



SEGURANÇA DE EQUIPAMENTOS PARA FUNCIONÁRIOS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO



HIGIENE Y VESTIMENTA PERSONAL

Antes de começar o trabalho ou preparar qualquer alimento, os órgãos de saúde locais, estaduais e federais recomendam que você siga estas práticas diárias para manter a segurança do alimento que você prepara e serve. Manter-se saudável e usar roupas limpas **preveni** contaminações que podem causar doenças relacionadas a alimentos. Sua segurança pessoal também é importante enquanto estiver exercendo suas tarefas no setor de alimentação. Verifique com seu supervisor sobre políticas específicas ou adicionais que sua empresa possa seguir.

Boa saúde.

- Não prepare alimentos quando estiver doente ou tiver um corte ou ferimento em suas mãos ou braços.
- Informe a seu supervisor sobre doenças e sintomas como diarreia e vômitos.
- Evite tossir e espirrar em áreas de alimentos.

Boa higiene pessoal.

1. Mantenha suas mãos limpas.

- Lave suas mãos e partes expostas de seus braços antes de preparar alimentos, ou o mais freqüentemente possível.
- Use uma pia designada para lavar as mãos.
- Umedeça as mãos com água morna corrente. Ensaboe-as e esfregue-as por pelo menos 20 segundos, espalhando o espuma acima do pulso para qualquer parte exposta do braço. Lave debaixo das unhas e entre os dedos. Enxágüe completamente com água corrente. Seque as mãos completamente com um papel toalha ou secador a ar.

Lave sempre depois de:

- usar o banheiro
- tocar seu cabelo, rosto ou corpo
- tossir, espirrar, ou usar um lenço de papel ou tecido
- manusear alimentos crus
- manusear produtos químicos
- levar o lixo para fora
- manusear equipamentos ou utensílios sujos

(continuação)

NOTAS

HIGIENE Y VESTIMENTA PERSONAL (continuação)

NOTAS

2. Evite contato de suas mãos sem luvas com alimentos prontos-para-comer.
 - Siga o Código de Alimentos e seus procedimentos operacionais para evitar contato de suas mãos com alimentos prontos para comer.
 - Se usar luvas:
 - Lave suas mãos antes de colocá-las.
 - Troque-as quando estiverem sujas ou rasgadas, e quando você mudar de tarefa ou manusear um tipo diferente de alimento cru ou cozido—com a mesma frequência com que lavaria suas mãos.
3. Não coma, beba, ou fume em áreas de preparação de alimentos e durante sua preparação.
4. Mantenha as unhas limpas e cortadas. – Não use esmalte ou unhas postiças.
5. Não use jóia ou bijuteria. – A única peça permitida é um anel simples, como a aliança de casamento.
6. Use roupas limpas.
 - Se usar um avental:
 - Certifique-se que o avental esteja limpo.
 - Não use seu avental como toalha.
 - Tire o avental e guarde-o em local adequado antes de usar o banheiro.
7. Use algo eficaz para prender o cabelo enquanto trabalha na área de preparação de alimentos. Isso pode incluir uma rede ou touca dependendo das diretrizes locais. Os homens devem também usar redes para a barba para evitar que os pêlos contaminem os alimentos ou superfícies.

Proteja-se

Para sua segurança pessoal:

- Não use roupas folgadas/largas.
- Certifique-se que as tiras do avental estejam amarradas com segurança.
- Use sapatos fechados que sejam antiderrapantes.
- Use luvas de proteção e óculos de segurança conforme as indicações.

Verifique com seu supervisor os procedimentos operacionais padrão sobre roupas de segurança.

Para mais informações, vide [handwashing information \(informações sobre como lavar as mãos\)](#) no seu local de trabalho.

Para mais informações sobre segurança dos alimentos e equipamentos, visite www.mafoodsafeteducation.info

**As folhas de dados sobre Segurança de Equipamentos representam diretrizes gerais. Os procedimentos finais para a operação segura de equipamentos e limpeza devem seguir as especificações do fabricante. Verifique o manual do fabricante em seu local de trabalho ou pergunte a seu supervisor sobre detalhes de equipamentos.



EQUIPAMENTOS DE ALIMENTAÇÃO E TREINAMENTO DE SEGURANÇA (FEAST)

Perguntas de inspeção: HIGIENE PESSOAL E VESTIMENTA

Faça um círculo na melhor resposta para adequação de vestimentas pessoais e procedimentos de higiene.

1. Quando você precisa lavar as mãos?

- a. Depois de comer, beber ou fumar.
- b. Depois de tocar qualquer parte de seu corpo, rosto ou cabelo.
- c. Antes de colocar luvas.
- d. Todas as opções acima.

2. Quais dos seguintes itens são seguros para usar no ambiente de trabalho (setor de alimentação)?

- a. Brincos pendentes.
- b. Relógio.
- c. Anel de casamento sem enfeites.
- d. Unhas postiças de acrílico.

3. Onde você deve lavar as mãos?

- a. Pia para as mãos na cozinha.
- b. Pia de preparação de alimentos.
- c. Pia de lavagem de utensílios.
- d. Nenhuma das opções acima.

4. Para segurança pessoal...

- a. Use sapatos confortáveis.
- b. Troque seu avental ao final do dia.
- c. Use sapatos antiderrapantes.
- d. Use luvas descartáveis.

5. Se usar luvas, quando deve trocá-las?

- a. Quando estiverem rasgadas.
- b. Depois de tocar qualquer parte de seu corpo, rosto ou cabelo.
- c. Depois de tocar diferentes tipos de alimentos.
- d. Todas as opções acima.

