



**Empresa de Assistência Técnica e
Extensão Rural do Distrito Federal**

**SONIA LEMOS
TEC. ECONOMIA DOMESTICA**

CONDIÇÕES DE HIGIENE DO AMBIENTE DA PRODUÇÃO



COLHEITA



FLUXO DA COLHEITA

- Corte alto;
- Corte rente ao solo (chão);
- Colhido com raiz.

LIMPEZA NO MOMENTO DA COLHEITA





**TRANSPORTE ADEQUADO DOS PRODUTOS
DENTRO DA PROPRIEDADE**

ÁGUA



Utilizar água potável

Fazer análises periódicas

Manter reservatório limpo e tampado

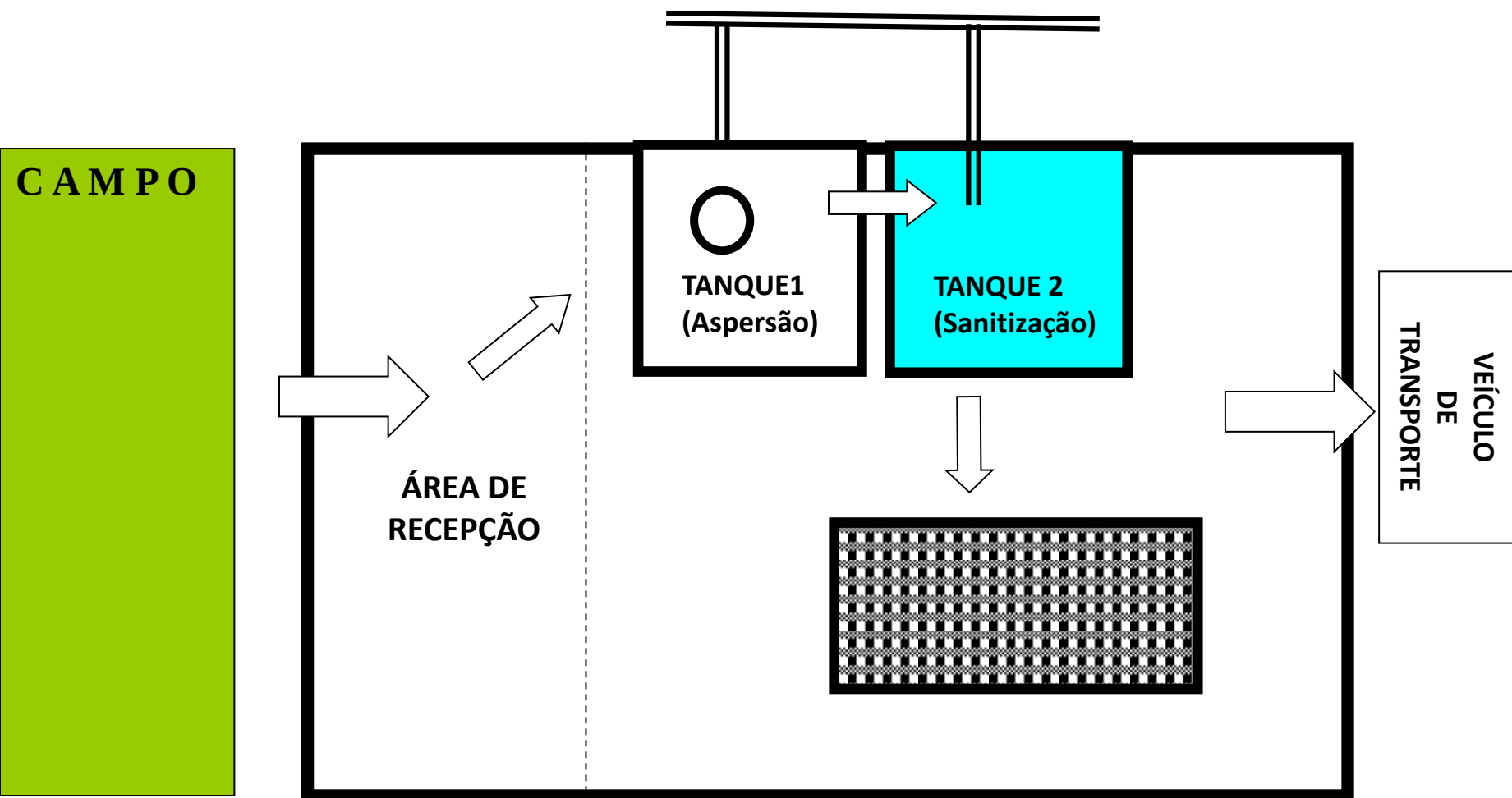
PÓS-COLHEITA

Galpão

- **Local de trabalho**
 - Deve ser construído com material lavável; piso, parede e teto;
 - Deve ser arejado (boa ventilação);
 - Deve possuir boa iluminação.

Modelo Básico para Higienização de Hortaliças Folhosas:

Adaptável as condições de cada propriedade





LAVAGEM DAS HORTALIÇAS POR ASPERSÃO



**HIGIENIZAÇÃO E SANITIZAÇÃO ADEQUADA PARA
CADA HORTALIÇAS**

TABELA DE DOSAGEM

VOLUME DE ÁGUA A SER CLORADA	50L.	100L.	500L.	1000L.
5ppm	2ml	4ml	20ml	40ml
50ppm	20ml	40ml	200ml	400ml
100ppm	40ml	80ml	400ml	800ml
200ppm	80ml	160ml	800ml	1600ml

- De 3 a 5ppm – para sanitizar água;
- 50 a 100 ppm – para sanitizar frutas e hortaliças;
- 100 a 200 ppm – para sanitizar equipamentos bancadas e utensílios;
- 200ppm acima – para pé de-lúvio, banheiros, esgotos e pisos.



SANITIZAÇÃO - OBEDECER A CONCENTRAÇÃO E O TEMPO DE CONTATO COM O SANITIZANTE

BANCADA PARA ESCORRIMENTO E EMBALAGEM DOS PRODUTOS



EMBALAGEM DOS PRODUTOS





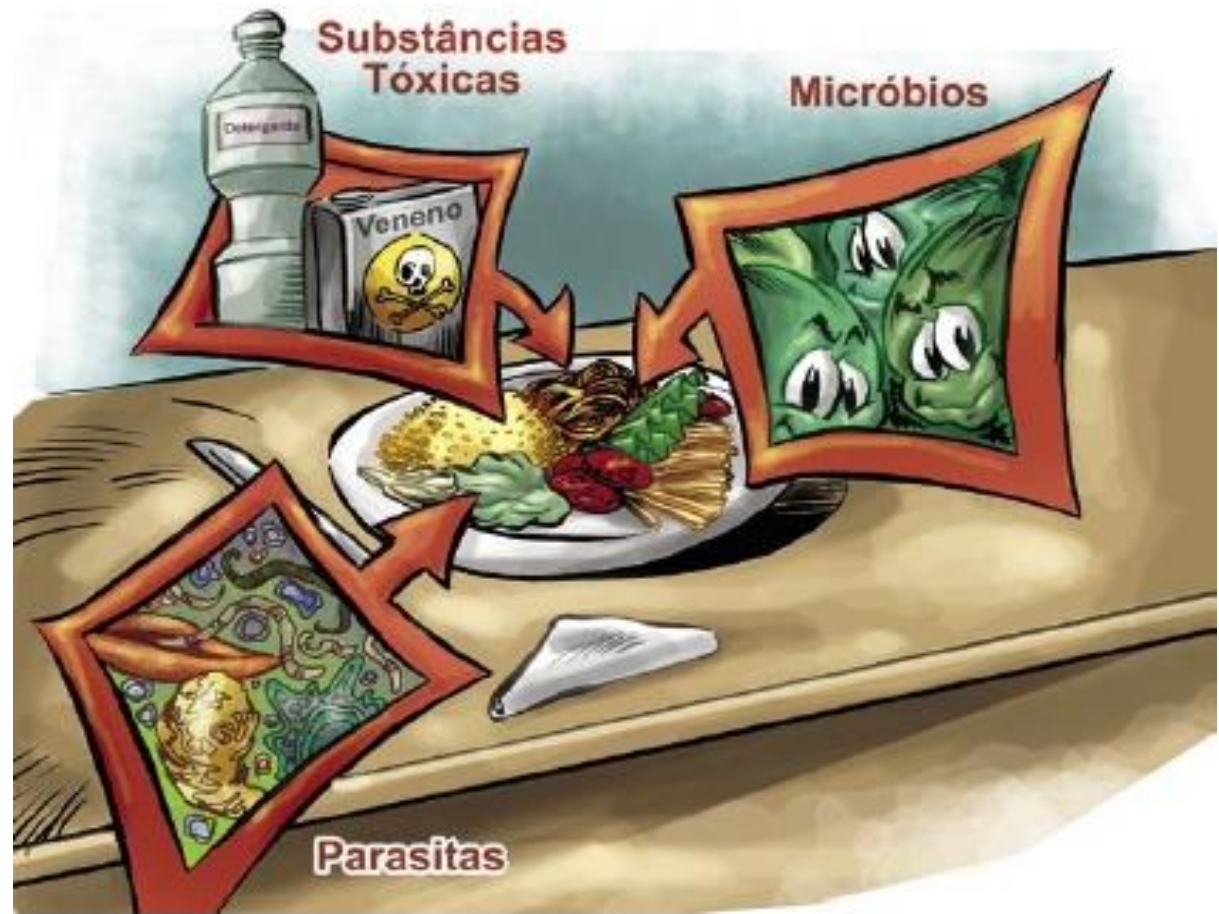
**EMBALAGEM
DOS
PRODUTOS**

TRANSPORTE DA PRODUÇÃO



TIPOS DE CONTAMINAÇÕES OU PRERIGOS

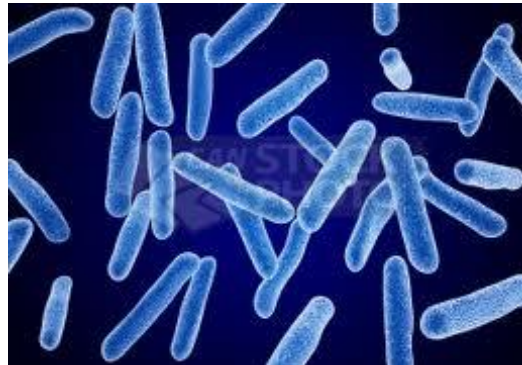
- Química
- Biológica
- Física



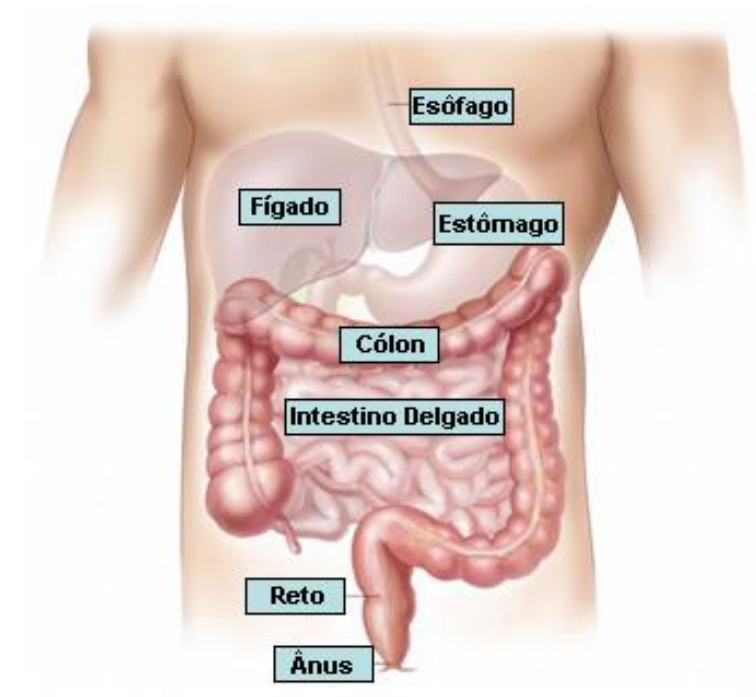
CONTAMINAÇÃO QUÍMICA



CONTAMINAÇÃO BIOLÓGICA



INTESTINO DO HOMEM E DOS ANIMAIS



INTESTINO

1 GRAMA FEZES

**300.000.000 COLIFORMES
FECAIS**

PERIGOS BIOLÓGICOS



E. coli

Fezes



Salmonella

CONTAMINAÇÃO FÍSICA E BIOLÓGICA

PRESENÇA DE OBJETOS ESTRANHOS NOS ALIMENTOS



PERIGOS FÍSICOS

- São objetos ou partículas que não pertencem ao alimento ou produto.



DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS



DVA'S / DTA'S

São causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas com patógenos, em quantidades que afetam a saúde do consumidor.

COMO EVITAR TUDO ISSO



QUANDO LAVAR AS MÃOS



- Ao chegar no trabalho e entrar no setor;
Iniciar um novo serviço ou trocar de atividade;
Depois de utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz;
Depois de usar panos ou materiais de limpeza;
Depois de recolher o lixo e outros resíduos;
Sempre que tocar em sacarias, caixas, garrafas, sapatos etc;
Depois de manusear alimentos crus ou não higienizados;
Depois de manusear dinheiro.
Antes e depois de comer

COMO FAZER A HIGIENE CORRETA DAS MÃOS



Umedeça as mãos e antebraços com água;

Passe sabão ou detergente e esfregue por 15 a 20 segundos;

Enxágüe e seque bem as mãos e os antebraços;

Passe desinfetante, como álcool 70% ou similar;

Deixe secar as mãos ao ar.

Dicas: Utilizar sabão bactericida. Neste caso, procure massagear as mãos e os antebraços.

LOCAL DE TRABALHO

- Deve possuir instalações sanitárias adequadas às atividades propostas.

BANHEIRO E VESTIÁRIO

MASCULINO

FEMININO

REFEITÓRIO



UNIFORMES PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Cabelos, orelhas, nariz e boca



TROCAR O UNIFORME SEMPRE QUE NECESSÁRIO



PRINCIPAIS CUIDADOS A SEREM OBSERVADOS PELOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS



e Bijuterias

Uso de jóias



DESEMPENHAR AS TAREFAS COM ATENÇÃO E CUIDADO



SÃO PROIBIDOS DE MANIPULAR ALIMENTOS

Pessoas doentes



Com ferimentos

Staphylococcus aureus



FAZER LIMPEZA E INSPEÇÕES CRITERIOSAS HABITUALMENTE

Nas instalações;
Nos utensílios;
Nos equipamentos;
Nas máquinas



HIGIENIZAÇÃO DOS TANQUES DE LAVAGEM



TANQUE DE IMERSÃO



BATERIA DE TANQUES

ORGANIZAÇÃO DA CÂMARA FRIA



TRANSPORTE

Se possível use transporte refrigerado



TRANSPORTE ADEQUADO PARA ALIMENTOS



ALIMENTO SEGURO





**Empresa de Assistência Técnica e
Extensão Rural do Distrito Federal**

OBRIGADA