser.

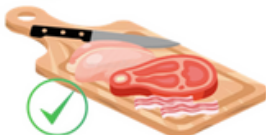


• As embalagens abertas, onde o conteúdo não foi completamente utilizado, devem ser mantidas bem fechadas e com identificação, contendo data de abertura e validade após aberto.

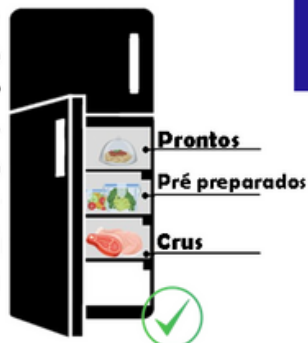
• Não reutilize embalagens de alimentos (potes, recipientes, bacias, baldes, frascos). As embalagens, depois de usadas, devem ser descartadas ou destinadas para coleta seletiva. Utilize sempre recipientes próprios para armazenar alimentos e para a rotina de limpeza.



• Para evitar contaminação durante o preparo de alimentos, não cruze os fluxos de trabalho. Trabalhe com um tipo de alimento por vez separando, principalmente, alimentos crus dos que já estão prontos para consumo.



• O descongelamento de qualquer tipo de alimento não pode ser realizado em temperatura ambiente ou mergulhado em água. Deve ser realizado em geladeira, com o cuidado de não contaminar os alimentos que já estão prontos para consumo.



• Mantenha em dia a limpeza da caixa d'água e o controle de pragas, certificando que as empresas que realizam os serviços, possuem licença vigente (CEVS, CETESB...)



• Não utilize, caixas de papelão ou sacos reutilizados para armazenamento de alimentos e produtos. Dê preferência à caixas plásticas brancas ou transparente de fácil limpeza.



• É obrigatório o uso de EPI (Equipamento de Proteção Individual) completo na área de manipulação:

- Avental branco
- Touca
- Sapato fechado
- Luva de cortes
- Jaqueta térmica, para uso em câmaras frias.





CANAIS DE ATENDIMENTO

www.prefeituradearuja.sp.gov.br

saude.visa@aruja.sp.gov.br

(11) 4653-3535