



USO SUSTENTÁVEL DOS
SISTEMAS
LAGUNARES



Curso de Boas Práticas

Manipulação de Alimentos em Feiras



Darlene Monteiro

Há mais de 20 anos atua na promoção e proteção cultural de grupos e coletivos sociais da Cultura Popular Brasileira, a agitadora cultural Darlene Monteiro atua diretamente na criação e realização de projetos de base comunitária e na produção de eventos e shows afins com essas comunidades.

Cearense radicada em terras fluminenses, assina trabalhos de notoriedade na cena do estado do Rio de Janeiro, como o projeto "Raízes do Sabor", de cultura gastronômica do quilombo "Fazenda

Machadinha", de Quissamã, reconhecido com o prêmio **"Cultura Nota 10"**.

Sua atuação naquela comunidade foi tema da série documental **"Encontro de Cultura Popular do Norte Fluminense"**, realizado com recursos da Lei Aldir Blanc, na qual revisita os processos de reavivamento da autoestima e das tradições culturais da comunidade. Os projetos "Tambores de Machadinha" e "Contadores e Dançadores de Fado de Quissamã", entre eles.



Festivais, circuitos, feiras, corredores gastronômicos...

Vem cada vez mais se firmando como eficientes ferramentas de promoção turística e no fomento a qualificação do seguimento de restaurantes e similares.

Estes eventos promovem não só o aumento do fluxo turístico, mas também possibilita a revitalização cultural.

Como um dos aspectos mais singulares da cultura, a culinária revela elementos da simbologia social cotidiana que constitui as tradições de um povo e forma um patrimônio, que traduz o que não é dito, mas sentido.

Além disso, a alimentação aguça todos os sentidos, com aromas, apresentação visual de pratos, exibição da atmosfera local, sabores e sons emitidos no manuseio, na preparação e na degustação, que provocam lembranças e sensações.

Promover a Festa do Peixe da Baleia traz a oportunidade de reunir um conjunto de coisas nossas, da gente de São Pedro, da Lagoa à mesa.

Movimenta toda a cadeia produtiva e de prestação de serviços. Pescadores, profissionais da cozinha, rede hoteleira, restaurantes, bares, lojas, artistas, fazedores de cultura, em ampla geração de renda direta e indireta.



Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em Feiras

Independentemente do porte do evento realizado, transmitir segurança e imagem profissional para os visitantes é ponto chave para o sucesso da ação .

PONTOS BÁSICOS:

- ✓ Limpeza permanente dos espaços de trabalho e de atendimento ao público
- ✓ Higiene dos utensílios
- ✓ Retirada diária dos resíduos
- ✓ Uso de lixeiras industriais com tampa e pedaleira
- ✓ Garantia da qualidade da água
- ✓ Descarte correto do óleo utilizado para a preparação de frituras
- ✓ Uniformização e higiene pessoal da brigada de cozinha e atendentes de salão.
- ✓ Gestão individual dos resíduos gerais, com fração orgânica
- ✓ Pré-preparos , etiquetamentos, porcionamentos e armazenamento correto dos alimentos.



Limpeza dos Espaços de Trabalho e Produção

- ✓ Limpeza geral e constante
- ✓ Não usar substâncias odorizantes no controle da higiene e desinfecção, a melhor e mais barata opção para esse fim é o uso do cloro, tanto para a sanitização dos alimentos, como para as áreas de produção de alimentos.
- ✓ Manter bancadas de trabalho e balcão de atendimento limpos e organizados
- ✓ Atenção para o uso de itens decorativos empoeirados ou sujos
- ✓ Iluminação eficiente



Atendimento ao Público

- ✓ Limpeza geral e constante
- ✓ Manter bancadas de trabalho e balcão de atendimento limpos e organizados
- ✓ Atenção para o uso de itens decorativos empoeirados ou sujos
- ✓ Uniformes limpos e em bom estado
- ✓ Cabelos presos
- ✓ Unhas limpas e curtas
- ✓ Adornos e maquiagem discretos
- ✓ Não usar substâncias odorizantes no controle da higiene e desinfecção, a melhor e mais barata opção para esse fim é o uso de álcool 70% , para a limpeza e desinfecção em superfícies como mesas, utensílios e bancadas.



MANIPULADORES

- ✓ Cabelo preso
 - ✓ Barba aparada
 - ✓ Uso de toucas desde o começo até o fim da jornada de trabalho
 - ✓ Unhas cortadas curtas e sem esmaltes
 - ✓ Não devem usar adornos ou bijuterias
 - ✓ Usar sapatos fechados e confortáveis
 - ✓ Trocar diariamente o uniforme, ou sempre que for necessário.
 - ✓ Não manipular dinheiro
 - ✓ Usar luvas adequadas quando for fazer a limpeza da barraca ou stand.
- ✓ Lavar as mãos e ante braços corretamente com detergente neutro quando chegar ao trabalho, antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar sanitários e sempre que se fizer necessário.



Contaminação Cruzada

É a transferência acidental, direta ou indireta aos alimentos, de contaminantes físicos, químicos ou biológicos prejudiciais à saúde humana. Se dá através de manipuladores, vetores, superfícies, utensílios, equipamentos ou outros alimentos, durante os processos de cultivo, produção, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte, conservação ou serviço.

Os agentes contaminantes são divididos em 3 tipos: Contaminantes físicos. Estes visíveis ao olho nu.

- ✓ **Físicos:** Fragmentos de vidro, metais, insetos, fios de cabelos, pelos e material de embalagem.
- ✓ **Químicos:** São provenientes de substâncias químicas ou produtos de degradação de alimentos, toxinas ou metabolitos tóxicos. As consequências para o consumidor, dependem dos níveis da contaminação. Podendo aparecer imediatamente após o consumo ou a longo prazo, através de efeito bio acumulativo.
- ✓ **Biológicos:** São por micro-organismos, como vírus, bactérias, fungos e parasitas. Estão presentes em diversos ambientes e superfícies, incluindo o próprio alimento e a pele humana, podendo se multiplicar no próprio ambiente quando encontram fatores favoráveis, a saber: calor, umidade. Já outros tipos de micro organismo se multiplicam apenas no interior de outros seres vivos, incluindo o homem.



Como evitar a Contaminação Cruzada

- ✓ Como já vimos é possível contaminar o alimento em muitas etapas da sua produção, adotando algumas práticas diminuimos os riscos.
- ✓ Não utilizar os mesmos utensílios, como facas e tábuas de corte, para manipular alimentos crus e cozidos.
- ✓ Não preparar alimentos de origem diferentes na mesma superfície.
- ✓ Utilizar sempre equipamentos e utensílios completamente limpos para colocar alimentos crus e cozidos.
- ✓ Lavar bem as mãos após mexer com lixo
- ✓ Sempre lavar as mãos após manipular dinheiro
- ✓ Higienizar bastante as mãos, antes e durante o preparo de alimentos.
- ✓ Ao armazenar alimentos na geladeira, sempre separar da forma correta.
- ✓ Separar carne crua de outros alimentos.



Etiquetas de identificação dos alimentos...PRA QUÊ?

- ✓ As etiquetas de identificação dos alimentos tem o objetivo de informar para qualquer manipulador que for utilizar aquele alimento, quando o mesmo foi manipulado e qual a sua validade.
- ✓ Usa-se também para identificar alimentos que foram abertos e não foram usados em sua totalidade. (Alguns tipos de alimentos após abertos tem a sua data de validade mudada, esta informação está na embalagem original do produto)
- ✓ Embalagens que não podem ser fechadas depois de abertas, o restante do produto deve ser transferido para recipiente limpo, com tampa e com informações corretas.
- ✓ A identificação dos produtos, facilita o controle de estoque, evitando desperdícios.
- ✓ Agiliza a produção
- ✓ Tudo dentro da geladeira deve estar etiquetado.

A lei exige!!!!





REALIZAÇÃO:



PARCERIA:



APOIO:



Entre em contato conosco através dos nossos canais digitais

 @institutoondaazul

 institutoondaazul

 @ondaazul_

 instituto-ondaazul

 **21 3923-5513**

 @institutoondaazul

 ondaazul.org

 contato@ondaazul.org

 Av. Treze de Maio, 41 - sala 901 | Centro - Rio de Janeiro - RJ

Fique por dentro de todas as
nossas atividades e nos
mande um oi no WhatsApp.

