



AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO

Secretaria de
**Produção
Rural**

**BOAS PRÁTICAS
DE MANIPULAÇÃO
NA AGROINDÚSTRIA**

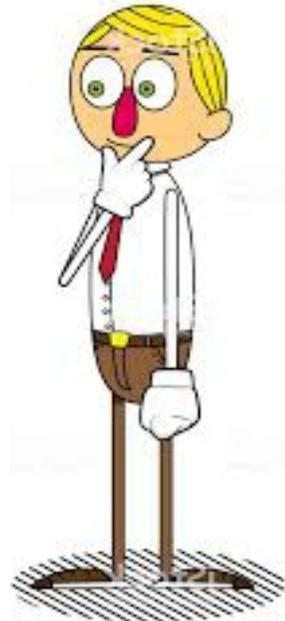


Introdução

O Manual de Boas Práticas de Fabricação – MBPF - é um documento importante para quem deseja trabalhar com processamento de produtos agroindustriais (castanha, banana, açaí, abacaxi, mamão e frutas em geral), envolvendo os processos de coleta, seleção, transporte, armazenagem, manipulação, beneficiamento e embalagem destes.

Além disso, processos de limpeza, hábitos de higiene e comercialização estão inseridos para atender às necessidades de quem trabalha com processamento destes produtos. Todo o conteúdo colocado neste manual obedece ao exigido em legislação sanitária, a saber, Portaria MS nº 1428/93, Port. MS nº 326/ 97 - (MBPF) - e RDC ANVISA nº 275/02 - (POP) para que os produtos sejam comercializados com segurança e qualidade sanitária adequada.

As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação, para se adequarem a este Manual de Boas Práticas. Cada estabelecimento deve atender de imediato aos itens requeridos. Vale lembrar que o não cumprimento ou inobservância do disposto neste Manual, configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei 6.437 de 20 de agosto de 1977 estando sujeito às penalidades previstas em lei.



Capacitação e Higiene



A direção da agroindústria deve tomar as providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e CONTÍNUA em higiene sanitária, na manipulação de alimentos e higiene pessoal.

Saúde

A suspeita de que algum manipulador apresente-se doente ou esteja com problema de saúde que possa levar à transmissão de perigos aos alimentos deve impedi-lo de entrar em qualquer área da unidade.

Quem trabalha com alimentos nunca pode ir para o local de manipulação com suspeitas de alguma doença!

Importante



Qualquer pessoa nesta situação deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento sobre sua condição de saúde.

Além disso, quem mantém contato com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais frequentes que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade.

Pessoas que tenham suspeitas de doenças contagiosas devem ser afastadas e tratadas para então voltarem ao trabalho!

Importante

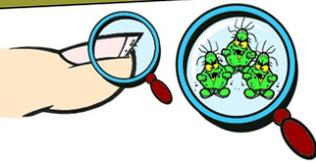


Higienização Pessoal

Uma das formas mais comuns de contaminação de alimentos é a falta de higiene pessoal. Toda pessoa que trabalha com alimentos deve sempre manter sua higiene.



Importante

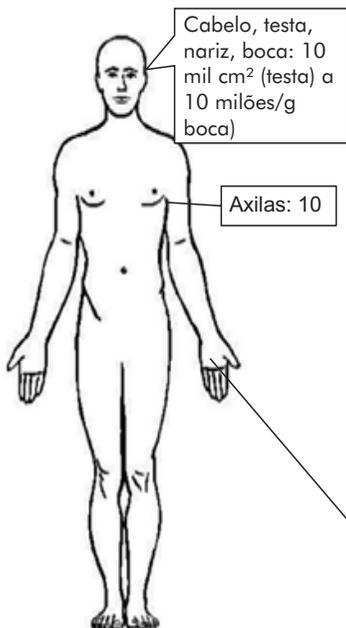


Mantenha suas unhas aparadas, limpas e sem esmalte.

Importante



Deixe brincos, relógios e pulseiras em casa ou no vestiário antes de manipular os alimentos.



Faça a barba antes de ir para a unidade. O ato de se barbear é fundamental, pois apenas na cabeça, abrigamos milhões de microrganismos! Por isso, as chances de contaminar um alimento ao manipulá-lo são grandes! Veja o exemplo:

Mãos:
100 a 1.000/ cm²



Lembre-se também de nunca cuspir no chão ou dentro de recipientes de alimentos pelos mesmos motivos citados anteriormente.

Evite levar os dedos à boca, tossir, espirrar ou conversar no local. A boca é uma fonte poderosa de acúmulo de microrganismos patogênicos e não patogênicos.

Importante



Não fume no local de trabalho. O cigarro contém mais de 15 substâncias nocivas que causam males à saúde além da fumaça expelida no ambiente que pode contaminar os alimentos e pessoas próximas.

Importante



Você também deve evitar molhar os dedos com saliva para manusear livros ou embalagens de alimentos. Como já foi visto essa prática traz contaminação ao que estiver sendo manipulado.

LAVAGEM DAS MÃOS

Todo manipulador de alimentos deve, frequentemente, lavar as mãos cuidadosamente com um agente de limpeza e água corrente potável fria ou fria e quente. As lavagens de mãos devem ser feitas:



- Primeira lavagem: ANTES do início dos trabalhos.
- APÓS o uso dos banheiros.
- APÓS manipular material contaminado ou lixo.
- SEMPRE que necessário.

A descrição da maneira correta e das etapas de lavagem de mãos encontra-se abaixo:



Molhe as mãos e coloque a quantidade suficiente de sabonete para higienização.



Lave as palmas das mãos.



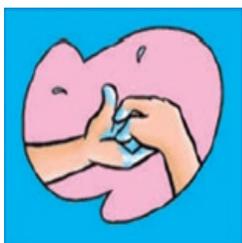
Lave o dorso das mãos.



Lave entre os dedos.



Lave os polegares.



Lave as unhas e as pontas dos dedos.



Lave as articulações.



Lave os punhos.

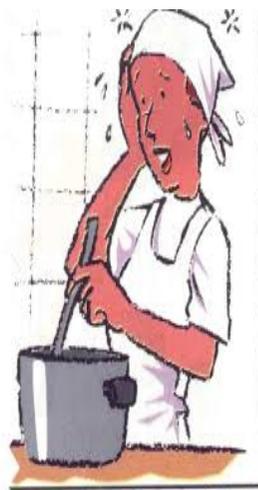


Seque as mãos.

Higiene - Efeitos Negativos

A seguir destacamos os principais efeitos negativos da falta de higiene em um estabelecimento de manipulação de alimentos:

- Interdição do estabelecimento;
- Perda do emprego;
- Multas e custos legais a pagar;
- Perda de sua reputação;
- Pagamento de indenizações às vítimas de intoxicação;
- Epidemias de intoxicações;
- Mortes;
- Reclamação de clientes;
- Perda da clientela;
- Desperdício (alimentos estragados);
- Falta de orgulho do trabalho;
- Alta rotatividade de pessoal;
- Menos dinheiro para salários.



Higiene - Efeitos Positivos

- Excelente reputação de pessoal;
- Excelente reputação do produto;
- Aumento de vendas;
- Mais lucro e salários maiores;
- Orgulho do trabalho;
- Boas condições de trabalho;
- Mais produção;
- Manutenção da clientela;
- Apoio da legislação;
- Satisfação pessoal e profissional.



Uniforme e EPIs

A higiene pessoal inclui uniforme e Equipamentos de Proteção Individual – EPIs. São OBRIGATÓRIOS! A escolha do EPI dependerá do procedimento realizado pelo profissional. JAMAIS troque EPIs com outro profissional de alimentos.



Touca



Protege os alimentos de contaminação pela queda dos cabelos. Utilizada durante a manipulação de alimento.

Protetor Ocular



Protege os olhos do impacto de partículas, poeira, luminosidade intensa, respingo de produtos químicos. Utilizada em etapas de limpeza.

Máscara



Protege da inalação de produtos químicos e contaminação dos alimentos. Utilizada no recolhimento de resíduos, diluições e outros.

Protetor Auricular



Protege a audição enquanto trabalha-se com equipamentos que emitem ruídos acima do tolerável pela legislação.

Importante



Esses materiais devem ser laváveis OU descartáveis para que sejam mantidos limpos!

Protege contra respingos de fluidos orgânicos, contaminação das roupas e umidade. Utilizado durante todos os procedimentos internos.

Uniforme



Protege contra respingos de fluidos orgânicos, produtos químicos, calor excessivo dentre outros. Utilizado em etapas de limpeza.

Avental



Protege as mãos em atividades como manipulação dos produtos, limpeza de lixeiras, higienização do local, mobiliário, banheiros, dentre outros.

Luvas



Protege os pés em atividades de lavagem em geral.

Botas



Cuidados com o Uniforme

Nunca utilize os uniformes fora da área do estabelecimento. Siga os passos abaixo para lavagem dos uniformes:



1. Lave-os sempre em casa;
2. Enxágue em água corrente;
3. Em um balde, coloque 1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água;
4. Deixe por 15 minutos;
5. Torça e coloque para secar.



Todo dispositivo de uso individual, de fabricação nacional ou estrangeira, deve ser destinado a proteger a saúde e a integridade física dos trabalhadores.



Visitantes

Visitantes são todas as pessoas que não pertencem às áreas/setores onde os alimentos são processados.

Algumas precauções devem ser tomadas para que estas pessoas não contaminem a área de trabalho. Qualquer visitante deve se adequar às mesmas normas que os manipuladores de alimentos. Eles também devem evitar todo tipo de contaminação dos alimentos.



Se você é visitante, deve seguir as mesmas regras de higiene que qualquer funcionário da fábrica!



7 Hábitos de higiene que contribuem
para a qualidade do produto final

Tome banho antes de começar o trabalho



1

7 Hábitos de higiene que contribuem
para a qualidade do produto final

**Use os cabelos
presos ou curtos
durante o
trabalho.**



2

7 Hábitos de higiene que contribuem
para a qualidade do produto final

Escove sempre os dentes e use o fio dental.



3

7 Hábitos de higiene que contribuem
para a qualidade do produto final

Limpe bem as orelhas e evite brincos.



4

7 Hábitos de higiene que contribuem
para a qualidade do produto final

**Lave e seque
muito bem os
pés. Use meias.**



5

7 Hábitos de higiene que contribuem
para a qualidade do produto final

Corte as unhas e mantenha- as sempre curtas.



6

7 Hábitos de higiene que contribuem
para a qualidade do produto final

Lave sempre muito bem as mãos.



7



AMAZONAS

GOVERNO DO ESTADO

WILSON MIRANDA LIMA

governador do Estado do Amazonas

PETRUCIO PEREIRA DE MAGALHÃES JÚNIOR

secretário de Estado de Produção Rural - SEPROR

EDA MARIA OLIVA SOUZA

diretora-presidente do Instituto de Desenvolvimento
Agropecuário e Florestal Sustentável do
Estado do Amazonas - IDAM

FLÁVIO ANTONY FILHO

diretor-presidente da Agência de Desenvolvimento
Sustentável do Estado do Amazonas - ADS

ALEXANDRE HENRIQUE FREITAS DE ARAÚJO

diretor-presidente da Agência de Defesa Agropecuária
e Florestal do Estado do Amazonas - ADAF

MARCOS VINÍCIUS CARDOSO DE CASTRO

diretor-presidente da Agência de Fomento do
Estado do Amazonas - AFEAM

MUNI LOURENÇO SILVA JÚNIOR

presidente da Federação da Agricultura e Pecuária
do Estado do Amazonas - FAEA

Elaboração da Cartilha

SECRETARIA EXECUTIVA ADJUNTA DE POLÍTICA AGRÍCOLA,
PECUÁRIA E FLORESTAL SEAPAF/SEPROR

Equipe técnica

Meyb Seixas - Zootecnista

Renata Ishida - Médica Veterinária

Sinara Albuquerque - Médica Veterinária

Willis Meriguete - Eng° Químico

Composição, arte e diagramação

Mayana Tomaz - Jornalista

Izaías Bandeira - Esp. em Marketing