

Manuseamento seguro de alimentos

Informação da autoridade de saúde federal relativamente aos artigos 42.º/43.º da lei federal de prevenção contra infeções (IfSG)



Instrução dirigida ao pessoal relativamente ao manuseamento de alimentos



1

QUEM NECESSITA DE RECEBER INSTRUÇÃO

Pessoas que produzem, transportam ou entregam alimentos, como padeiros, talhantes, pessoal de cozinha, fornecedores e comerciantes de alimentos não embalados.



2

QUAIS OS PRAZOS IMPORTANTES

Quem manuseia alimentos necessita receber instrução. A instrução não pode ter sido ministrada há mais de três meses. Além disso deve poder comprovar que os seus conhecimentos são reciclados periodicamente.



3

ALIMENTOS SENSÍVEIS

Os agentes patogénicos podem facilmente multiplicar-se em alimentos como carne, aves, peixe, produtos lácteos, leite, gelado, em germinados e maionese, entre outros.



4

PROIBIÇÃO DE DESEMPENHAR A ATIVIDADE PROFISSIONAL

Se tiver alguma doença contagiosa está proibido de processar ou produzir alimentos. Caso tenha diarreia ou vômitos deve informar de imediato o seu superior.



5

HIGIENE

A higiene é extraordinariamente importante no processamento de alimentos. Esta higiene refere-se à: higiene pessoal, higiene alimentar e do posto de trabalho.



6

DIREITOS E INTERLOCUTORES

O boletim informativo da autoridade sanitária faculta informação detalhada sobre o manuseamento de alimentos. Reunimos ainda todos os interlocutores.

1 | QUEM NECESSITA DE RECEBER INSTRUÇÃO



Pessoal do setor da gastronomia



Educadores(as)



Padeiros(as) e pasteleiros(as)



Talhantes



Voluntários(as)

2 | QUAIS OS PRAZOS IMPORTANTES

- ▶ Quando se inicia a atividade, a instrução não pode ter sido ministrada há mais de 3 meses.
- ▶ A entidade empregadora tem de ministrar a instrução no primeiro dia de trabalho.
- ▶ Decorridos 2 anos é necessária uma instrução de reciclagem.
- ▶ A instrução é dispensada nas pessoas que até 2001 tenham recebido um atestado de saúde nos termos da lei federal contra epidemias e possa comprovar a instrução de reciclagem.

3 | ALIMENTOS SENSÍVEIS

Os alimentos que exigem instrução são os seguintes:



Leite e produtos lácteos



Gelado e produtos à base de gelado



carne, carne de aves e derivados



Peixes, crustáceos e moluscos e derivados



Produtos à base de ovo



Alimentação para recém-nascidos e bebês



Germinados e microvegetais para o consumo em cru, bem como sementes para a produção de germinados e microvegetais para o consumo em cru



Produtos de panificação com enchimento ou recheio cru ou semiacabado



Recheios gourmet, alimentos crus e saladas de batata, marinadas, maioneses, outros molhos emulsionantes, fermentos alimentares

4 | PROIBIÇÃO DE DESEMPENHAR A ATIVIDADE PROFISSIONAL



A lei federal de prevenção contra infeções determina que não pode ser permitido o contacto com alimentos a pessoas que manifestem sinais de doença que apontem para uma das seguintes doenças ou que tenham sido diagnosticadas pelo médico:

- ▶ Gastroenterite infecciosa aguda (diarreia súbita e contagiosa) provocada por salmonelas, Shigella, vibrio cholerae, staphylococcus, Campylobacter, rotavírus ou outros agentes patogénicos da diarreia ou outros agentes patogénicos da diarreia
- ▶ Bactérias Escherichia coli entero-hemorrágicas
- ▶ Vibriões da cólera
- ▶ Tifo e paratifo
- ▶ Hepatite viral A ou E (hepatite)
- ▶ Tem uma ferida infetada ou uma doença de pele, na qual existe a possibilidade de o agente patogénico ser transmitido a outras pessoas através do alimento.

Os seguintes sintomas apontam para as referidas doenças:

- ▶ Diarreia com mais de duas evacuações líquidas por dia, eventualmente mal-estar, vómitos e febre
- ▶ Febre alta com fortes dores de cabeça, de barriga ou das articulações e obstipação (a diarreia aguda instala-se apenas após alguns dias) são sintomas de tifo e paratifo.
- ▶ Diarreias de cor branco leitoso com elevada perda de líquidos são características de cólera.
- ▶ Pele e globos oculares amarelos, fraqueza e falta de apetite são sintomas de hepatite A ou E.
- ▶ Feridas ou zonas abertas de doenças de pele podem ser identificadas quando avermelhadas, com camada gordurosa, humedecida ou com inchaço.

Sempre que apresentar os sintomas de doença mencionados, a pessoa afetada deve procurar aconselhamento médico (médico de família ou médico do trabalho) e informá-lo de que trabalha com alimentos. Além disso, a pessoa afetada é obrigada a informar de imediato o seu superior hierárquico de que não pode estar em contacto com alimentos enquanto se encontrar doente. Eventuais violações são consideradas contraordenações ou infrações penais.



Higiene pessoal

- ▶ Lavagem das mãos
- ▶ Retirar toda a bijutaria
- ▶ Vestuário de proteção limpo
- ▶ Não tossir nem espirar para cima dos produtos alimentares
- ▶ Aplicar pensos em feridas pequenas
- ▶ Não usar verniz ou verniz gel



Higiene alimentar

Alimentos facilmente perecíveis devem ser conservados refrigerados, processados de imediato e consumidos com a maior brevidade.

A carne ultracongelada deve ser descongelada no máximo a 7 °C e suficientemente aquecida.



Higiene no posto de trabalho

Todo o espaço de trabalho deve ser mantido organizado e arrumado.

Todos os panos utilizados para limpar equipamentos de cozinha e aparelhos devem ser trocados diariamente. Os produtos de limpeza e de desinfecção devem ser armazenados fora da zona alimentar.

Esta brochura é uma primeira abordagem ao manuseamento seguro de alimentos. A base legal é a lei de prevenção e combate de doenças infecciosas na saúde humana (lei federal de prevenção contra infeções - IfSG), cujo texto encontra aqui:



<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg>

- ▶ 8. Secção
Requisitos de saúde aplicáveis ao pessoal
no manuseamento de produtos alimentares



https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html

Brochura informativa do Instituto Robert Koch em outros idiomas

Iniciar sessão na formação online
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Ficha técnica:



Dados e factos:

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

02182 / 85 07 65
info@tz-glehn.de
www.tz-glehn.de