



**CENTRO UNIVERITÁRIO FAMETRO  
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**DÉBORAH BRENDA DANTAS MARQUES**

**DESENVOLVIMENTO DE UMA CARTILHA EDUCATIVA SOBRE BPF PARA  
MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

**FORTALEZA**

**2021**

DÉBORAH BRENDA DANTAS MARQUES

DESENVOLVIMENTO DE UMA CARTILHA EDUCATIVA SOBRE BPF PARA  
MANIPULADORES DE ALIMENTOS

THE DEVELOPMENT OF AN EDUCATIONAL BOOKLET ABOUT GMP FOR FOOD  
MANIPULATORS

Artigo TCC apresentado ao curso de Bacharel em  
Nutrição do Centro Universitário Fаметro –  
UNIFAMETRO – como requisito para a obtenção do  
grau de bacharel, sob a orientação da prof.<sup>a</sup> M.  
Natália Cavalcante Carvalho Campos.

FORTALEZA

2021

DÉBORAH BRENDA DANTAS MARQUES

DESENVOLVIMENTO DE UMA CARTILHA EDUCATIVA SOBRE BPF PARA  
MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Artigo TCC apresentado no dia 17 de junho de 2021  
como requisito para a obtenção do grau de bacharel  
em Nutrição do Centro Universitário Fametro –  
UNIFAMETRO – tendo sido aprovado pela banca  
examinadora composta pelos professores abaixo:

BANCA EXAMINADORA

---

Prof<sup>o</sup>. M<sup>a</sup> Natália Cavalcante Carvalho Campos.  
Orientador – Centro Universitário Fametro

---

Prof<sup>a</sup>. Ms. Larissa Pereira Aguiar  
Membro - Centro Universitário Fametro

---

Prof<sup>o</sup>. Ms. Felipe Rodrigues Magalhães Aguiar  
Convidado

A Deus, pela força e coragem durante toda esta longa caminhada. A minha mãe, que sempre lutou para me dar uma boa educação. A professora Natália, por sua orientação e auxílio. A professora Raquel, pela paciência e apoio nessa jornada.

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente a Deus, pois sem a presença dEle em minha vida, nada seria possível. A minha mãe, ela quem sempre foi meu abrigo, meu chão, meu apoio, que nunca mediu esforço para me dar uma boa educação.

A minha orientadora Natália Campos, uma profissional incrível, que sempre se dispôs a me ajudar e a orientar durante esse percurso.

A professora Raquel Paim, pela sua disponibilidade em auxiliar-me e todo o suporte fornecido, aos conselhos dados durante as aulas que nos inspiravam.

Ao meu namorado, Douglas, pelo apoio durante essa jornada.

A minha amiga Bruna, pelos conselhos e apoio durante essa jornada.

A minha família e amigos que sempre estiveram ao meu lado e que direta e/ou indiretamente fizeram parte de minha formação profissional.

A imaginação é mais importante que o conhecimento.

Albert Einstein

Pretende-se submeter este artigo na revista Diálogos Acadêmicos do Centro Universitário Fametro – UNIFAMETRO, com Qualis B4. O edital com as regras de publicação encontra-se em anexo.

# DESENVOLVIMENTO DE UMA CARTILHA EDUCATIVA SOBRE BPF PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Déborah Brenda Dantas Marques<sup>1</sup>  
Natália Cavalcante Carvalho Campos<sup>2</sup>

## RESUMO

**Objetivo:** Desenvolver uma cartilha educativa sobre BPF destinada aos manipuladores de alimentos. **Métodos:** Estudo metodológico realizado em duas etapas, levantamento bibliográfico e diagramação das ilustrações, do *layout* e do *design*. **Resultados:** A cartilha foi confeccionada em uma folha A4 (meia folha), (210x297mm), composta por 44 páginas, sendo dividida em 14 tópicos. Foi realizado a diagramação, no qual obteve-se os elementos pré textuais, textuais e pós textuais, sendo priorizado a utilização de escrita fácil, simples e didática e imagens lúdicas que correspondesse a temática. **Conclusão:** A cartilha é um importante instrumento de auxílio no processo de ensino-aprendizagem, pois observou-se a importância das boas práticas em tempos de pandemia e a elaboração do material foi um grande passo no repasse dessas informações. Ademais, considera-se que é de extrema relevância a validação da cartilha, tendo em vista que esse processo contribui para a qualidade do material.

**Palavras-chave:** Boas Práticas de Fabricação. Doenças Transmitidas por Alimentos. Inocuidade dos Alimentos.

## ABSTRACT

**Objective:** To develop an Educational Booklet about GMP designed for food manipulators. **Method:** Methodological research developed in two stages, bibliographic survey and illustration, layout and design diagramming. **Results:** The Booklet was developed in half A4-format paper (210x297mm), along forty-four pages and subdivided by fourteen topics. The diagramation was quite performed and so, the pre textual, textual and post-textual elements were achieved. It was developed under easy, simple and didactical writing and under thematics ludical images. **Conclusion:** This Booklet is an important support tool for the teaching and learning process because it observed the importance of good practices during these pandemic times and so its material elaboration became a wide step for the transference of these data. Furthermore, the validation of this Booklet is considered extremely relevant due to the process of contribution for the quality of its material.

---

<sup>1</sup> Graduanda do curso de Nutrição pelo Centro Universitário Fametro – UNIFAMETRO.

<sup>2</sup> Prof<sup>a</sup>. Orientadora do curso de Nutrição do Centro Universitário Fametro – UNIFAMETRO.

**Keywords:** Good Manufacturing Practices. Diseases transmitted by food. Food Innocuity.

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BPF	Boas Práticas de Fabricação
BVS	Biblioteca Virtual de Saúde
CDC	<i>Centers for Disease Control and Prevention</i>
DTA	Doença Transmitida por Alimento
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
LILACS	Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde
MEDLINE	Medical Literature Analysis and Retrieval System Online
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
SCIELO	Scientific Electronic Library Online
SINAN	Sistema de Informação de Agravos de Notificação
TE	Tecnologia Educativa

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>12</b>
<b>2 DESENVOLVIMENTO .....</b>	<b>14</b>
<b>2.1 Metodologia .....</b>	<b>14</b>
<b>2.2 Resultados .....</b>	<b>15</b>
<b>2.3 Discussão .....</b>	<b>19</b>
<b>3 CONCLUSÃO .....</b>	<b>22</b>
<b>4 REFERÊNCIAS.....</b>	<b>23</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>27</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Por Boas Práticas de Fabricação (BPF) entende-se que são ações que contribuem com a qualidade higiênico-sanitárias de um determinado serviço de alimentação, as quais estão presentes em todas as etapas do processo de produção do alimento, desde a escolha e aquisição da matéria-prima até a venda para o consumidor. Estas, devem ser realizadas por manipuladores de alimentos, tendo como objetivo principal garantir um alimento seguro e inócuo, a fim de evitar episódios de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), que são causadas por alimento ou água contaminados, levando o indivíduo a desenvolver sintomas como náuseas, vômitos, febre, dores abdominais, diarreia e falta de apetite (BRASIL, 2017; ROSA, 2015; SILVA *et al.*, 2015)

Baseado nos dados do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN), em média 700 surtos de DTA, com abrangência de 13 mil doentes e 10 óbitos, ocorrem por ano no Brasil (BRASIL, 2019). Segundo a Organização Pan Americana de Saúde (2019), cerca de 600 milhões de pessoas adoecem e 420 mil morrem por DTA, sendo uma maior prevalência em crianças menores de 5 anos. Em consonância, estima-se que tais crianças carregam 40% da carga da doença, totalizando uma média de 125 mil mortes por ano.

Grande parte dos surtos causados por intoxicação alimentar são vinculados pelos manipuladores de alimentos ao adotarem práticas inadequadas durante o preparo das refeições. Essa situação poderia ser minimizada com a utilização de medidas de prevenção como controle de qualidade na cadeia produtiva e capacitação desses manipuladores (STANGARLIN, 2009).

Em um estudo de Melo *et al.* (2010), observou-se a precariedade sobre o tema “Boas Práticas de Fabricação” entre os colaboradores a partir de indagações. De 103 funcionários, 81,6% não sabiam o que significava as Boas Práticas ou responderam incorretamente. Tais resultados podem ser um contribuinte para futuras falhas no processo de higiene pessoal, na higiene do local ou na manipulação de alimento, tornando o risco de contaminação elevado por falta de capacitação (DEVIDES *et al.* 2014)

Segundo o estudo de Devides *et al.* (2014), foi realizado um curso de capacitação em BPF para manipuladores de alimentos, os quais foram avaliados em

dois momentos: a avaliação diagnóstica que ocorreu antes de iniciar o curso, a fim de avaliar o conhecimento deles acerca da temática e uma avaliação final realizada após o curso. Como resultado, obteve-se um aumento significativo de respostas corretas na avaliação final, sendo elas, questões sobre DTA e controle de temperatura. A maioria dos participantes consideraram ter aprendido mais sobre BPF no curso de capacitação do que em suas experiências vividas em seu ambiente de trabalho.

Atualmente, com a incidência de uma pandemia mundial pela transmissão de Sars CoV-2, apesar de não haver comprovação de transmissão por alimentos, pode haver a infecção entre os colaboradores e faz-se necessário a adoção de medidas de prevenção entre os mesmos, através de atitudes como a frequente lavagem de mãos, uso do álcool em gel, utilização de máscaras, manter o distanciamento de pelo menos 1 metro de outro funcionário, aperfeiçoar a higienização do local, em seu ambiente de trabalho, afim de evitar e/ou diminuir a transmissão do vírus entre os colaboradores e possíveis contaminação do cliente (BRASIL, 2020).

Uma ferramenta eficaz para a construção do conhecimento dos manipuladores de alimentos é a cartilha educar, sendo caracterizada por um conjunto de informações e ilustrações acerca de um tema, que vão auxiliar na assimilação do conteúdo abordado, sendo de grande relevância no processo de ensino-aprendizagem entre manipulador de alimento e profissional, a fim de contribuir com o processo de capacitação e desenvolvimento pessoal dos mesmos no ambiente de trabalho. (BRASIL, 2004; GARCIA *et al.*, 2016; SABINO, 2016).

Assim, o presente artigo teve o objetivo de desenvolver uma cartilha educativa sobre BPF destinada aos manipuladores de alimentos.

## 2 DESENVOLVIMENTO

### 2.1 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo documental de abordagem qualitativa, que foi realizado na cidade de Fortaleza- CE, através de pesquisa bibliográfica e construção do instrumento entre os meses de fevereiro e março de 2021. O estudo foi desenvolvido em duas etapas: levantamento bibliográfico e elaboração das ilustrações, do *layout*, do *design* e dos textos de uma cartilha com finalidade de auxiliar no conhecimento de manipuladores de alimentos, acerca das BPF durante o período de pandemia.

No processo de construção da cartilha educativa, para definição de assuntos relevantes a serem abordados na tecnologia educativa (TE), foi realizado um levantamento bibliográfico na legislação pertinente a saber: Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004, Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002, Nota Técnica 47/2020, Nota Técnica 48/2020 e Nota Técnica 49/2020, além de artigos publicados nas bases de dados Scielo, Biblioteca Virtual de Saúde (BVS), PubMed e Bireme, periódicos, jornais e revistas científicas, que possuíam como temática as BPF.

Na segunda etapa foi elaborado um roteiro de conteúdo a ser abordado, em uma sequência lógica com sugestões de ilustrações que melhor representa o conteúdo. As coletas das ilustrações foram feitas em sites de busca da internet gratuitos e de dispensa de direitos autorais com o objetivo de deixar a cartilha mais atrativa e dinâmica para a população em questão, de forma que as figuras se correlacionem com o texto descrito na cartilha. Em seguida, foi utilizado o programa Canva para a montagem do layout da cartilha, a mesma que foi desenvolvida em tamanho A5, pois esse tamanho facilita o seu transporte facilmente.

## 2.2 RESULTADOS

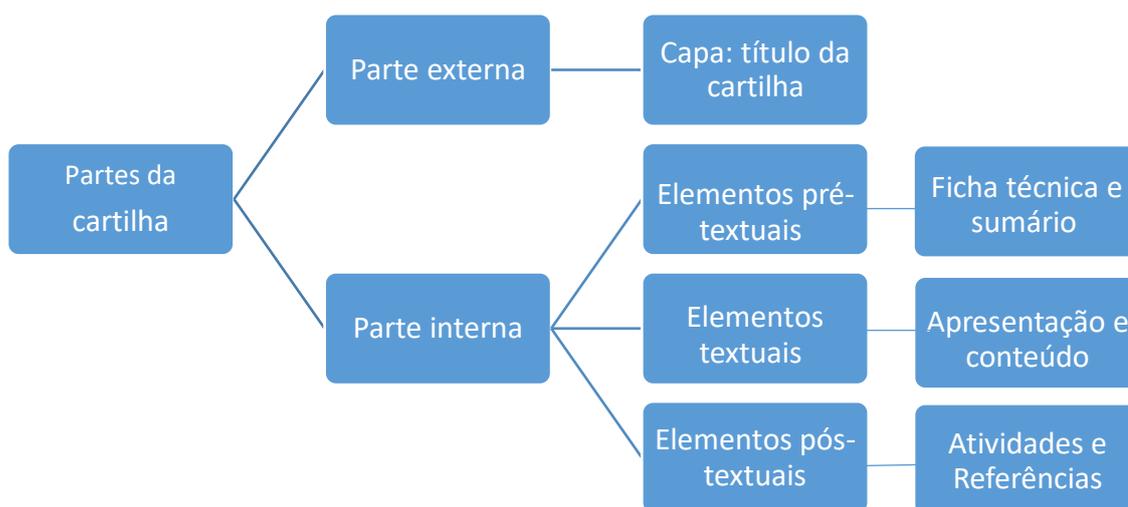
O presente estudo teve como resultado a elaboração da cartilha educativa, no qual foi dividida em 14 tópicos, sendo estes:

1. **O que são Boas Práticas de Fabricação:** aborda-se o conceito a partir da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.
2. **Perigos nos alimentos:** conceitua-se e explica os tipos de perigos existentes.
3. **Condições para o desenvolvimento dos microrganismos:** enfatiza os fatores que favorecem ao desenvolvimento dos microrganismos.
4. **Doenças transmitidas por alimentos:** explica-se o que é, os sintomas e como origina-se os surtos.
5. **Contaminação cruzada:** explica-se sobre a ocorrência de contaminação através da ausência das BPF.
6. **Manipulador de Alimentos:** aborda quais as funções do manipulador dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.
7. **Dicas de Higiene Pessoal:** especifica sobre quais práticas de higiene um manipulador de alimentos deve aderir diariamente.
8. **Higienização das mãos:** explica-se a forma correta de lavar as mãos e o momento que essa prática deve ser adotada.
9. **Covid-19 e Unidade de Alimentação e Nutrição:** aborda-se medidas de prevenção de contaminação por covid-19 que devem ser adotadas pelos estabelecimentos.
10. **Manuseio do Lixo:** informações sobre como manuseá-lo de forma correta no intuito de evitar possíveis contaminações.
11. **Área de Manipulação:** aborda-se como deve ser o ambiente e o que é permitido utilizar dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.
12. **Recebimento de Matéria Prima:** enfoca-se em observar as condições que o produto alimentício chega até a unidade, dentre eles transporte, entregador e qualidade do produto.
13. **Armazenamento dos Alimentos:** orienta-se como se deve armazenar os alimentos secos e os alimentos frios.

**14. Produtos de limpeza:** enfatiza-se a importância da leitura do rótulo e os produtos que são permitidos e proibidos dentro da unidade.

Alguns tópicos da cartilha educativa enfatizaram as mudanças realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) devido à pandemia por COVID-19, através das Notas Técnicas nº 47, 48 e 49 lançadas em 2020 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), de forma que esses assuntos foram discutidos nas páginas 15, 19 e 22. Após a elaboração do conteúdo da cartilha educativa, optou-se em fazer a diagramação da mesma, conforme ilustrado na figura 1.

**Figura 1** – Diagramação representativa da cartilha educativa. Fortaleza, 2021.



Fonte: Marques (2021)

A capa da cartilha educativa intitulada “Descomplicando as Boas Práticas de Fabricação em tempos de pandemia”, foi elaborada com elementos que representasse as BPF e a atual situação vivenciada pela população mundial na pandemia por COVID-19, conforme demonstrado na Figura 2. Destaca-se as primeiras páginas dos elementos pré-textuais, no qual refere-se as informações da autora, responsável pela criação, edição e diagramação da cartilha, como também da

docente responsável pela avaliação do conteúdo da cartilha, no intuito de corrigir falhas e acrescentar informações relevantes sobre o tema. Além do sumário onde separa-se o conteúdo por tópicos.

**Figura 2** - Ilustração da capa da cartilha “Descomplicando as BPF em tempos de pandemia”. Fortaleza, 2021



Fonte: Marques (2021)

Nos elementos textuais, encontrou-se todo o conteúdo e o tópico de apresentação, no qual explica-se o objetivo da criação do material, através do texto:

“Olá, essa cartilha foi elaborada no intuito de auxiliar manipuladores de alimentos e profissionais que exerçam atividades em Unidades de Alimentação e Nutrição sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos em tempos de pandemia, além da pertinência a fim de evitar as DTA, também baseada nas novas regras estabelecidas no intuito de prevenir a contaminação por Covid-19. A cartilha, além de conter imagens ilustrativas, contém alguns jogos simples para testar seus conhecimentos sobre as BPF”.

Foi dada preferência durante a elaboração da cartilha, uma escrita fácil, simples e didática, no intuito de favorecer uma melhor compreensão do assunto para o leitor e a comunicação mais eficaz para com o público-alvo, sendo este destinado

aos manipuladores de alimentos. No que se refere ao *layout*, a cartilha foi elaborada no site Canva e utilizou-se a fonte Open Sans no tamanho 40 para o texto e o tamanho 50 para os títulos, foi destacado algumas palavras para demonstrar atenção no conteúdo proposto. As cores predominantes foram verde, branco e vermelho, este último foi utilizado para dicas importantes.

Nos elementos pós-textuais encontrou-se alguns jogos educativos, sendo compostos por um caça-palavra e um jogo de cruzadinha, os dois jogos abordaram à temática, com o objetivo de testar a fixação do conteúdo, e por fim, as referências. O material educativo foi confeccionado em folha A4 (210x297mm) em formato de configuração “paisagem”. O tamanho da página foi de meia folha. Ademais, as ilustrações adicionadas à cartilha foram lúdicas e didáticas, pois o objetivo foi utilizá-las para fortalecer as ideias escritas e facilitar a assimilação e compreensão do assunto.

A segunda versão do material didático foi composta por 44 páginas, sendo composta por uma página de capa, os elementos pré-textuais duas páginas, sendo 33 páginas destinadas ao conteúdo, seis páginas de elementos pós-textuais e duas páginas disponíveis para o leitor escrever suas dúvidas.

## 2.3 DISCUSSÃO

Os materiais educativos, no qual enfatiza-se a cartilha educativa, segundo Kaplún (2003), possuem como característica auxiliar na experiência de aprendizagem, tal qual no repasse das informações. Albuquerque (2015) descreve as cartilhas educativas como tecnologias que são reconhecidas por facilitarem o processo de ensino aprendizagem, pois seu uso complementa o conteúdo verbal como também opera como um guia a ser utilizado, caso futuras dúvidas exista ao leitor, conseqüentemente, auxilia na resolução de problemas do usuário.

Segundo Pinheiro *et al.* (2018), os materiais educativos desempenham um papel relevante quanto se enfatiza à contribuição na construção do conhecimento científico, pois, o conteúdo de uma cartilha que tem como base um levantamento bibliográfico feito a partir de estudos na literatura, favorece diretamente à aproximação entre os fatos científicos e o público leigo, pois ela facilita o acesso a essas informações para indivíduos de diferentes graus de escolaridade, assim como um leitor que possui dificuldade na leitura e/ou na interpretação consiga compreender o assunto exposto no material.

Em alguns estudos, como o de Martins *et al.* (2019), observou-se a importância em planejar, avaliar e produzir o material educativo para o público-alvo destinado. Pois, a partir de sua leitura, é possível que cada indivíduo compreenda o conteúdo da cartilha e assimile, baseado não só pelo que está escrito, mas também por diversos fatores, tornando-se relevante observar a natureza do público a que vai se destinar a cartilha educativa, levando em consideração a concepção histórica, cultural e educacional.

Em relação a escrita do material educativo, compreende-se que quando há informações claras, sem palavras técnicas e a utilização de frases curtas, facilita-se a assimilação do conteúdo. Ademais, na construção de um material atrativo, é fundamental a utilização de ilustrações didáticas e descontraídas, assim, reforça o que foi escrito e facilita a compreensão acerca da temática (MARTINS *et al.*, 2019; SABINO, 2016). Ainda no contexto dos materiais educativos, Lemos (2020) em seu estudo observou que materiais contendo cores são mais efetivos na transmissão da

mensagem do que materiais preto e branco, por isso, imagens bem representativas deveriam compor o material, pois auxilia na transmissão da informação.

Dando ênfase aos elementos pré-textuais da cartilha educativa, deve-se destacar a capa, tendo em vista que é a parte onde o leitor tem um primeiro contato. Com isso, deve-se aderir estratégias de vínculo entre o usuário e seu público-alvo. Nessa percepção, o sumário possui ligação direta com o leitor, pois ao abrir o material, o leitor se conduz ao sumário no intuito de observar se o conteúdo exposto na capa está de acordo com o material como um todo (MARTINS *et al.* 2020).

No que se refere aos jogos educativos, Fernandes *et al.* (2010) relatam que além de entreter, promove aquisição do conhecimento. Ademais, esse recurso didático possui vantagem como contribuir na prática de ensino-aprendizagem. Segundo Batista e Dias (2012), a relação entre jogo educativo e práticas de ensino aliadas são ferramentas relevantes na construção do conhecimento de um indivíduo.

Durante a pandemia por COVID-19, o uso de tecnologias educativas se tornou essencial por ser uma ferramenta de divulgação de conteúdo, quando usada de forma correta (COSTA *et al.* 2020). Palma e Ramos (2020), desenvolveram um livro infantil intitulado “A Joanhinha e a COVID-19 - Uma história de saúde pública para as crianças”, com o objetivo de transmitir a mensagem do atual cenário vivido pela população mundial devido a pandemia, destinado às crianças e familiares. Por sua vez, o material foi elaborado com uma linguagem acessível, lúdica e didática no intuito de repassar as informações ao público-alvo de forma divertida, no caso, destinada às crianças.

Em um estudo de Garcia *et al.* (2016), foi desenvolvido um processo de treinamento e capacitação com os colaboradores para analisar seu grau de conhecimento na área de boas práticas de manipulação através de materiais e recursos didáticos. Para a análise de conhecimento dos colaboradores acerca da temática, foi elaborado um questionário que continham perguntas relacionadas ao tema. Neste questionário, observou-se que 27,31% responderam as respostas corretamente antes da capacitação e após o treinamento o resultado foi de 74,55%.

Na perspectiva de Gonçalves (2013), o processo de educação em saúde é complexo e desafiador, ele serve para orientar e conscientizar quanto a prevenção ou

redução dos impactos da conduta incorreta tomada pelos manipuladores de alimentos, entretanto, sabe-se que é um procedimento há uma certa resistência do colaborador, que pode dificultar o repasse do conteúdo. Com isso, denota-se que tal atitude deve ser levada pelo profissional com responsabilidade, competência e comprometimento. Ademais, torna-se necessário estratégias para melhor adesão do conhecimento ao ouvinte, como a produção de materiais educativos com uma linguagem mais simples e imagens lúdicas.

### **3 CONCLUSÃO**

Considera-se que a cartilha educativa é um importante instrumento de auxílio no processo de ensino-aprendizagem, e quando enaltecida a importância das boas práticas em tempos de pandemia, observa-se que a elaboração do material foi um grande passo no repasse dessas informações que hoje em dia são pertinentes na rotina de manipuladores de alimentos.

Com isso, espera-se que a utilização do material educativo seja utilizada como um complemento nas intervenções educativas, que possa servir de apoio para os facilitadores, profissionais, nutricionistas e demais gestores em busca de melhorar as BPF diante da nova realidade vivenciada nos estabelecimentos alimentícios.

Embora o material tenha sido desenvolvido cuidadosamente e avaliando pela docente, pode conter erros, que possivelmente poderão ser detectados e modificados e corrigidos. Considera-se que é de extrema relevância a validação da cartilha, tendo em vista que esse processo contribui para a qualidade do material.

#### 4 REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, ANDRESSA *et al.* Tecnologia para o autocuidado da saúde sexual e reprodutiva de mulheres estomizadas. **Revista Brasileira de Enfermagem**. Brasília, 2016, vol. 69, nº 6.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Boas práticas de fabricação – Alimentos**. Brasil, 2015. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/empresas/boas-praticas-de-fabricacao>. Acesso em: 18 abr 2021.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada- RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasil. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583ORDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 19 abr. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. NOTA TÉCNICA SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Nº 47/2020. **Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto de enfrentamento ao COVID-19**. Brasil, 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. NOTA TÉCNICA SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Nº 48/2020. **Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19**. Brasil, 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. NOTA TÉCNICA SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Nº 49/2020. **Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19**. Brasil, 2020.

BRASIL. **Manual para manipuladores de alimentos**. Brasil, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Doenças transmitidas por alimentos**. Brasil, 2017. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos/informacoes-tecnicas>. Acesso em: 19 de abr. 2021.

COSTA, LARISSA *et al.* **Materiais educativos e de divulgação às crianças no contexto da pandemia de covid-19: a experiência do pet interprofissionalidade**. Mato Grosso, 2020.

DEVIDES, GABRIELA *et al.* Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação. **Brazilian Journal of Food Technology**. Campinas, v. 17, n. 2, p. 166-176, abr./jun. 2014.

FERNANDES, M; BACKES, V. Educação em Saúde: perspectivas de uma equipe de Estratégia Saúde da Família sob a óptica de Paulo Freire. **Rev Bras Enferm**, v. 63, n. 4, p. 567-73, 2010.

GARCIA, M.; CENTENARO, G. Capacitação de manipuladores de alimentos e avaliação das condições higiênicas em serviço de alimentação. **Brazilian Journal of Food Research**. Campo Mourão, v. 7, n. 2, p. 96-111, mai./ago. 2016.

GONÇAVES, J. **Elaboração material didático para treinamento de manipuladores de alimentos**. Ponta Grossa, 2013.

KAPLUN, GABRIEL. Material educativo: A experiência de aprendizado. **Comunicação e Educação**. São, Paulo, 2003.

MARTINS, ROSA *et al.* Desenvolvimento de uma cartilha para a promoção do autocuidado na hanseníase. **Revista de Enfermagem**. Ceará, 2019.

MARTINS, MARIA *et al.* Desenvolvimento de cartilha educativa sobre alongamento muscular na promoção da saúde do escolar. **Brazilian Journal of health Review**. Curitiba, v. 3, n. 6, p.19293-19313, 2020.

OLIVEIRA, A. *et al.* Elaboração, validação de conteúdo e da confiabilidade do instrumento para avaliação higiênico-sanitária de serviços de alimentação. **Revista Visa em Debate, sociedade, ciência e tecnologia**. Rio de Janeiro: Rio de Janeiro, nº 2, v.3, pp. 86-93, 2014.

OMURA, Joaquim Yuichi Koide. **Consumo alimentar fora do domicílio no Brasil: análise do perfil de consumo com base em um estudo de caso**. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. São Paulo: Campinas, 2014.

PALMA, CLOTILDE; RAMOS, RITA. A joaninha e a COVID-19: Uma história de saúde pública para as crianças. 2020. Disponível em <  
[https://repositorio.ipl.pt/bitstream/10400.21/11407/1/Joaninha\\_COVIDc%20%281%29.pdf](https://repositorio.ipl.pt/bitstream/10400.21/11407/1/Joaninha_COVIDc%20%281%29.pdf)> Acesso em 23 mai 2021.

QUEIROZ, P.; COELHO, A. **Alimentação fora de casa: uma investigação sobre os determinantes da decisão de consumo de domicílios brasileiros**. Análise Econômica, Porto Alegre, ano 35, n. 67, p. 67-104, 2017.

ROSA, Priscila Tavares. **Implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação em cozinha pedagógica de uma Instituição de Ensino na cidade de Campo Mourão-PR**. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, 2015.

SABINO, L. **Cartilha educativa para promoção da autoeficácia materna na prevenção da diarreia infantil: Elaboração e Validação**. Ceará: Fortaleza, 2016.

SANT'ANA, Joana. **Análise econômica da ascensão da mulher ao mercado de trabalho – perfil da mulher que trabalha na indústria de transformação de Caxias do Sul entre 2007 e 2017**. 2019. Monografia (Bacharelado em Ciências Econômicas) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2019.

SILVA, L et al. **Boas Práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Espírito Santo: Vitória, 2015.

STANGARLIN, Lize. **Avaliação das condições de qualidade em serviços de alimentação e unidades hospitalares na cidade de Santa Maria-RS.** 2009. 190 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Centro de Ciências Rurais. Programa de Pós-Graduação em Ciências e Tecnologia dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria - RS, 2009.

ANEXOS



REVISTA *Diálogos*  
*Acadêmicos*

**EDITAL 001/2018 - DG  
CHAMADA DE  
TRABALHOS**

A **Revista Diálogos Acadêmicos** é uma publicação semestral, produzida pela FAMETRO, criada em 2012 e que busca desenvolver e estimular a produção científica do seu corpo acadêmico, assumindo o compromisso de refletir criticamente a investigação e experiências em diversas áreas do conhecimento. Busca, ainda, fortalecer o diálogo da comunidade acadêmica com a sociedade em geral.

O escopo da Revista Diálogos Acadêmicos é voltado para as áreas relacionadas aos cursos ofertados pela instituição em nível de Graduação e Pós-Graduação. A partir de 2014, a Revista Diálogos Acadêmicos passou a utilizar meio eletrônico (endereço: <http://revista.fametro.com.br>), para divulgação dos seus números.

O Corpo Editorial da Revista DIÁLOGOS ACADÊMICOS comunica aos interessados em publicar trabalhos científicos a abertura do prazo para recebimento de submissões, conforme as regras apresentadas neste edital.

## **1. DOS TRABALHOS**

- 1.1. Serão aceitos trabalhos oriundos de pesquisas, trabalhos de conclusão de curso ou reflexões teóricas, que estejam no formato de artigo científico.
- 1.2. Para trabalhos já publicados em periódicos, anais de eventos dentre outros, é necessário o envio de autorização para publicação na Revista DIÁLOGOS ACADÊMICOS por parte dos detentores dos direitos autorais (responsáveis pela publicação na qual o trabalho foi publicado).
- 1.3. As opiniões emitidas pelos autores são de sua exclusiva responsabilidade e não representam a opinião do corpo editorial da Revista, tampouco da

FAMETRO ou de sua mantenedora.

- 1.4. A Revista se reserva o direito de efetuar nos originais, alterações de ordem normativa, ortográfica e gramatical, com vistas a manter o padrão culto da língua, respeitando, porém, o estilo dos autores. As provas finais não serão enviadas aos autores.
- 1.5. Ao submeter o trabalho, o (s) autor (es) concorda (m) com os termos deste edital e com a cessão de direitos à revista para publicação.
- 1.6. Agradecimentos por auxílios recebidos na elaboração do trabalho deverão ser mencionados no final do trabalho. Nomes de instituições não devem ser citados no corpo do texto, apenas nos agradecimentos ao final do trabalho.
- 1.7. Serão eliminados do processo de seleção trabalhos que não atendam às regras estabelecidas por este edital, bem como aqueles em que se observar plágio, seja parcial ou total, inclusive de imagens.

## 2. DAS SESSÕES DA REVISTA

- 2.1 A revista aceitará trabalhos científicos que estejam de acordo com as seguintes seções:
  - 2.1.1. **Artigos:** textos que contenham relatos completos de estudos ou pesquisas concluídas, matérias de caráter opinativo, revisões da literatura e colaborações semelhantes.
  - 2.1.2. **Relatos:** comunicações e descrições de atividades realizadas por sistemas, serviços ou organizações.
- 2.2. A extensão máxima de artigos, incluindo as referências e anexos, será de até 15 laudas e de até 06 laudas para relatos.

## 3. DA ESTRUTURA DOS TRABALHOS

- 3.1. Os artigos devem possuir a seguinte ordem de apresentação:
  - 3.1.1. Elementos pré-textuais:
    - Título e subtítulo do artigo;
    - Título e subtítulo do artigo em inglês;
    - Autor(es);
    - Resumo;
    - *Abstract*;
    - Palavras-chave;
    - *Keywords*.

- 3.1.2. Elementos textuais:
- Introdução;
  - Desenvolvimento;
  - Conclusão.
- 3.1.3. Elementos pós-textuais:
- Referências;
  - Anexos e/ou apêndices (listas, tabelas, quadros ou quaisquer outros elementos importantes no desenvolvimento do trabalho que não estejam na parte textual).
- 3.2. Deverão ser indicados no trabalho o último grau acadêmico do(s) autor(es), instituição em que trabalha(m) (quando houver) e e-mail em nota de rodapé na primeira página.
- 3.3. Para trabalhos de autoria múltipla, será considerada a ordem dos autores apresentada no manuscrito.
- 3.4. O resumo deverá ser do tipo informativo, com até 150 palavras, correspondente a 1.000 caracteres, contemplando objetivo, método, resultado, conclusão, com o mínimo de três e máximo de cinco palavras-chave.
- 3.5. Fotografias nítidas, gráficos e tabelas em preto e branco (estritamente indispensáveis à clareza do texto) serão aceitos e deverão ser assinalados, no texto, pelo número de ordem e os locais onde devem ser intercalados. Indicar a fonte das ilustrações enviadas.
- 3.6. Evitar o uso de gráficos, tabelas, imagens ou listas extensas no corpo do texto.
- 3.7. Apêndices podem ser utilizados no caso de gráficos, tabelas, imagens ou listagens extensas, estatísticas e outros elementos de suporte.
- 3.8. A exatidão e a adequação das referências a trabalhos que tenham sido consultados e/ou mencionados no texto são de responsabilidade do autor. Informação oriunda de comunicação pessoal, trabalhos em andamento e os não publicados não devem ser incluídos na lista de referências, mas indicados em nota de rodapé da página onde forem citados.
- 3.9. Os relatos devem possuir a seguinte ordem de apresentação:
- 3.9.1. Elementos pré-textuais:
- Título e subtítulo do relato;
  - Título e subtítulo do relato em inglês;
  - Autor(es).

### 3.9.2. Elementos textuais:

- Introdução;
- Desenvolvimento;
- Conclusão.

### 3.9.3. Elementos pós-textuais:

- Referências;
- Anexos e/ou apêndices (listas, tabelas, quadros ou quaisquer outros elementos importantes no desenvolvimento do trabalho que não estejam na parte textual).

3.10. Para os relatos, o autor deve apresentar autorização ou termo de concordância por parte da instituição envolvida. Seguir modelo conforme Apêndice B deste edital.

3.11. Os relatos ocorridos com mais de 12 meses, contados a partir da data de recebimento pela Revista DIÁLOGOS ACADÊMICOS, não serão aceitos.

## **4. DA FORMATAÇÃO**

4.1. Para elaboração do texto, deve-se usar Microsoft Word, fonte Times New Roman ou Arial, tamanho 12 para texto normal e tamanho 10 para as citações longas, espaçamento entrelinhas 1,5; margens: superior e esquerda: 3,0cm, direita e inferior: 2,0cm, em papel A4.

4.2. Notas devem ser indicadas no rodapé da página obedecendo a uma numeração consecutiva colocada imediatamente após a frase a qual diz respeito, utilizando fonte: tamanho 10.

4.3. A Revista DIÁLOGOS ACADÊMICOS observa as normas da ABNT referentes a:

- Apresentação de artigos em publicação periódica científica impressa – NBR 6022/2003;
- Citações em documentos – NBR 10520/2002, onde deve ser utilizado o sistema autor e data para as citações no texto e o numérico para notas explicativas;
- Referências – NBR 6023/2002;
- Resumo – NBR 6028/2003;
- Numeração progressiva das seções de um documento – NBR 6024/2012;
- Norma de apresentação tabular – IBGE.

## **5. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

5.1. Serão considerados na avaliação os seguintes quesitos:

5.1.1. Atualidade do tema;

- 5.1.2. Originalidade do trabalho;
- 5.1.3. Clareza e concisão na definição do objetivo do trabalho;
- 5.1.4. Adequação do título ao tema proposto;
- 5.1.5. Representatividade do resumo em relação aos objetivos, método utilizado, referencial teórico adotado, resultados e conclusões do trabalho;
- 5.1.6. Qualidade de redação e organização do texto (clareza, concisão, objetividade, estrutura formal);
- 5.1.7. Relevância e consistência teórica do trabalho para o desenvolvimento de sua área;
- 5.1.8. Qualidade do referencial teórico;
- 5.1.9. Rigor científico nas citações e obediência às normas da ABNT;
- 5.1.10. Estratégia de pesquisa e metodologia utilizada;
- 5.1.11 Representação, consistência, articulação teórica e metodológica na análise dos dados;
- 5.1.12 Fundamentação e coerência das conclusões.

## **6. DO ENVIO DOS TRABALHOS**

- 6.1. Os trabalhos para submissão devem ser enviados, exclusivamente, para o endereço eletrônico: [dialogosacademicos@fametro.com.br](mailto:dialogosacademicos@fametro.com.br)
- 6.2. O prazo para recebimento dos trabalhos científicos será de 05/06 a 03/08/2018.
- 6.3 O regulamento interno da Revista DIÁLOGOS ACADÊMICOS está disponível na Biblioteca da faculdade.
- 6.4 Os casos omissos serão resolvidos pelo Corpo Editorial.

Fortaleza, 05 de junho de  
2018.

**Profa. Christianne Melo de  
Leopoldino**  
Diretora Geral da FAMETRO

# ANEXOS

Cartilha Educativa

## DESCOMPLICANDO AS BPF EM TEMPOS DE pandemia

Ficha Técnica

Elaboração:  
**Déborah Brenda Dantas Marques**

Orientação:  
**Natália Cavalcante Carvalho Campos**

Edição e Diagramação:  
**Déborah Brenda Dantas Marques**

Apresentação

Olá,

Esta cartilha foi elaborada no intuito de auxiliar manipuladores de alimentos e profissionais que exercam atividades em Unidades de Alimentação e Nutrição, sobre as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos em tempos de pandemia, além da pertinência a fim de evitar as DTA, também baseada nas novas regras estabelecidas no intuito de prevenir a contaminação por Covid-19. A cartilha além de conter imagens ilustrativas, contém alguns jogos simples para testar seu conhecimento sobre as BPF.

### Sumário

1. O que são Boas Práticas de Fabricação.....01
2. Perigos nos alimentos.....02
3. Condições para o desenvolvimento dos microrganismos.....05
4. Doenças transmitidas por alimentos.....06
5. Contaminação cruzada.....08
6. Manipulador de Alimentos.....09
7. Dicas de Higiene Pessoal.....10
8. Higienização das mãos.....16
9. Covid-19 e Unidade de Alimentação e Nutrição.....19
10. Manipulo do Lixo.....23
11. Área de Manipulação.....25
12. Recebimento de Matéria Prima.....27
13. Armazenamento dos Alimentos.....28
14. Produtos de Limpeza.....30

Atual...

## O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO?

São medidas empregadas pelos serviços de alimentação que têm como objetivo garantir a qualidade sanitária e a compatibilidade dos alimentos com os regulamentos técnicos, como a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, a fim de evitar qualquer tipo de contaminação e perigo ao consumidor.

### Perigos nos alimentos

É um agente biológico, químico ou físico no alimento que representa uma ameaça à saúde pública.

#### Tipos de perigo:

**Perigo Físico**

Está associado com a presença de algum material estranho no alimento. Ex.: vidro, madeira, parafuso, fragmentos de ossos, barata.

### Perigo Químico

Presença de algum produto químico no alimento, podendo ocorrer pelo uso inapropriado de produtos ou procedimentos incorretos de desinfecção. Ex.: Produtos de detetização, aditivos, produtos de limpeza, óleo e lubrificantes.

### Perigo Biológico

Agentes que possam afetar a saúde dos consumidores, podendo levar à morte. Ex.: Bactérias, fungos, vírus e parasitas.

### Condições para o desenvolvimento desses microrganismos

ÁGUA | OXIGÊNIO | TEMPERATURA | TEMPO

Os fatores que mais desfavorecem a reprodução desses organismos são acidez, açúcar e sal. Porém, quando as BPF não são aplicadas ou não são eficazes, aumenta-se a chance de surto de Doenças Transmitidas por Alimentos.

### Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)

#### O que você precisa saber

São doenças de natureza tóxica ou infecciosa provocadas pelo consumo de alimentos contaminados ou água contaminada.

#### Sintomas

- Febre
- Náuseas
- Diarreia
- Vômito
- Dor abdominal

As DTA podem originar surtos, episódios onde duas ou mais pessoas apresentam sintomas semelhantes em um mesmo período de tempo, após a ingestão do mesmo alimento com confirmação por evidência clínica, epidemiológica e/ou laboratorial.

### Manipulador de Alimentos

Responsável por manusear, cortar, lavar, descascar, ou sejar, aquele que prepara o alimento e entra em contato com os equipamentos e utensílios.

É muito importante que as boas práticas sejam realizadas

Por isso, a higiene pessoal é de extrema importância e requer bastante atenção

### Dicas de Higiene Pessoal

- Tomar banho diariamente
- Escovar os dentes
- Fazer a barba diariamente
- Trocar o uniforme sempre que necessitar
- Manter botas e sapatos sempre limpos
- Utilizar cabelo amarrado

### O que NÃO fazer no ambiente de manipulação

- Fumar
- Utilizar adornos (brinco, pulseira, relógio etc)
- Utilizar maquiagem

### O que NÃO fazer no ambiente de manipulação

- Utilizar perfume e desodorante com cheiro forte
- Espirrar ou tossir sobre os alimentos e utensílios
- Usar esmalte e deixar as unhas grandes

### O que NÃO fazer no ambiente de manipulação

- Beliscar os alimentos
- Utilizar pano de prato (acumula sujidade e umidade)
- Deixar fios de cabelo fora da touca

### Como deve ser o uniforme do Manipulador de Alimento

- Limpo, sem manchas e sem odor.
- Touca que cubra totalmente os cabelos para prevenir que os fios caiam;
- Uniforme de cor clara utilizado exclusivamente na área de trabalho;
- Máscara que cubra nariz e boca;
- Avental;
- Calçado fechado utilizado exclusivamente na área de trabalho

### Em virtude da pandemia por Covid-19, algumas observações são importantes no intuito de prevenir a contaminação entre os manipuladores de alimentos

#### Sendo essas:

- Se o colaborador estiver doente ou apresentar sintomas gastrointestinais ou respiratórios, não deve participar do processamento ou preparação do alimentos.
- A equipe deverá ser treinada para identificar possíveis sintomas e afastar-se o quanto antes para não correr o risco de contaminar a equipe.
- Recomenda-se um aumento do espaçamento físico mínimo de 1 metro entre os funcionários.
- A utilização de equipamentos de proteção individuais, como luvas, máscaras e protetores faciais devem ser higienizados com frequência.

### Higienização de Mãos

Uma das estratégias mais eficazes para prevenção do covid-19 e doenças transmitidas por alimentos é a higienização de mãos.

Em quais momentos é necessário a lavagem de mãos?

- Após iniciar as atividades
- Após ir ao banheiro
- Após tocar em produtos químicos
- Após trocar de atividade
- Após tocar em qualquer parte do corpo
- Após tocar no lixo

### Higienização de Mãos

Uma das estratégias mais eficazes para prevenção do covid-19 e doenças transmitidas por alimentos é a higienização de mãos.

Em quais momentos é necessário a lavagem de mãos?

- Após iniciar as atividades
- Após ir ao banheiro
- Após tocar em produtos químicos
- Após trocar de atividade
- Após tocar em qualquer parte do corpo
- Após tocar no lixo

### Passo a passo da Lavagem de mãos

Molhe suas mãos em água corrente

Coloque um pouco de sabonete neutro na mão já molhada

Esfregue as palmas junto com o sabonete neutro

Esfregue cada dedo

Esfregue a parte de trás da mão

Esfregue os dois pulsos por todo o redor

Lave novamente as mãos para retirar o sabonete neutro

Seque bem as mãos com papel toalha

Respingue álcool em gel 70% e espalhe por toda a mão

**LIMPAS**

17

### Devido a pandemia por Covid-19, precisamos evitar a contaminação nos estabelecimentos

18

### Medidas a serem executadas nos estabelecimentos

- Utilização de barreiras, como faixas entre o caixa e cliente
- Colocação de avisos e orientações nos estabelecimento sobre o distanciamento social e obedecer às demarcações no chão.
- A utilização de luvas pode ser indicada em situações como: manipuladores que entram em contato direto com o alimento.

19

- Obrigatório o uso de máscaras faciais. Estas devem ser substituídas a cada 3 - 4 horas
- Utilização de face shields por funcionários que entrem em contato com o público e máscara
- Observar o fluxo de clientes para evitar aglomeração
- Oferecer lixeiras com pedal para evitar contato com as mãos e higienizá-las com frequência

21

### E caso não seja realizado a higienização, como uma doença pode ser transmitida através das mãos sujas?

Indivíduo doente

Mãos contaminadas

Alimento é ingerido

Manipula o alimento

Alimento se torna contaminado

18

- Recomenda-se organizar mesas e cadeiras do salão de consumo com distância de 1 metro entre os comensais, caso não seja possível, interditar mesas de forma alternada.
- Disponibilizar pia com água corrente, sabão neutro, álcool em gel 70% e toalhas descartáveis ou outros secadores de mão seguros para uso dos clientes na higienização das mãos;
- Conceder álcool 70% em gel em locais estratégicos, por exemplo, antes do expositor de alimentos, no caixa;

22

### Manuseio do Lixo

O lixo atrai insetos e outros animais, sendo um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos.

**POR ISSO, É DE EXTREMA IMPORTÂNCIA O CORRETO MANUSEIO DELE, A SEGUIR ALGUMAS DICAS:**

- Utilizar luvas ao retirar o saco com lixo da lixeira
- Colocá-lo em um local adequado, de preferência a casa do lixo, para seu destino final.
- A lixeira deve possuir: Tampa: Acionamento sem contato manual; Pedais para acionamento com o pé, para abertura da tampa.
- Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.

23

### Como evitar a presença de pragas no Estabelecimento?

- Proteger bem os alimentos, manter embalagens e depósitos vedados;
- Não deixar o piso sujo ou com água empoeirada;
- Retirar frequentemente o lixo das áreas de preparo;
- Nunca deixar a lixeira suja;
- Mantener a casa do lixo limpa e organizada;
- Utilizar proteção nos ralos
- Utilizar telas nas janelas e mantê-las limpas.

24

### Área de Manipulação

O piso, parede, teto, janelas, portas e os equipamentos devem estar em bom estado.

O material a ser utilizado em equipamentos e utensílios deve ser impermeável, lavável e liso.

25

Deve-se evitar a presença de caixas de papelão dentro da área de manipulação, no intuito de evitar a presença de vetores e pragas urbanas.

Os alimentos nunca poderão ser armazenados diretamente no chão. Deve-se utilizar pallets e estrados.

26

### Recebimento de Matéria Prima

Esta etapa é muito importante, pois deverá ser feita uma breve seleção dos produtos afim de avaliar a qualidade e embalagem.

**Dicas para o recebimento:**

- Observar no rótulo dos alimentos: prazos de validade, data de fabricação, composição química;
- Observar as condições das embalagens (latas amassadas ou estufadas, sacos rasgados, vidros trincados);
- Observar se o veículo utilizado pelo fornecedor está em boas condições de higiene;
- Conferir se a nota fiscal é da unidade;
- Observar se o entregador utiliza proteção no cabelo, máscara, uniforme e mãos limpas e sapato fechado;

27

### Armazenamento dos Alimentos

Deve ser realizado de forma correta para que preservem suas integridade e qualidade.

**Armazenamento à seco**

- Os cereais deverão ser armazenados sobre estrados;
- Os gêneros acondicionados em pacotes, latas ou caixas deverão ser armazenados afastados da parede e com circulação de ar entre eles;
- Ao armazenar macarrão, biscoito, não colocar outros gêneros sobre eles para evitar que se triturem;

28

### Armazenamento à frio

- Qualquer alimento aberto deve estar embalado e etiquetado com a data de validade pós abertura;
- Os alimentos mais próximos do vencimento devem ser localizados na parte frontal da geladeira, a fim de atender a regra FIPS (primeiro que entra, primeiro que sai).
- Evitar o contato dos alimentos prontos com alimentos crus;
- Desprezar os alimentos prontos para consumo que caíram no chão;

29

### Produtos de limpeza

**ATENÇÃO!**

Alimentos **NÃO** devem ser armazenados junto com produtos de limpeza, perfumaria, e objetos de uso pessoal.

- Não é permitido utilizar vassoura dentro da UAN, pois a sujeira depositada no chão poderá ficar suspensa no ar, podendo contaminar os alimentos.
- O ideal é que as superfícies sequem naturalmente. Se for necessário o uso de material para secagem, devem ser utilizados descartáveis.
- Não é permitido utilizar pano de prato, pois facilitaria o acúmulo de bactérias

30

### Produtos de limpeza

**Limpeza na área de manipulação**

Os produtos utilizados devem ser regularizados pela ANVISA e estar dentro do prazo de validade; ler o rótulo do produto antes de utilizá-lo, a fim de evitar acidentes; deve-se seguir as instruções do fabricante quanto a concentração, método de aplicação, tempo de contato, utilização de epi;

31

### Surgiu alguma dúvida?

Converse sempre com o **Nutricionista responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição**

32

