








ASSOCIAÇÃO PRATO CHEIO

Contaminação cruzada como evitar?

Importância da higienização frequente e adequada



Tópicos

-  1. Tipo de contaminação
-  2. Contaminação cruzada
-  3. "Qual o problema?"
-  4. Como evitar
-  5. Limpeza x Higienização
-  6. Organização
-  7. Periodicidade



Tipos de contaminação de alimento

FÍSICA

Qualquer material físico que não pertence ao alimento.
Exemplos: cabelo, unha, caco de vidro e palha de aço.

QUÍMICA

Proveniente de compostos químicos como produtos de limpeza e inseticidas

BIOLÓGICA

Todo tipo de microrganismo deteriorante o patogênico como: Fungos, bactérias, protozoários e vermes.

CRUZADA

Que foi passado de um local contaminado para o alimento, ou de alimento para alimento.



Contaminação cruzada



O que é?

Transferência direta ou indireta de partículas ou microrganismos de uma alimento, superfície, utensílios, equipamentos ou manipulador para um outro alimento.

Isso pode ocorrer em unidades de alimentação quando são utilizados os mesmos instrumentos para diferentes gêneros alimentícios ou quando não se higieniza corretamente as mãos e utensílios ou equipamentos entre diferentes preparos.



Exemplos

*A contaminação cruzada pode ocorrer entre diferentes tipos de alimentos.



Utilização de mesmo equipamento de corte para fracionamento de carnes e verduras.






Armazenamento em embalagens e caixas contaminadas.



Contato direto entre alimentos crus contaminados durante a manipulação ou no armazenamento.



Qual a importância?

-  Evitar doenças;
-  Evitar apodrecimento precoce;
-  Melhor qualidade dos alimentos



SEGUNDO A OMS,

420 MIL

PESSOAS MORREM TODOS
OS ANOS POR INFECÇÃO
ALIMENTAR



Infecção vs Intoxicação

A **infecção alimentar** ocorre quando ingerimos os micro-organismos ou partes deles junto com o alimento, levando à sua proliferação no intestino humano, causando sintomas.

A **intoxicação alimentar**, por sua vez, ocorre quando ingerimos as toxinas produzidas por micro-organismos enquanto estavam no alimento, levando à manifestação de sintomas.





Como
i

O que inclui?

Qualidade da água

- Utilizar apenas água potável para o preparo de alimentos (incluindo sucos, vitaminas e gelo);
- Deixar em dia a higienização da caixa d'água.

Controle de pragas

- Limpeza + Desinfecção;
- Limpeza: Tirar restos de alimentos e sujidades;
- Desinfecção: Redução de microrganismos a níveis que não comprometam a saúde;
- Seguir os "POPS";

Higienização do local e utensílios

- Medidas preventivas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de insetos (moscas, baratas, formigas).

Destino do lixo

- Deve ter uma rota diferente da entrada do alimento para que não tenha contato um com o outro;
- Armazenamento na área exterior da cozinha.

Armazenamento do lixo

- De forma correta, com sacos plásticos resistentes e lixeira fechada com pedal.



Higienizaçã

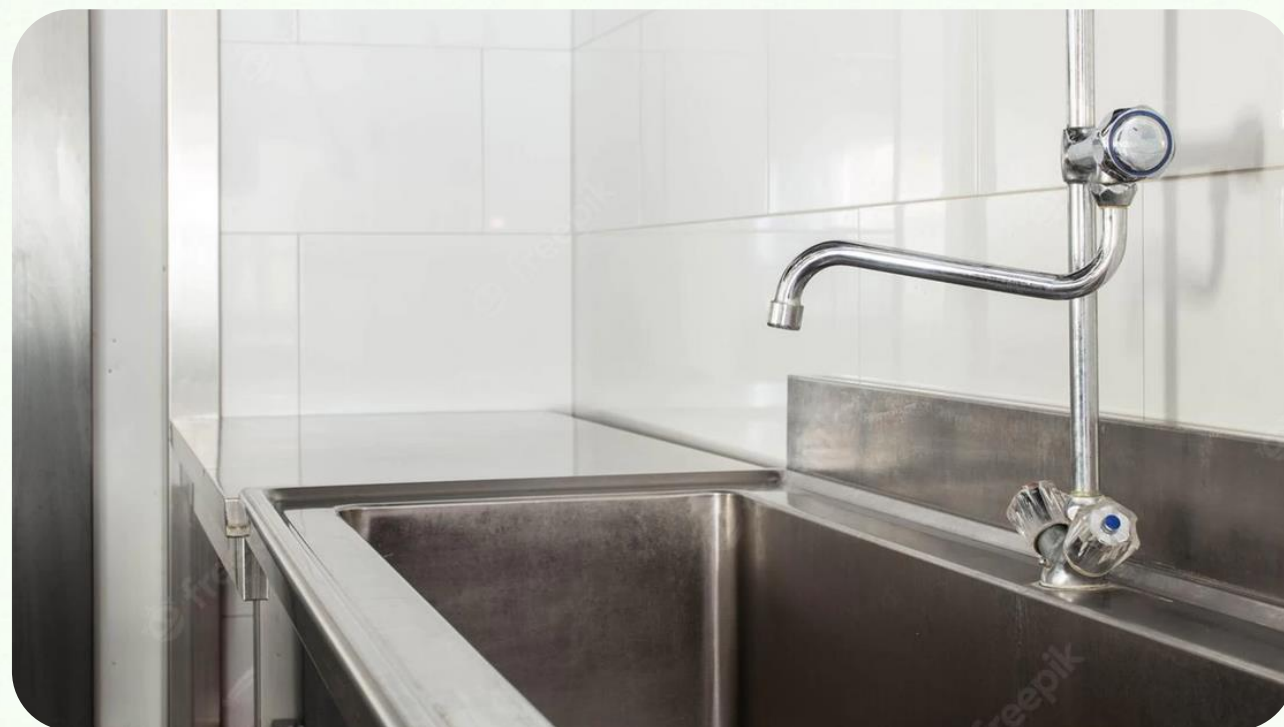
o



Frequência

Diária

Pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras, mesas e recipiente de lixo.



Frequência

Diária ou de acordo com o uso

Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores.



Frequência

Semanal

Paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras e câmaras frigoríficas.



Frequência

Quinzenal

Estrados ou similares e depósitos.



Frequência

Mensal

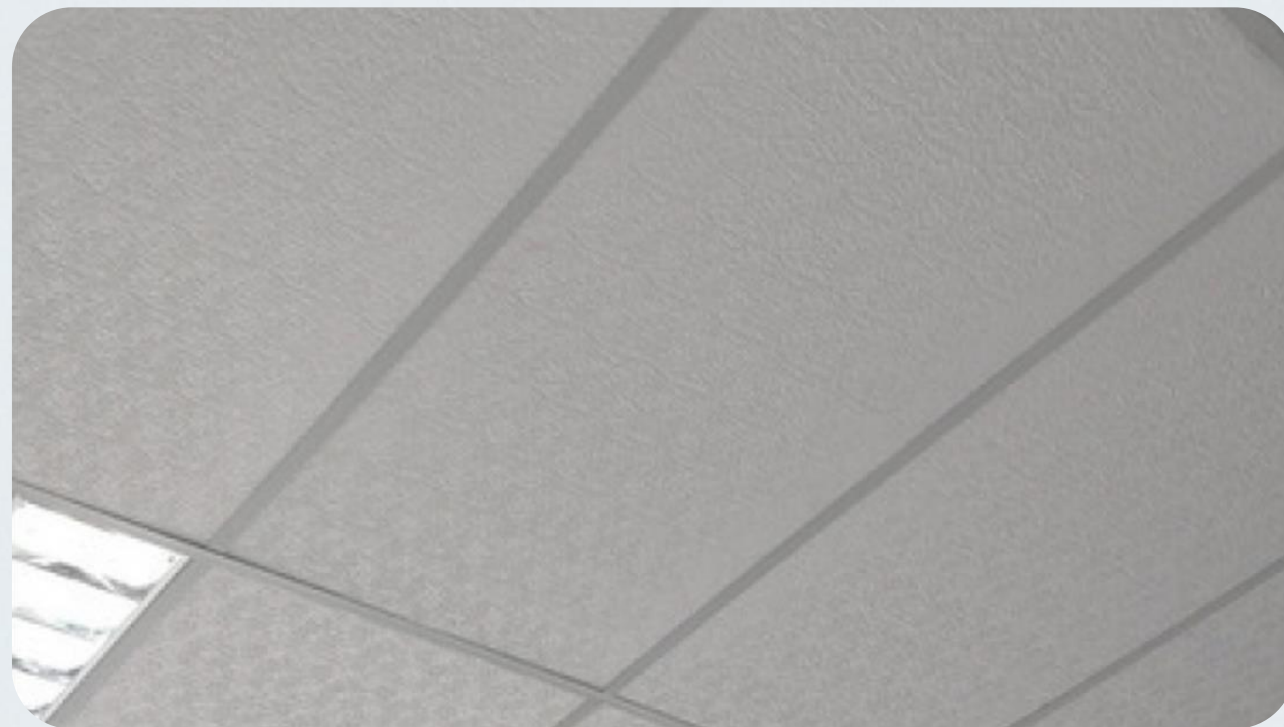
Luminárias, interruptores, tomadas e telas.



Frequência

De acordo com a necessidade

Teto ou forro, caixa de gordura, filtro de ar condicionado e canaleta de ar.



Processo de Higienização

Equipamentos, móveis e utensílios

- Limpeza para remoção de sujeira e lavagem com água sabão ou detergente;
- Enxaguar e efetuar desinfecção com produto químico seguindo recomendação do fabricante;
- Deixar secar ou usar panos descartáveis.



Referências

- ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - PORTARIA N°2619, DE 06 DE DEZEMBRO DE 2011. DISPONÍVEL
EM:<[HTTPS://WWW.PREFEITURA.SP.GOV.BR/CIDADE/SECRETARIAS/UPLOAD/CHAMADAS/PORTARIA_2619_1323696514.PDF](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf)>. ACESSO EM: 08 ABR. 2022
- COVISA. COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE - MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. DISPONÍVEL
EM:<[HTTPS://WWW.PREFEITURA.SP.GOV.BR/CIDADE/SECRETARIAS/UPLOAD/MANUAL_BOAS_PRATICAS_ALIMENTOS_2019.PDF](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/manual_boas_praticas_alimentos_2019.pdf)>. ACESSO EM: 08 ABR. 2022
- ONU. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. ONU NEWS - INFECÇÃO ALIMENTAR MATA 420 MIL PESSOAS POR ANO NO MUNDO, 03 DEZ. 2015. DISPONÍVEL
EM:<[HTTPS://NEWS.UN.ORG/PT/STORY/2015/12/1533841-INFECCAO-ALIMENTAR-MATA-420-MIL-PESSOAS-POR-ANO-NO-MUNDO#:~:TEXT=A%20ORGANIZA%C3%A7%C3%A3O%20MUNDIAL%20DA%20SA%C3%BADE,%2C%20LAN%C3%A7ADO%20ESTA%20QUINTA%2DFEIRA.](https://news.un.org/pt/story/2015/12/1533841-infeccao-alimentar-mata-420-mil-pessoas-por-ano-no-mundo#:~:text=A%20organiza%C3%A7%C3%A3o%20mundial%20da%20sa%C3%BAde,%2C%20lan%C3%A7ado%20esta%20quinta%2Dfeira.)>. ACESSO EM: 09 MAI. 22






Dúvidas?

Referências:

Anvisa. Agência nacional de vigilância sanitária - portaria nº 2619, de 06 de dezembro de 2011



 [\(11\) 97480-2894](tel:(11)97480-2894)

 info@pratocheio.org.br

 [@associacaopratocheio](https://www.instagram.com/associacaopratocheio)

 www.pratocheio.org.br

 [Rua Luis Coelho, 308 - Sala 25 - Consolação, São Paulo - SP](#)