

BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO VISANDO EVITAR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA



Revista Univap. São José dos Campos-SP-Brasil
v. 23, n. 43, dez. 2017. ISSN 2237-1753.
Disponível em: < revista.univap.br >

Microbiologia da segurança dos alimentos.
Universidade federal do Rio Grande do Sul
(UFRGS). 2013. 2º edição

Ketllyn Angioletto

RA : 8549090

Ramón dos Santos Anjos

RA: 8532627

Nathany de Souza Garcia

RA : 1916835

Ronaldo Gois Barbosa

RA : 2300091

FMU

BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO VISANDO EVITAR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA

O QUE É CONTAMINAÇÃO CRUZADA ?

É a transferência acidental aos alimentos, geralmente por meio de superfícies, utensílios e equipamentos contaminados.

O QUE FAZER PARA CONTROLAR A CONTAMINAÇÃO ?

Retirar sujidades e resto de alimentos (aquilo que é visual) acumulado na região.

Limpeza com água e sabão esfregando e deixando agir com o período mínimo de 3 minutos logo após o enxágue do local.

A utilização de produtos químicos para a limpeza e desinfecção da área ao qual TEM a manipulação de alimento, deixando o produto no local durante 15/20 minutos.



A mesma tábua que há manipulação de alimentos crus (*frango, carne, peixe e derivados*) não deve ser utilizado para a manipulação de alimentos prontos ao consumo (*salada, pão, legumes e verduras*).

Não manipular dois tipos de alimentos no mesmo local ou máquina.

É imprescindível que todos os manipuladores tenham uma higienização adequada lavando as mãos com frequência.

BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO VISANDO EVITAR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA

NA HIGIENIZAÇÃO ALGUNS CUIDADOS DEVEM SER TOMADOS

Os produtos sanitizantes utilizados devem estar regularizados pelo **Ministério da Saúde**, também devem ser identificados e guardados em locais reservados para essa finalidade.

É proibida a utilização de produtos odorizantes ou desodorantes nas áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

A diluição e o tempo de contato em modo de uso/aplicação dos produtos sanitizantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e dos que entram em contato com o alimento.

Deve-se tomar cuidado para impedir que os alimentos sejam contaminados pelos produtos utilizados na higienização.

A pessoa encarregada de preparar e utilizar os produtos sanitizantes deve usar **EPIs**, conforme as recomendações do fabricante.

Deve-se tomar cuidado para não deixar resíduos dos produtos de limpeza em instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Deve-se manter um registro com a descrição do sanitizante utilizado, informando tipo, concentração e data de utilização.

