

# MANUAL DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS



# **MANUAL DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

**GOVERNO DA PARAÍBA  
SECRETARIA DA SAÚDE  
AGÊNCIA ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**GOVERNADOR**

Cássio Cunha Lima

**VICE-GOVERNADORA**

Lauremilia Lucena

**SECRETÁRIO DA SAÚDE**

José Joácio de Araújo Morais

**DIRETOR GERAL DA AGÊNCIA**

**ESTADUAL DE VIGILÂNCIA**

**SANITÁRIA**

Jorge Alberto Molina Rodriguez

**DIRETOR TÉCNICO DE**

**MEDICAMENTOS, ALIMENTOS,**

**PRODUTOS E TOXICOLOGIA**

José Alves Cândido

**EQUIPE TÉCNICA DA GERÊNCIA DE  
ALIMENTOS**

Anne Suylan Tomaz

Heloísa Maria Ângelo Jerônimo

Flávio Pinto de Oliveira

**ORGANIZAÇÃO DOS TEXTOS**

Fernando Frederick Motta

Luiz Guilherme Gusmão e Silva

**ARTE E DIAGRAMAÇÃO**

TAKES COMUNICAÇÃO

## **SUMÁRIO**

APRESENTAÇÃO ...09
TERMINOLOGIA ...11
HIGIENE ALIMENTAR ...18
IMPORTÂNCIA DO ALIMENTO ...19
CONTAMINAÇÃO POR MICROORGANISMOS ...20
MICROORGANISMOS ...21
TEMPERATURA E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS ...24
ESTAFILOCOCO ...26
SALMONELA ...27
CLOSTRÍDIO ...28
HIGIENE DO AMBIENTE ...29
COMO LIMPAR SUA CAIXA D' ÁGUA ...32
HIGIENE PESSOAL ...35
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS ...36
ATIVIDADES E JOGOS ...39
ANEXO 1 - LEI DE QUALIDADE ALIMENTAR ...47
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS ...49

O hábito de fazer refeições fora de casa é uma tendência que cresce a cada dia, seja pela necessidade de comer no posto de trabalho ou em local próximo, seja pela falta de tempo, este comportamento das grandes cidades vem provocando o surgimento de grande número de estabelecimentos de alimentação coletiva tais como: refeitórios industriais, restaurantes, lanchonetes, carrinhos de lanche rápido, etc, sendo uma atividade econômica que emprega milhares de pessoas.

Do ponto de vista da saúde pública, dados epidemiológicos mostram que alimentos produzidos e manipulados sem condições higiênico-sanitárias adequadas, representam um grande perigo, como provocadores de surtos de toxi-infecção alimentar, atingindo um grande número de indivíduos, provocando perdas econômicas por falta ao trabalho, e em muitos casos até a morte de pessoas.

Diante desta situação, e considerando a importância que representa o controle das doenças veiculadas por alimentos para a saúde pública e a melhoria de qualidade de vida da população, bem como para a economia local e incentivo ao turismo, o governo do estado por recomendação das autoridades sanitárias aprovou a **LEI DE QUALIDADE ALIMENTAR Nº 7587**, de 02 de junho de 2004, que torna obrigatório no estado da Paraíba para todo trabalhador manipulador de alimentos a participação no **CURSO BÁSICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS**.

Este Manual contém os ensinamentos básicos e conceitos mais importantes para que o manipulador de alimentos possa trabalhar com segurança e higiene, assegurando conhecimentos importantes como uso correto da temperatura; frio e calor, controle de contaminação cruzada, normas básicas de higiene. Serve também como introdutório para cursos do PAS - Programa de Alimentos Seguros, APPCC e Boas Práticas.

*Jorge A. Molina Rodriguez*