

# **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.



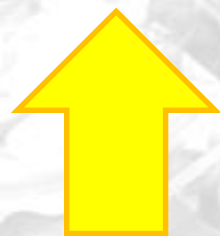
Falar sobre esse assunto(L)

m) Descarte adequado de  
resíduos;



Falar sobre esse assunto<sub>(m)</sub>

n) Restrição no uso de aparelhos eletro  
eletrônicos.

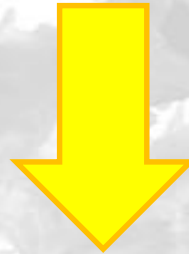


Falar sobre esse assunto<sub>(n)</sub>

## **Lembrando que o curso devera 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.**

