

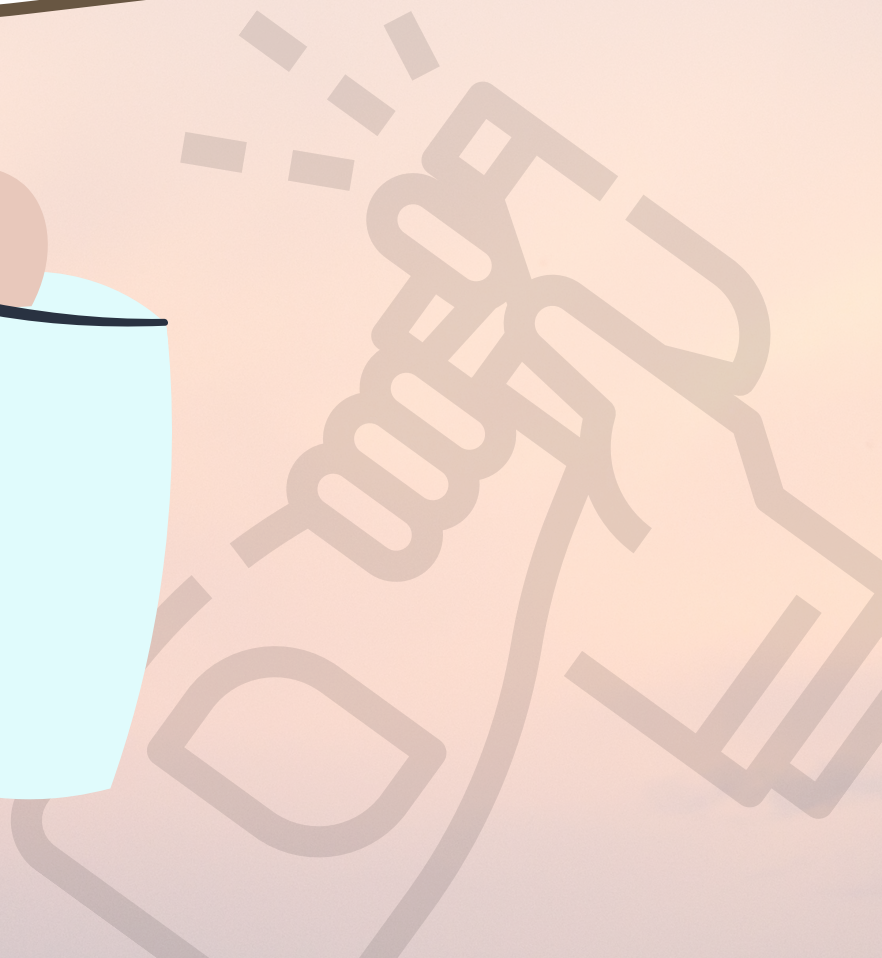


# **HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS EM AMBIENTES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**



# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Olá, querido(a) manipulador(a) de alimentos! Que bom tê-lo por aqui!  
Hoje vamos aprender sobre a importância de realizarmos a **HIGIENIZAÇÃO** correta de superfícies de equipamentos e utensílios que são utilizados para manusear os alimentos!



# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



Mas antes de estudarmos este assunto, você já ouviu falar em **MICROORGANISMOS?**

E você sabia que os microrganismos podem causar **DOENÇAS** a partir da ingestão de **alimentos contaminados?**



Os microrganismos são chamados desta forma, pois são muito pequenos e só podem ser visualizados ao microscópio. Eles estão presentes em **TODOS OS LUGARES** e um exemplo deles são as **BACTÉRIAS!**

# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

E você sabia que existem **bactérias boas e ruins** para a saúde dos seres humanos?

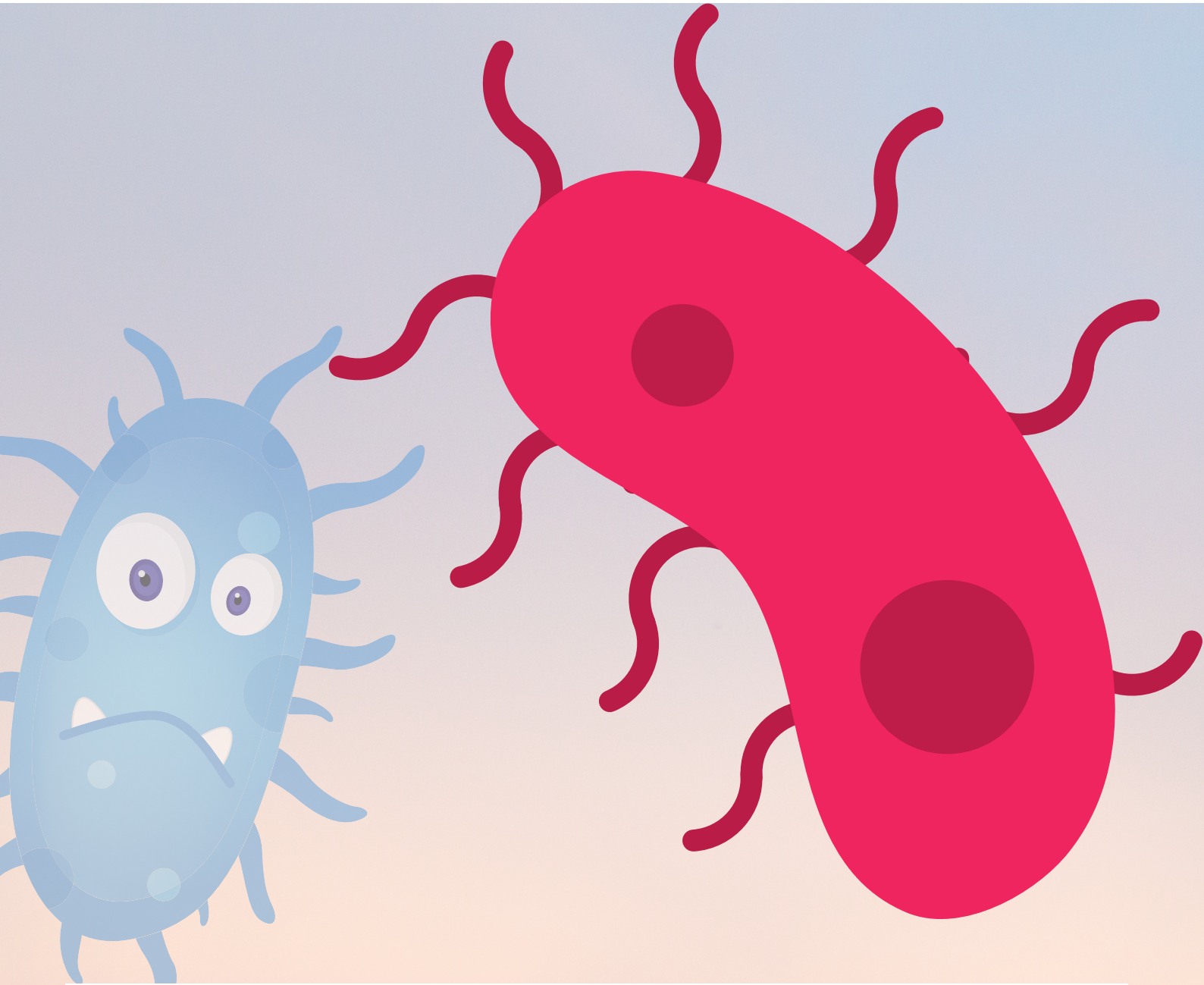


# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

As bactérias do nosso intestino, por exemplo, são importantes para manter a integridade da mucosa intestinal, bem como nos **PROTEGER** das bactérias ruins, também chamadas de **patogênicas!**



# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



As bactérias **PATOGÊNICAS** causam **DOENÇAS** nos seres humanos. Algumas podem acarretar sintomas mais leves e outras podem levar a óbito!

# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

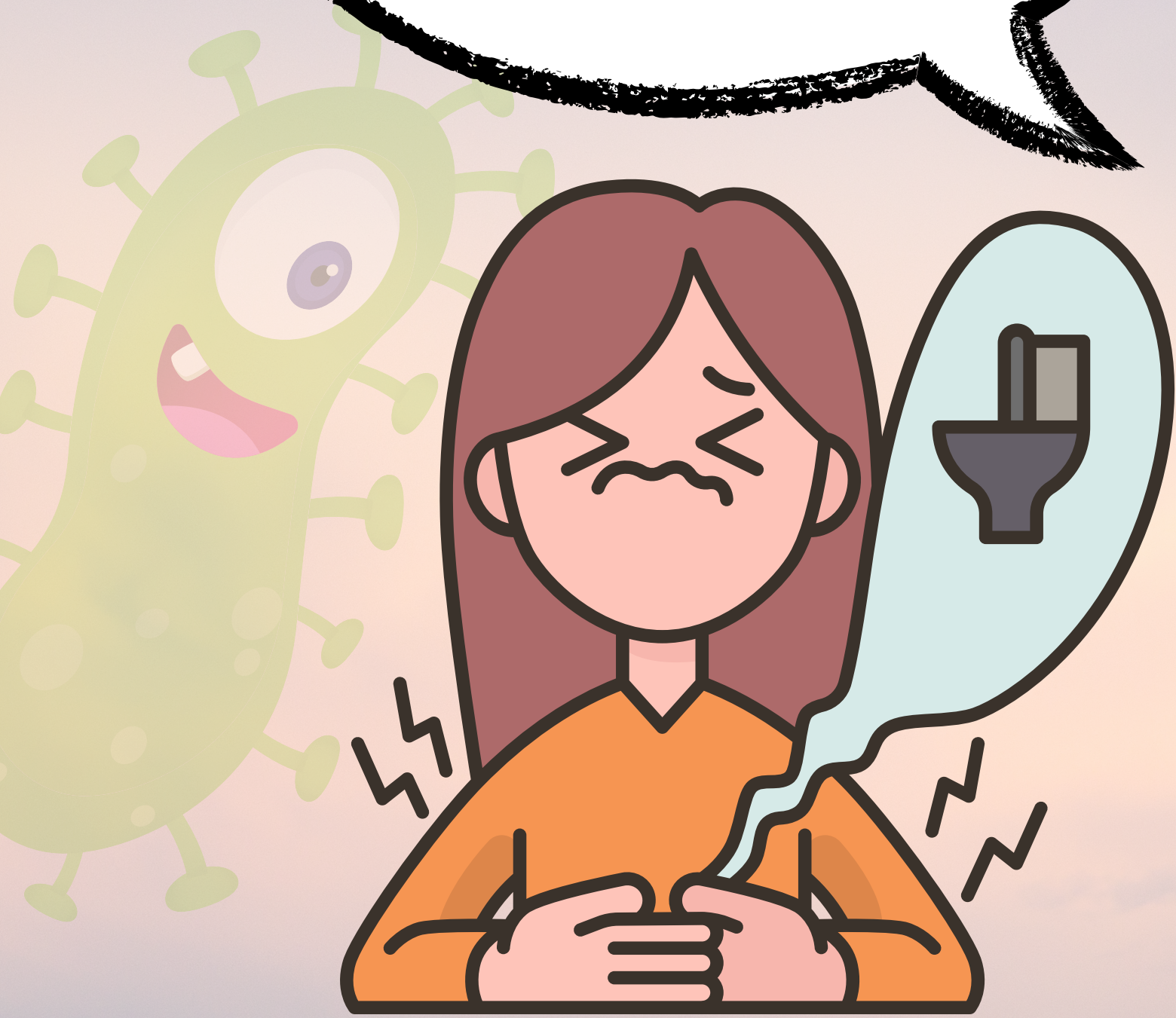
Você já ouviu falar em **LISTERIOSE**?

A listeriose é uma doença infecciosa causada pela bactéria patogênica *Listeria monocytogenes*.



# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Em pessoas **saudáveis**, a listeriose pode causar gastroenterite, com vômitos e aquela dorzinha de barriga, sabe?



# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Mas nas pessoas consideradas **GRUPOS DE RISCO**, como idosos, gestantes e imunodepressivos, a listeriose pode causar septicemia, meningite, aborto e até óbito!



# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

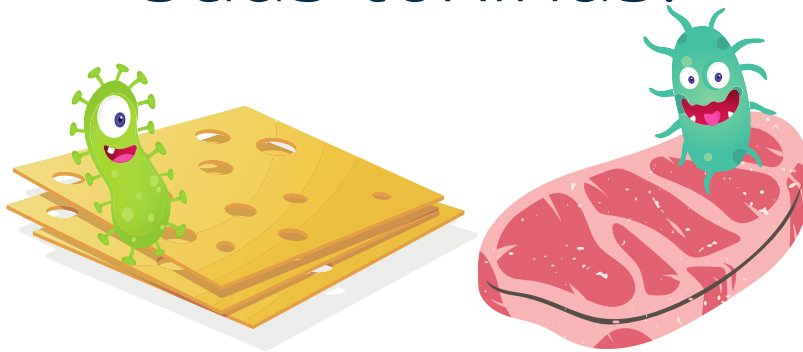
Mas como as bactérias patogênicas **podem chegar** até nós?



Uma das formas dos seres humanos adoecerem é a partir da ingestão de

**ALIMENTOS  
CONTAMINADOS**

por bactérias e/ou suas toxinas!



# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

E você sabia que os alimentos podem ser contaminados quando manipulados em **superfícies mal higienizadas?**



# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os **fatiadores de frios** e as **tábuas de corte de carnes**, quando são mal higienizados, podem **PREDISPOR** a multiplicação de microrganismos, como as bactérias.



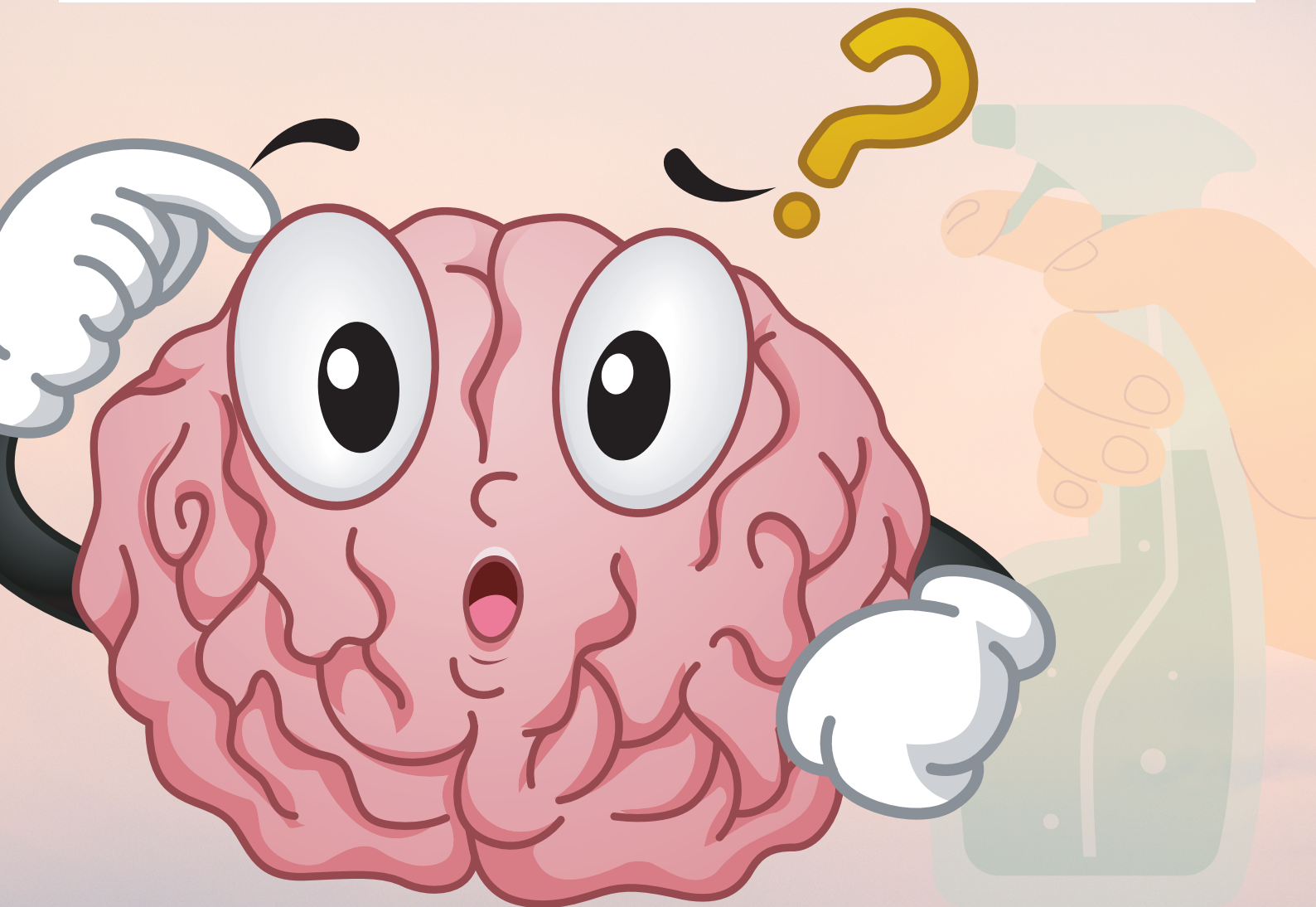
# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A multiplicação de bactérias **não patogênicas** nestas superfícies pode deteriorar o alimento manipulado sobre ela, e a multiplicação de **patógenos** pode causar agravos à saúde dos consumidores, como vimos anteriormente!

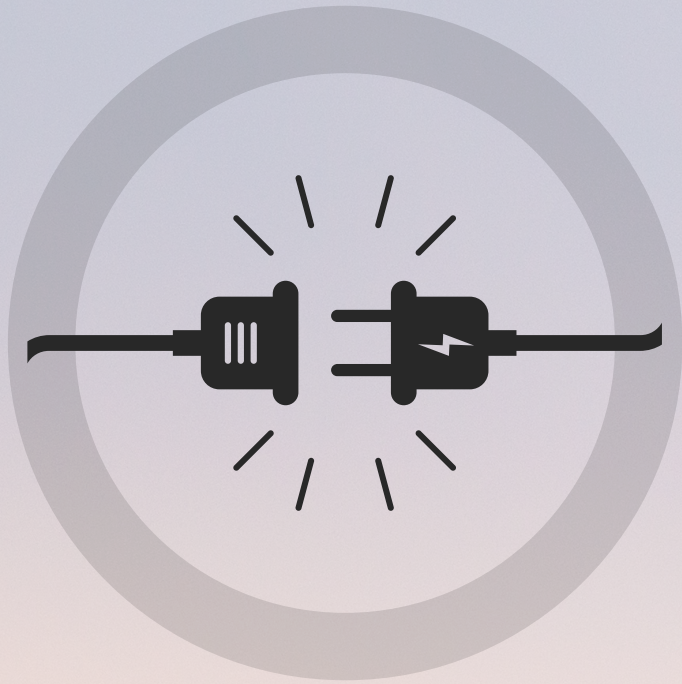


# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Mas então como deveria ser a **HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA** para evitar a multiplicação de microrganismos e garantir a comercialização de **ALIMENTOS SEGUROS?**



# HIGIENIZAÇÃO DE FATIADORES DE FRIOS



**1** - Primeiro, não se esqueça de **desligar** o equipamento da energia elétrica!

**2** - Depois disso, retire **todas as partes móveis** do equipamento. Caso você não saiba retirar, poderá solicitar o manual do equipamento para seu gerente.



# HIGIENIZAÇÃO DE FATIADORES DE FRIOS



**3** - Com um pano multiuso, papel descartável ou esponja macia, **remova os restos de alimentos** (queijo, presunto, mortadela, peito de peru, apresuntado, entre outros).

# HIGIENIZAÇÃO DE FATIADORES DE FRIOS

## LIMPEZA



**4** - Lave todas as partes do equipamento com **detergente neutro e esponja** macia.



**5** - Em seguida, enxágue com **água corrente.**

# HIGIENIZAÇÃO DE FATIADORES DE FRIOS

## DESINFECÇÃO



**6** - Com um pano multiuso ou papel descartável, passe **álcool 70%** sobre a superfície do equipamento e deixe secar naturalmente.

# HIGIENIZAÇÃO DE TÁBUAS DE CORTE DE CARNES



**1** - Com um pano multiuso, papel descartável ou esponja macia, **remova os restos de alimentos.**

# HIGIENIZAÇÃO DE TÁBUAS DE CORTE DE CARNES

## LIMPEZA



**2** - Lave a superfície com **detergente neutro e esponja** macia.



**3** - Em seguida, enxágue com **água corrente.**

# HIGIENIZAÇÃO DE TÁBUAS DE CORTE DE CARNES

## DESINFECÇÃO



**4** - Deixe a tábua de corte imersa em molho de **água sanitária** por 10 minutos.

***3 colheres de água sanitária para 1 litro de água.***



**5** - Após isso, enxágue com **água corrente** e deixe secar naturalmente.

# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Além disso, é muito importante observar o **estado de conservação** dos equipamentos e utensílios, sabe por quê?

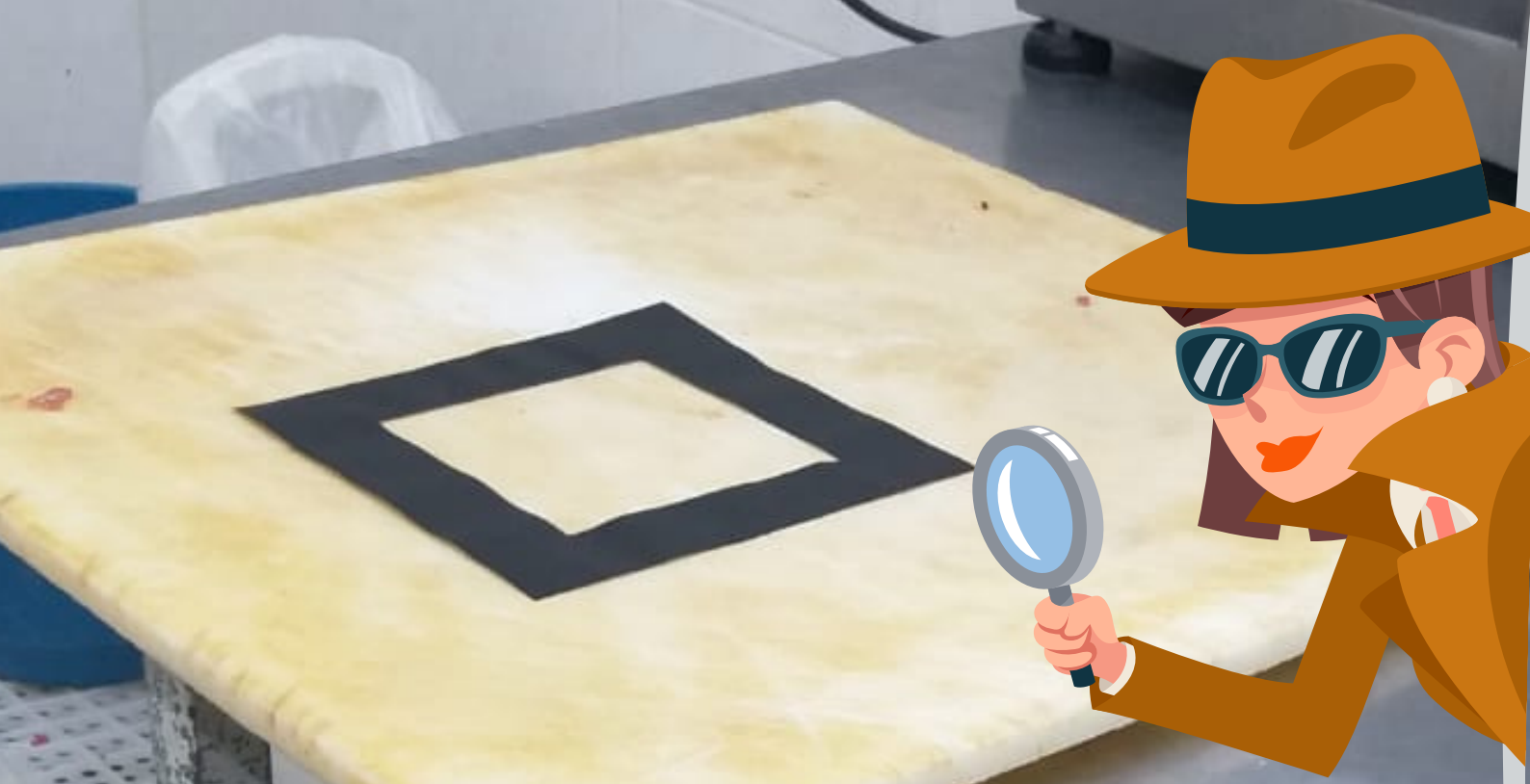


Porque o desgaste das superfícies, como **riscos, ranhuras, rachaduras**, etc., podem prejudicar a eficiência da higienização, **predispondo** o crescimento das bactérias.

# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



## HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Essas são fotos tiradas de um **fatiador** e uma **tábua**, com uma lupa portátil com ampliação de imagem em 1000x ! Essas imperfeições **diminuem** a eficiência da higienização e podem **albergar as bactérias**.



# HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Bom, agora que você entendeu como e por quê devemos realizar a limpeza e desinfecção adequada das superfícies, viu só a **importância** que **VOCÊ**, manipulador(a) de alimentos, possui na **PROMOÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA?**



**Esta é uma Ação Extensionista do Projeto Promoção de Boas Práticas Higiênicas em Mercados, Supermercados e Restaurantes, idealizada por professores e estudantes da Universidade Federal do Paraná, que busca levar informações sobre Promoção de Saúde e Alimentos Seguros à população.**

## **Equipe**

### **Coordenação:**

Prof<sup>ª</sup>. MSc. Márcia Oliveira Lopes

### **Vice-coordenação:**

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Rossana Calegari dos Santos

### **Colaboradores:**

Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Julia Arantes Galvão  
M.V. Elizabete Balbino Javorouski

### **Extensionistas:**

M.V. Ingridy Fhadine Hartmann  
M.V. Fernanda Paula da Silva Torres  
Gabriel Henrique Barbosa da Costa Salkovski  
Vitor Luis Fagundes

### **Arte por:**

Ingridy Fhadine Hartmann



**UFPR**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ



**Boas Práticas**  
UFPR



**LACQSA**

Laboratório de Controle de Qualidade e  
Segurança de Alimentos