

TREINAMENTO EM HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

ESSES SLIDES SÃO PARA ORIENTAÇÕES
FAVOR COLOCAR O CONTEÚDO
PERTINENTE A CADA ITEM E NA ORDEM
SUGERIDA

DECRETO n. 15.306, DE 6 DE JULHO DE 2022.

Estabelece normas e procedimentos para a capacitação de trabalhadores que manipulam alimentos, desde a produção até o consumo final, no Município de Campo Grande e dá outras providências

Art. 8º O Treinamento em Higiene na Manipulação de Alimentos deverá contemplar o seguinte conteúdo programático mínimo:

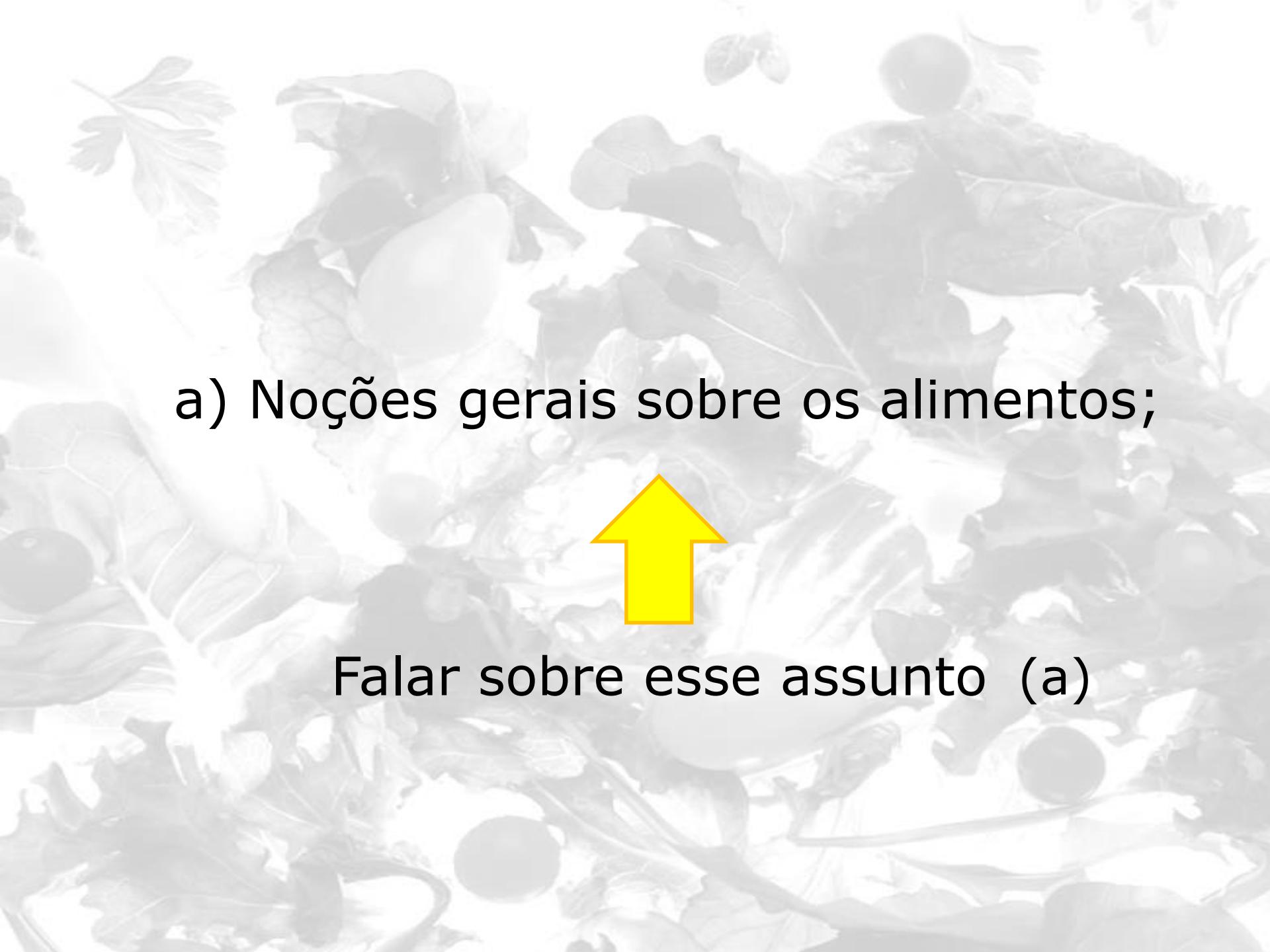
- a) Noções gerais sobre os alimentos;**
- b) Noções gerais sobre micro-organismos, suas ações sobre os alimentos e agravos à saúde;**
- c) Noções sobre parasitologia e transmissão de doenças pelos alimentos;**
- d) Conceitos básicos sobre boas práticas de manipulação de alimentos;**
- e) Estrutura física mínima para áreas de manipulação;**
- f) Higiene pessoal, de equipamentos e de materiais;**
- g) Cuidados com a matéria-prima;**
- h) Conservação, manipulação, estocagem e distribuição dos alimentos;**
- i) Água para consumo humano;**
- j) Controle e prevenção de pragas e vetores;**
- k) Saúde dos Trabalhadores e importância da carteira sanitária;**
- l) Análise laboratorial e outros assuntos pertinentes.**
- m) Descarte adequado de resíduos;**
- n) Restrição no uso de aparelhos eletro eletrônicos.**

DECRETO n. 15.306, DE 6 DE JULHO DE 2022.

Estabelece normas e procedimentos para a capacitação de trabalhadores que manipulam alimentos, desde a produção até o consumo final, no Município de Campo Grande e dá outras providências

Art. 8º O Treinamento em Higiene na Manipulação de Alimentos deverá contemplar o seguinte conteúdo programático mínimo:





a) Noções gerais sobre os alimentos;



Falar sobre esse assunto (a)

B) Noções gerais sobre micro-organismos, suas ações sobre os alimentos e agravos à saúde;



Falar sobre esse assunto(b)

c) Noções sobre parasitologia e transmissão de doenças pelos alimentos;



Falar sobre esse assunto(c)

d) Conceitos básicos sobre boas práticas de manipulação de alimentos;



Falar sobre esse assunto(d)

e) Estrutura física mínima para áreas de manipulação;



Falar sobre esse assunto(e)

f) Higiene pessoal, de equipamentos e de materiais;



Falar sobre esse assunto(f)

g) Cuidados com a matéria-prima;



Falar sobre esse assunto(g)

h) Conservação, manipulação,
estocagem e distribuição dos
alimentos;



Falar sobre esse assunto(h)

i) Água para consumo humano;



Falar sobre esse assunto(i)

j) Controle e prevenção de pragas e vetores;



Falar sobre esse assunto(j)

k) Saúde dos Trabalhadores e importância da carteira sanitária;



Falar sobre esse assunto (k)

OBS. Nesse conteúdo abordar o mínimo sobre as doenças infecto-contagiosas que afetam a saúde dos trabalhadores e os afastam do ambiente de trabalho.
Ex. Dengue, Zica, Influenzas, etc

L) Análise laboratorial e outros assuntos pertinentes.



Falar sobre esse assunto(L)

m) Descarte adequado de resíduos;



Falar sobre esse assunto(m)

n) Restrição no uso de aparelhos eletro
eletrônicos.

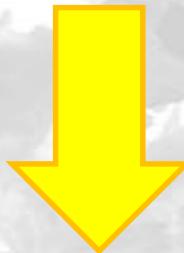


Falar sobre esse assunto(n)

Lembrando que o curso deverá contemplar



Art. 9º O Treinamento em Higiene na Manipulação de Alimentos deverá ser presencial, ter carga horária mínima de **9 horas e não poderá ser cumprido em um único dia, devendo ser ministrado de 2 (dois) a 3 (três) dias consecutivos.**



Seguir criteriosamente os itens / conteúdos descritos pela legislação. Serão aceitos outros conteúdos desde que estiverem pertinentes ao conteúdo programático.

Sugestão: poderão serem utilizados vídeos, dinâmicas, provas práticas e/ou escritas.

