

## *Higiene e Segurança Alimentar para Manipuladores*

### **1. Enquadramento**

A segurança alimentar é um requisito fundamental para os consumidores, constituindo por isso, cada vez mais, uma prioridade para todos os intervenientes do sector ao longo de toda a cadeia de abastecimento, do produtor até ao consumidor.

Actualmente, verifica-se uma maior procura de alimentos transformados (congelados, cozinhados ou mesmo prontos a comer), que exigem maior duração e conservação, o que implica uma maior responsabilidade de todos os profissionais do sector alimentar, em particular dos manipuladores de alimentos.

A motivação, a formação e a educação de todos os manipuladores/colaboradores de alimentos são indispensáveis para o cumprimento de regras de higiene e segurança como forma de garantir a protecção do bem mais precioso do consumidor: a saúde.

### **2. Objectivo**

O intuito desta formação é reforçar a importância dos manipuladores de alimentos, como actores da cadeia alimentar, na salvaguarda da segurança dos alimentos.

No final das sessões, os manipuladores deverão ser capazes de desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene e fabrico.

### **3. Objectivos Específicos**

- Conhecer o conceito de intoxicação alimentar, a sua relação com os microrganismos e os seus efeitos no consumidor;
- Identificar os efeitos de um mau desempenho higiénico;
- Saber quais os principais perigos que podem afectar a segurança alimentar: físicos, químicos e biológicos;
- Identificar situações em que existam riscos de contaminação cruzada;

- Identificar os pressupostos inerentes ao controlo de operações (controlo de registos, recolha de produtos, equipamentos de medição, especificações e material de embalagem);
- Saber os pressupostos inerentes à manutenção e higienização (controlo de pragas, desinfecção e limpeza, manutenção de equipamentos e gestão de lixo);
- Integrar conhecimentos e modificar práticas na rotina diária que previnam a contaminação e controlem a mesma;
- Conhecer as responsabilidades legais e morais na implementação de bons padrões de higiene e segurança alimentar;
- Salvaguardar a qualidade higiénica dos alimentos sem que seja requerida uma supervisão constante;
- Admitir que o seu desempenho condiciona a prevenção de intoxicações alimentares;
- Pôr em prática instruções seguras de trabalho.

#### **4. Metodologia**

Estão previstas vinte e duas horas de duração das sessões, divididas por oito temas e serão ministradas em contexto de sala de aula, recorrendo ao método expositivo e ao método activo.

#### **5. Estrutura**

- Contaminação de alimentos – 3h
- Higiene pessoal – 2h
- Aprovisionamento – 2h
- Preparação e confecção de alimentos – 3h
- Controlo de temperaturas – 2h
- Higienização de estabelecimentos – 2h
- Controlo de pragas – 2h
- Noções de nutrição – alimentação saudável – 4h
- Integração de conhecimentos – 2h