

Higienização de Áreas Alimentícias



	Introdução	3
1	Áreas de Manipulação de Alimentos	4
2	Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	6
3	Legislação	7
4	O Papel do Manipulador de Alimentos	8
5	Treinamento das Equipes de Limpeza	9
6	Gestão da Higienização	10
7	Gerenciamento de Resíduos e Pragas	13
8	Documentos e Registros	14
	Conclusão	15

Copyright © 2025
[ABRALIMP – Associação Brasileira do Mercado de Limpeza Profissional]

Todos os direitos reservados
Este material é protegido por direitos autorais.
Nenhuma parte deste e-book pode ser reproduzida sem a permissão prévia por escrito
do autor.



Desde 2020, o segmento de Food Service vem passando por significativas transformações. Dados recentes apontam que a diminuição do consumo presencial, o crescimento do delivery e uma maior atenção à higiene foram fatores decisivos para repensar os processos de manipulação de alimentos. Essa mudança reflete-se tanto na experiência do cliente quanto na segurança alimentar dos estabelecimentos.

Neste eBook, você encontrará um manual prático que reúne desde aspectos legais e normas da ANVISA até dicas operacionais de como higienizar cada área – das bancadas e equipamentos aos utensílios e superfícies de contato direto com os alimentos. Tudo isso aliado a estratégias de controle de resíduos, pragas e à importância do treinamento contínuo das equipes. Confira!



Conforme a Resolução Nº 216/2004 da ANVISA, **áreas de manipulação de alimentos** são os locais onde ocorrem as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição dos alimentos para consumo. Uma correta higienização dessas áreas é essencial para garantir a segurança dos produtos e minimizar riscos de contaminação.

1.1 Alimentos x Segurança

Definição:

Um alimento seguro é aquele que não contenha agentes ou substâncias nocivas em quantidades que possam causar danos à saúde.

DICA RÁPIDA: Um alimento seguro começa por um ambiente limpo. Se a superfície está contaminada, o alimento também estará!



1.2 Riscos e Perigos na Manipulação de Alimentos

O principal risco na manipulação de alimentos é a presença de contaminantes. A contaminação pode ocorrer devido à presença de:

Perigos Físicos:

Objetos ou materiais estranhos (como fios metálicos, cabelos, unhas ou pedaços de utensílios) que podem comprometer a integridade do alimento.

Perigos Químicos:

Resíduos de produtos de limpeza, agrotóxicos ou óleos e gorduras deteriorados, que podem infiltrar-se nos alimentos se não forem devidamente controlados.

Perigos Biológicos:

Micro-organismos, como bactérias, vírus, fungos e parasitas, que podem multiplicar-se em superfícies mal higienizadas.

1.3 Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs)

Impacto na Saúde

As DTAs, que podem causar sintomas como diarreia, vômito, dores abdominais e febre, são frequentemente desencadeadas por falhas na limpeza e manipulação.

Estatísticas

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), mais de dois milhões de pessoas são afetadas anualmente por doenças decorrentes do consumo de alimentos contaminados.



Essas práticas visam assegurar que os alimentos sejam preparados e manuseados em condições sanitárias ideais. Entre os principais pontos estão:

- **Higiene do manipulador**
Evita a contaminação dos alimentos por microrganismos presentes no corpo e nas mãos dos manipuladores.
- **Controle de saúde**
Garante que apenas pessoas saudáveis estejam em contato com os alimentos, prevenindo a transmissão de doenças.
- **Instalações físicas adequadas**
Proporcionam um ambiente seguro e sanitário para a manipulação dos alimentos, reduzindo riscos de contaminação.
- **Limpeza e higienização**
Assegura a eliminação de sujeiras e microrganismos em superfícies, utensílios e equipamentos.
- **Controle de temperatura**
Mantém os alimentos em condições seguras, prevenindo o crescimento de microrganismos perigosos.
- **Armazenamento de alimentos**
Organiza os alimentos de forma segura, respeitando prazos e separando itens crus de prontos para consumo.
- **Controle de pragas**
Impede o acesso e a permanência de insetos e roedores que podem contaminar os alimentos.
- **Treinamento**
Capacita os colaboradores para seguirem corretamente as boas práticas, promovendo segurança alimentar.

Atenção: A limpeza visual não é suficiente! Uma superfície pode parecer limpa e ainda conter micro-organismos perigosos.



A segurança alimentar é respaldada por uma série de regulamentações. Destacamos a Resolução Nº 216/2004 da ANVISA, que abrange:

Aplicação:

A legislação se aplica a todas as atividades do serviço de alimentação, como manipulação, preparação, armazenamento, distribuição etc.

Orientações:

A norma define critérios para:

- Edificações, instalações e equipamentos.
- Higienização do ambiente, de superfícies e utensílios.
- Controle de vetores e pragasMatérias-primas, ingredientes e embalagens.
- Manejo e armazenamento adequado dos produtos.



O manipulador de alimentos é o profissional que, direta ou indiretamente, tem contato com os alimentos e é responsável por garantir a segurança do processo.

Pontos essenciais:

■ **Higiene pessoal**

Uso de uniforme limpo (avental, touca ou rede para cabelo), manutenção de bons hábitos de higiene (como manter as unhas curtas, cabelos presos, barba aparada ou protegida) e sem acessórios (brincos, relógios, anéis etc).

■ **Conduta**

Não fumar nas dependências do serviço de alimentação.
Higienizar corretamente e constantemente as mãos.

■ **Acesso restrito**

O acesso à área de manipulação de alimentos deve ser restrito aos manipuladores. Quem não faz parte desse quadro é denominado visitante e, para entrar nas áreas de manipulação de alimentos, precisam seguir as mesmas regras de quem trabalha lá, mas não devem tocar os alimentos, utensílios e equipamentos, mesmo com as mãos higienizadas.



Para assegurar a higienização correta, a equipe de limpeza deve estar bem treinada.
Alguns pontos destacados:

5.1 Segurança no Trabalho

Exposição a riscos:

A equipe trabalha com produtos químicos, resíduos e outros agentes que exigem cuidados específicos.

Capacitação:

Instruções sobre os riscos presentes e o uso correto dos equipamentos e produtos de limpeza.

5.2 Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

EPI	Finalidade.
Luvas de proteção	Protegem as mãos contra produtos corrosivos e contaminantes.
Avental impermeável	Evita o contato do uniforme com resíduos e respingos químicos.
Máscara facial	Reduz a inalação de vapores de produtos de limpeza.
Óculos de proteção	Protegem os olhos contra respingos.
Botas fechadas e antiderrapantes	Evitam escorregões e contato com resíduos no piso.
Touca ou rede de cabelo	Evita a queda de fios no ambiente de trabalho.

IMPORTANTE: Os EPIs devem ser usados durante toda a atividade de limpeza e, os reutilizáveis, devem ser higienizados e armazenados corretamente após o uso,

5.3 Higienização das Mãos

Medida essencial:

A lavagem correta das mãos com água e sabão é a forma mais eficiente de prevenir contaminações e deve ser a primeira medida antes de iniciar a jornada de trabalho.



Uma boa gestão da higienização envolve não só a execução das limpezas, mas também a escolha dos produtos, equipamentos e a definição de frequências adequadas para cada área.

6.1 Produtos Recomendados

Produto	Uso	Observações
Detergente neutro	Lavagem inicial.	Ideal para louças, talheres e panela.
Detergente desincrustante	Remoção de incrustações de gordura carbonizada.	Uso em fogões, chapas etc.
Detergente desengordurante	Remoção de óleos e gorduras.	Não agride as superfícies.
Quaternário de amônio	Desinfecção de equipamentos e superfícies.	Ação prolongada.
Sabonete bactericida	Higiene das mãos.	Reduz a microbiota da pele.

Dica: Atenção às recomendações do fabricante quanto à diluição e tempo de ação dos produtos!



Os materiais e equipamentos destinados à higienização de áreas alimentícias devem ser exclusivos e de alta qualidade, evitando a contaminação cruzada:

6.2 Equipamentos Utilizados

Equipamento	Finalidade
Mop úmido e sistema balde-duplo	Limpeza eficiente de pisos com separação de solução limpa e suja.
Fibras de limpeza	Macia, de uso geral e serviço pesado, cada uma indicada para um nível de sujeira específica.
Panos de microfibra coloridos	Alta capacidade de absorção e retenção de sujeira, usados em bancadas e equipamentos, definindo as cores por área para evitar a contaminação cruzada.
Pulverizadores	Aplicação uniforme dos produtos de limpeza em superfícies.
Escovas com cerdas rígidas	Para limpeza pesada de grelhas, ralos ou coifas.

DICA DE OPERAÇÃO: Evite o uso de vassouras durante a produção. Elas levantam poeira e contaminam alimentos e equipamentos!

ATENÇÃO: Jamais lave os equipamentos de limpeza nas pias destinadas ao preparo de alimentos.



6.3 Frequência da Higienização

Área	Frequência recomendada
Bancadas de preparo	A cada troca de atividade.
Equipamentos	Após cada uso.
Piso e ralos	Ao final de cada turno.
Lixeiras	Diariamente.
Paredes e azulejos	Semanalmente.
Coifas	Mensalmente ou conforme o acúmulo.

DICA: Crie um checklist diário de limpeza por área e horário. Isso facilita o controle, a inspeção e evita esquecimentos.



Um ambiente limpo impede a proliferação de micro-organismos e o aparecimento de pragas.

Confira as recomendações:

7.1 Manipulação dos Resíduos

Resíduos x preparação de alimentos:

Resíduos gerados nas áreas de preparação de alimentos podem atrair insetos e roedores que comprometem a higiene do ambiente.

Práticas ideais:

Utilizar lixeiras com acionamento por pedal, acondicionar resíduos em sacos bem fechados e higienizar os recipientes com frequência.

BOA PRÁTICA: Evite o acúmulo de lixo em áreas de manipulação. Realize o descarte em intervalos regulares, mas não durante o preparo dos alimentos.

7.2 Prevenção e Controle de Vetores de Pragas

Medidas preventivas:

Manter as áreas higienizadas, remover o lixo com regularidade e armazenar alimentos em recipientes fechados.

Infraestrutura:

Portas e janelas devem estar equipadas com telas, e os ralos, com tampas adequadas.

Ação corretiva:

Caso o problema persista, pode ser necessário a contratação de empresas especializadas para aplicação de produtos químicos regulamentados.



A documentação é essencial para comprovar o cumprimento dos procedimentos e facilitar auditorias.

Deve incluir:

Manual de Boas Práticas de Alimentação:

Documento exclusivo que descreve o trabalho realizado e a metodologia empregada.

Procedimentos Operacionais Padrão (POP):

Passo a passo detalhado da execução das rotinas de limpeza e higienização.

Registros:

Planilhas e históricos que registram a execução de cada procedimento (datas, responsáveis, produtos utilizados).

Responsável Técnico:

Conforme a RDC Nº 216/2004, todo serviço de alimentação deve ter um profissional responsável, devidamente capacitado, para supervisionar as atividades de manipulação e higienização.

DICA: Use planilhas digitais ou checklists impressos para registrar cada etapa da limpeza. Isso evita esquecimentos e comprova a rotina em caso de auditoria.



A higienização correta das áreas alimentícias vai muito além de uma exigência legal — ela é vital para a saúde dos consumidores, a qualidade dos alimentos e a credibilidade dos estabelecimentos. Com processos bem definidos, produtos e equipamentos adequados, além do comprometimento e treinamento contínuo da equipe, é possível criar ambientes seguros e livres de contaminação.

Adote essas práticas diariamente e mantenha sempre a documentação atualizada, garantindo eficiência e contribuindo para um serviço de alimentação mais seguro e de alta qualidade.



 abralimp.org.br

 **11 98906-5411**

    **/abralimp**