



Uma refeição mal manipulada,
esconde inúmeros inimigos
invisíveis.

Você, colaborador, tem a **arma
necessária** para proteger seus
clientes e a sua cozinha dessas
ameaças: as BPF's.



Você as
conhece?

Referências - acesse aqui:



Autoras: Paula Karoline Nascimento Abreu e
Suzanny Ferreira de Assis - (PPGNS)

Docente responsável: Jéssica Ferreira Rodrigues -
(PPGCA)

Disciplina: Gestão da qualidade e segurança dos
alimentos - (PPGNS)

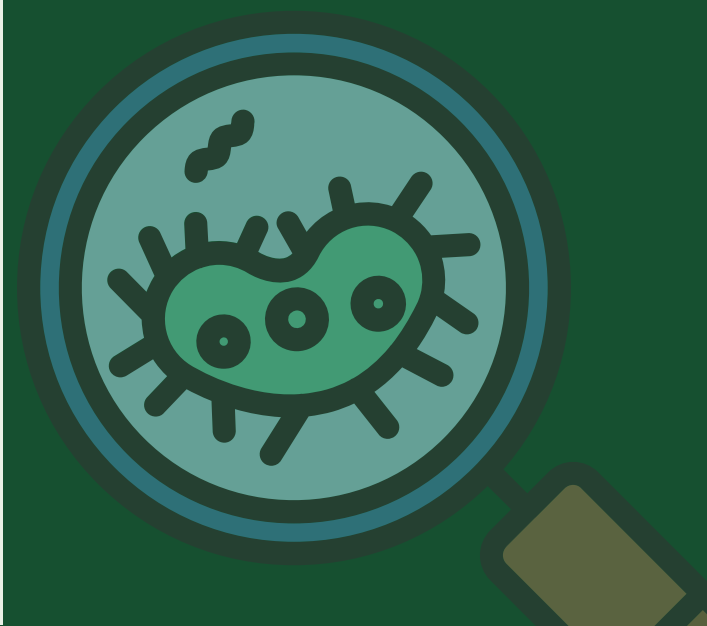
Contexto de aplicação da cartilha:

A cartilha deve ser usada concomitantemente
a um treinamento que contemple de forma
mais aprofundada o tema. Sendo utilizada
como um recurso visual auxiliar e sintetizador
do assunto abordado.



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF'S): O ESCUDO

Contra doenças
transmitidas por alimentos
(DTA's) nas cozinhas



O que são:

São ações de higiene realizadas pelos manipuladores de alimentos, desde a escolha, compra, preparo até a venda dos alimentos para o consumidor. Como:

- Higiene pessoal
- Higienização adequada dos utensílios, equipamentos e instalações
- Controle de vetores e pragas urbanas
- Garantia da qualidade de água
- Manejo de resíduos

Objetivos:



garantir a organização e qualidade do trabalho



episódios de doenças ocasionadas pela ingestão de alimentos contaminados.

Quando as BPF's não são executadas...



Ocorrem as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's).

O que são elas ??

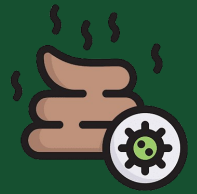
São doenças que ocorrem pelo consumo de alimentos contaminados. Elas podem se manifestar através da contaminação do alimento por algum microorganismo prejudicial à saúde (com ou sem liberação de toxinas, no momento da infecção). Alguns exemplos:

- Salmonelose;
- Hepatite viral tipo A;
- Toxoplasmose,
- Botulismo;
- Gastroenterite;

Sintomas comuns:



Formas de contaminação:



Como prevenir?

Colocando em prática as BPF's, desde o início da cadeia de produção de alimentos e refeições. Visando à melhoria da qualidade e segurança do produto final oferecido aos clientes.

Seguir as BPF's é mais que uma exigência, é a garantia de servir alimentos seguros e assim, proteger a saúde dos clientes e a reputação da empresa.