

Manipulação de alimentos



Manipuladores de Alimentos: Qual o seu Papel?



O Manipulador de Alimentos é o profissional que tem contato direto com os alimentos, sejam eles embalados ou não, e que manuseia equipamentos ou utensílios que entram em contato com os alimentos no momento do preparo e da distribuição dos alimentos para os consumidores.

Responsabilidade do Manipulador

Seu papel é a manipulação de alimentos de forma que garanta a Segurança Alimentar do consumidor, ou seja, suas atividades devem ser realizadas com todos os cuidados necessários para que a qualidade da matéria prima seja mantida em todas as etapas do processo.

A segurança alimentar é definida pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) como um dos eixos de garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade.



Sabe-se que a maioria dos surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) se desenvolve por falhas no processo produtivo, tais como manipulação inadequada, má utilização da temperatura de preparo e conservação dos alimentos, higiene pessoal deficiente, limpeza inadequada dos equipamentos e utensílios e contato de manipuladores infectados com o alimento pronto para consumo.

Na sua escola, quem manipula os alimentos são as merendeiras. O trabalho delas é muito importante para sua saúde e bem estar, mas algumas vezes, elas passam despercebidas por nós, por isso, sua atividade hoje, é fazer um agradecimento nominal a cada uma delas, citando uma qualidade e o prato que elas preparam que você mais gosta.

