

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	
	Documento Nº COZINHA EXPERIMENTAL-POP-01	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 10/04/2020	Nº. pág.: Nº. pág.: 1/5
<b>HIGIENIZAÇÃO</b>		
<b>HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR</b>		

## SUMÁRIO

1. OBJETIVO
  2. CAMPO DE APLICAÇÃO
  3. DESCRIÇÃO
    - 3.1. Frequência
    - 3.2. Procedimento de higiene das mãos
    - 3.3. Procedimento em casos de ferimentos e lesões
  4. CAPACITAÇÃO
  5. MONITORAMENTO E AÇÕES CORRETIVAS
  6. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES
- ANEXO I

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROVAÇÃO
Nome: Alline Souza Função: Técnica de Laboratório	Nome: Vanessa Pedro Função: Técnica de Laboratório	Nome: Função: Coordenador do Laboratório
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	
	Documento Nº COZINHA EXPERIMENTAL-POP-01	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 10/04/2020	Nº. pág.: Nº. pág.: 2/5
<b>HIGIENIZAÇÃO</b>		
<b>HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR</b>		

## 1. OBJETIVO

Este documento estabelece o procedimento a ser adotado para:

- Higienização das mãos, suas etapas, frequência e materiais usados;
- Os casos de lesões do manipulador que possam comprometer a segurança dos alimentos;
- **Capacitação e verificação da atividade dos manipuladores.**

## 2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento é aplicado em todos os Laboratórios do Complexo Gastronômico.

## 3. DESCRIÇÃO

Além dos vestiários, a área de manipulação de alimentos deve possuir, estação exclusiva para lavagem de mãos, as quais devem ser mantidas:

- Em bom estado de conservação e limpeza;
- Permanentemente abastecidas com sabão e papel toalha descartável não reciclado;
- A lixeira deve possuir sistema de abertura sem a utilização das mãos em perfeito funcionamento.

### 3.1. Frequência

Todos os usuários devem manter as mãos muito bem limpas, fazendo uso regular das estações indicadas para a lavagem de mãos, com a seguinte frequência:

- Antes de iniciar as atividades;
- Antes de manipular o alimento;
- Ao trocar de atividades, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar como alimento cozido;
- Antes de usar luvas e após tirá-las;
- Após usar o sanitário;
- Após pegar em dinheiro;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar;
- Após comer ou fumar;
- Após recolher lixo e outros resíduos;
- Após passar muito tempo em uma mesma atividade;
- Todas as vezes que interromper um serviço.

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	
	Documento Nº COZINHA EXPERIMENTAL-POP-01	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 10/04/2020	Nº. pág.: Nº. pág.: 3/5
<b>HIGIENIZAÇÃO</b>		
<b>HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR</b>		

### 3.2. Procedimento de higiene das mãos

A técnica para higienização das mãos deve seguir a sequência abaixo:

- Retirar adornos e adereços das mãos e antebraços;
- Molhar as mãos e antebraços com água;
- Lavar com sabão líquido;
- Massagear bem as mãos (palmas, dorso, espaço entre os dedos e unhas) e antebraços, por no mínimo 30 segundos;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha não reciclado;
- Descartar o papel dentro da lixeira, sem tocá-la com as mãos;
- Utilizar álcool 70%, sempre que possível.

### 3.3. Procedimento em casos de ferimentos e lesões

Todos os usuários devem seguir as orientações abaixo:

- Comunicar ao professor ou técnico, antes de começar a atividade, toda vez que manifestar qualquer problema de saúde, antes de começar o trabalho para que sejam tomadas as providências cabíveis;
- Caso apresente algum ferimento, lesão ou infecção na pele, primeiro deve tratar o ferimento, cobrir com bandagem e proteger com luva(s) a(s) mão(s);
- Nos casos de doenças respiratórias, que causem espirros e coriza, o aluno não deverá participar da atividade, para não comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

## 4. CAPACITAÇÃO

Todos os alunos devem ser orientados pelo professor, nas primeiras aulas das disciplinas que utilizam a cozinha, quanto as instruções necessárias para cumprir as atividades de maneira segura e higiênica.

Todos os usuários devem ser orientados quanto aos quesitos mínimos de higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, que podem ser realizados durante todas as atividades práticas, **bem como por cursos específicos e periódicos.**

## 5. MONITORAMENTO E AÇÕES CORRETIVAS

A verificação do cumprimento dos procedimentos de higiene e saúde dos alunos deve ser realizada pelo professor responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, através de observação visual.

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	
	Documento Nº COZINHA EXPERIMENTAL-POP-01	Edição/Revisão: 1/0
	Data da emissão: 10/04/2020	Nº. pág.: Nº. pág.: 4/5
<b>HIGIENIZAÇÃO</b>		
<b>HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR</b>		

Quanto as ações corretivas:

- Os usuários que não cumprirem as determinações de higiene pessoal devem ser instruídos a corrigir imediatamente a não conformidade apresentada;
- As instalações sanitárias e estações para lavagem de mãos devem ser abastecidas com os produtos para higienização das mãos e descartáveis, sempre que necessário;
- Os usuários que apresentarem ferimentos nas mãos devem ser orientados a realizar o procedimento determinado neste documento;
- Aqueles que se apresentarem com lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem tais condições de saúde.

## **6. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES**

Anexo I – Para ser fixado em todos os Laboratórios do Complexo Gastronômico e auxiliar os usuários na higienização correta das mãos.



**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO**

Documento Nº COZINHA EXPERIMENTAL-POP-01

Edição/Revisão: 1/0

Data da emissão: 10/04/2020

Nº. pág.: Nº. pág.: 5/5

**HIGIENIZAÇÃO  
HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR**

**ANEXO I**

# HIGIENE

## COMO LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE

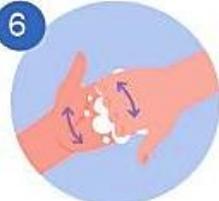
- 

**1** Molhe as mãos
- 

**2** Aplique o sabonete
- 

**3** Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as
- 

**4** Esfregue a palma de uma mão contra o dorso da outra
- 

**5** Entrelace os dedos e fricione
- 

**6** Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da outra
- 

**7** Esfregue o polegar com a palma da mão oposta, em círculos
- 

**8** Friccione a ponta dos dedos de uma mão com a palma da outra
- 

**9** Enxágue as mãos
- 

**10** Seque as mãos, de preferência com uma toalha de papel
- 

**11** Use a toalha de papel para fechar a torneira
- 

**12** Suas mãos estão limpas!