

Semana Pedagógica

2º Semestre - 2016



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
DEPARTAMENTO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

EXPOSIÇÃO A RISCOS FÍSICOS



Riscos Físicos

Áreas de manipulação de alimentos (cozinhas e depósitos) apresentam diversos riscos à nossa saúde. Em proporção, uma cozinha escolar, dado o seu tamanho, apresenta muito mais riscos e necessita de cuidados ainda maiores para a manutenção da segurança. De todos os profissionais que lá exercem as suas atividades profissionais



Os funcionários devem ser treinados para que estejam realmente aptos para exercer as atividades de manipulação de alimentos.



É necessário observar



Ferramentas e equipamentos de proteção

Possíveis riscos de acidentes podem ser eliminados com o uso de ferramentas e equipamentos de proteção em boas condições.



Equipamentos e ferramentas de corte

Operar equipamentos e ferramentas de corte exige atenção, cuidado e paciência por parte do profissional para evitar ferimentos



Higienização dos Equipamentos

A correta higienização de todos os equipamentos e aparelhos também é de vital importância para a produção saudável dos alimentos



Pisos

A cozinha deve ser sempre higienizada, mantendo-se sempre os pisos secos e adotando medidas de segurança como o uso de sapatos e pisos antiderrapantes



Fonte: E E-EI EF M ELucy Requião de M E Silva.

Arquivo: Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar, Stela de Oliveira (2016).

Cuidados básicos de higiene pessoal

Para a higienização das áreas de manipulação devem ser utilizados produtos de limpeza de qualidade comprovada, respeitando o armazenamento de produtos de acordo com sua especificidade



Produtos de limpeza

Nunca armazene produtos de limpeza perto de alimentos ou próximos de calor.



Esse pequenos cuidados,
aliados ao bom senso dos
profissionais supervisores,
são suficientes para
minimizar os riscos de
acidentes nas áreas de
manipulação de alimentos.



Referências Bibliográficas

SESC. Serviço Social do Comércio. Mesa Brasil – **Manipulador de Alimentos I**. Rio de Janeiro, 2003.

STOLARSKI, M.C; Dorigo, A. B; Cunha, F.B.; Oliveira, S. **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**, Secretaria de Estado da Educação, Paraná, 2015.

STOLARSKI, M.C; Dorigo, A. B; Cunha, F.B.; Oliveira, S. **Procedimentos Operacionais Padronizado**, Secretaria de Estado da Educação, Paraná, 2015.