# Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria do acondicionamento de mangas

## Casa de embalagem

Producing Safe Mangos

Mango.org

# Introdução

O programa incluído no Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria de mangas (Mango-FSTK, sigla em inglês) foi criado com a finalidade de estabelecer um programa uniforme para a indústria da manga em toda a cadeia de produção e distribuição. O programa proporciona à indústria estratégias e conteúdo que podem ser utilizados para habilitar os empregados nas tarefas de cultivo e colheita, as casas de embalagem ou os armazéns importadores. O conteúdo cobre as áreas de capacitação dos empregados sugeridas em diversos outros programas utilizados na indústria.

O Mango-FSTK é composto por quatro aulas que foram concebidas para proporcionar aos trabalhadores da indústria da manga o conhecimento, as capacidades e uma explicação completa dos procedimentos, regras e/ou políticas de segurança dos alimentos que devem ser cumpridos quando se trabalha nessa indústria. No entanto, cada empresa é única em suas características e, por esse motivo, procedimentos e políticas talvez precisem ser adaptados para cada local de trabalho.

Antes de realizar um programa de capacitação em segurança dos alimentos é fundamental que o formador se familiarize com o material das aulas e com a maneira de apresentá-las. Recomendamos que leia este documento cuidadosamente e que compreenda o conteúdo e a organização do programa. O programa Mango-FSTK incluído neste documento é composto pelas seguintes partes:

**Parte 1.** Resumo e informações gerais sobre o Mango-FSTK.
**Parte 2.** Guia do formador.
**Parte 3.** Planos de aula.

- **Aula 1.** O ABC da segurança das mangas.
- **Aula 2.** Práticas de higiene pessoal.
- **Aula 3.** Lavagem das mãos e utilização das luvas.
- **Aula 4.** A contaminação cruzada na fazenda / casa de embalagem / armazém.

**Parte 4.** Materiais adicionais.

As apresentações das aulas são incluídas em dois formatos: arquivos de Microsoft PowerPoint e flipchart para utilização no campo, nas casas de embalagem ou nos armazéns importadores.

# Créditos e agradecimentos

O Mango-FSTK foi preparado por:
Dr. Sergio Nieto-Montenegro e José Luis Almanza Rubio
Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC. www.foodsafetycts.com

Food Safety CTS
Consulting and Training Solutions

Agradecemos à contribuição na fotografia, tradução, edição, concessão gráfica e elaboração do programa à Luisa Ortega, Saraí Tarango, Robson Machado, Mônica Ishikawa Virgolino da Silva, Marcia Jasmin e Edwin Carrillo.

O agradecimento é ampliado às seguintes empresas e organizações por nos ter autorizado a tirar fotografias nas suas instalações, e pela sua ajuda na revisão do conteúdo: Agrícola Luque S.A. de C.V., Amazon Produce Network, LLC, APEM, EMEX A.C., Frutas y Legumbres de la Costa Sur de Jalisco, S.A. de C.V., Naturafrut Bautista, S.P.R. de R.L. de C.V., Productos Agrícolas Amex, S. de R.L. de C.V., PROMANGO, Rodeva, S.P.R. de R.L. y Sociedad de Productores Agropecuarios del Valle de Tomatlan, S.P.R. de R.L.

Héctor Reyes da EMEX, A.C., Johana Ramírez da APEM e Elsa Lázaro da PROMANGO participaram na revisão e aprovação final do programa.

Mango.org

Copyright© 2014 por National Mango Board e Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC.

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste documento pode ser reproduzida ou distribuída sem autorização.

National Mango Board, P.O. BOX 140903, Orlando, FL 32803

Food Safety Consulting & Training Solutions LLC, 2300 George Dieter Drive, El Paso, TX 79936

Ressalta-se que todas as situações incorretas incluídas nas fotografias deste programa foram encenadas.

## Termo de responsabilidade

A National Mango Board (NMB), uma entidade do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos da América, comissionou este workshop como apoio à indústria da manga. Foram efetuados todos os esforços com vista a assegurar a precisão e a veracidade da informação contida neste documento. No entanto, o NMB e o Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC não são responsáveis, expressa ou implicitamente, pelas idéias e recomendações apresentadas neste documento, nem pelos erros e omissões no mesmo; não assumindo qualquer responsabilidade legal ou outra por perdas ou danos que resultem da utilização da informação contida neste documento.

# Conteúdo

**Parte 1.** **Resumo e generalidades do Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga (Mango-FSTK)** 7
Audiência 8
Metas e objetivos 9
Resumo das aulas 10
Como utilizar o Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga (Mango-FSTK) 11

**Parte 2.** **Guia do formador** 16
Formato para apresentação das aulas 16
Conselhos para melhorar a eficácia das sessões de capacitação Documentação do programa de capacitação 18
Avaliação do programa de capacitação 22
Acompanhamento das sessões de capacitação e aplicação das regras por parte dos supervisores 22 23

**Parte 3.** **Planos de aula**

**Aula 1.** O ABC da segurança das mangas 25
Slides para discussão - Higiene Pessoal 27
Atividade 1 - Certo/errado 31

**Aula 2.** Práticas de higiene pessoal 35
Diapositivas para discusión - Higiene personal 45
Actividad 1 - Correcto/incorrecto 47

**Aula 3.** Lavagem das mãos e utilização das luvas 66
Slides para discussão - Lavagem das mãos 77
Atividade 1 - Lavagem das mãos com GloGerm 78

**Aula 4.** A contaminação cruzada na fazenda/casa de embalagem/armazém 92
Slides para discussão - A contaminação cruzada 95

96

**Parte 4. Materiais adicionais** 118
Cartazes 119
Lista de participação 123
Teste 124
Certificado de participação 128

# Parte 1.

## Resumo do Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga

# Resumo do Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga

O “Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga” foi desenvolvido com base em uma avaliação de necessidades em segurança realizada na indústria. Essa avaliação usou como base as áreas de capacitação delineadas no programa de boas práticas agrícolas harmonizadas da United Fresh (Harmonized GAP, siglas em inglês) e alguns outros programas utilizados na indústria. As aulas foram criadas de modo a proporcionar conhecimento aos trabalhadores da indústria da manga e ajudá-los a desenvolver as capacidades necessárias para minimizar o risco de contaminação do produto com que trabalham.

## Audiência

O Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga foi desenvolvido para os supervisores de produção, para o pessoal de controle de qualidade, para os encarregados de fazendas ou de casas de embalagem e/ou consultores privados que pretendem realizar um programa de capacitação em segurança dos alimentos numa fazenda, casa de embalagem ou armazém de mangas. As aulas são especificamente dirigidas aos funcionários que manuseiam mangas quando estas são colhidas e durante o seu acondicionamento, transporte e armazenamento. Os coletores/ apanhadores, funcionários das fazendas, funcionários das diferentes áreas das casas de embalagem e dos armazéns de manga são a principal audiência deste programa. No entanto, este programa de capacitação também deve ser usado com outros funcionários que estejam em contato com as mangas.

Recomendamos que os supervisores, gerentes e donos das empresas também participem no programa de capacitação, uma vez que esta é uma excelente maneira de enviar uma mensagem clara aos funcionários e uma oportunidade da empresa mostrar que está seriamente envolvida nos programas de segurança dos alimentos.

As aulas do Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga foram especificamente criadas tendo em conta as práticas da indústria da manga. O programa está disponível em espanhol, inglês e português e, em alguns casos, em crioulo haitiano. Este programa de capacitação torna possível que qualquer funcionários da indústria receba a mesma capacitação básica em segurança dos alimentos, mesmo quando ele é apresentado pelos supervisores da empresa, pelo pessoal de controle de qualidade, pelos formadores externos ou consultores independentes.

# Metas e Objetivos

O objetivo geral do Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga consiste em assegurar a segurança das mangas e que estas sejam um produto saudável e seguro para o consumo humano.

Os objetivos específicos do Kit de capacitação em segurança dos alimentos da indústria da manga são:

- PProporcionar capacitação em segurança dos alimentos e práticas de higiene, especificamente concebidas para os empregados da indústria da manga nas fazendas, casas de embalagem e armazéns importadores.
- Desenvolver materiais didáticos sobre segurança dos alimentos que levem em consideração as práticas da indústria da manga.
- Ajudar a indústria da manga a satisfazer os requisitos dos auditores externos em matéria de capacitação em segurança dos alimentos dos empregados das fazendas, casas de embalagem e armazéns importadores.

# Resumo das aulas

O programa inclui as seguintes aulas:

**Aula 1. O ABC da segurança das mangas**.
Nesta aula, o formador irá descrever o conceito de segurança dos alimentos e a sua importância para a indústria da manga. Além disso, irá explicar quais são as doenças transmitidas pelos alimentos e a repercussão que um surto de doenças transmitidas pelos alimentos pode ter na indústria da manga. Também são analisados os três tipos de contaminantes da manga e alguns exemplos de contaminação que podem ocorrer na fazenda/casa de embalagem/armazém são discutidos.

**Aula 2. Hábitos de higiene pessoal.**
O formador irá descrever o conceito de higiene pessoal e a sua importância na segurança dos alimentos. Além disso, cobrirá três áreas da higiene pessoal vitais para a produção de mangas seguras para o consumo humano: 1) roupa de proteção, 2) hábitos pessoais e 3) estado de saúde e feridas. Para cada uma destas áreas, o formador irá explicar e demonstrar os procedimentos e as condutas adequadas que se devem cumprir para reduzir o risco de contaminação das mangas.

**Aula 3. Lavagem das mãos**
Para enfatizar a importância da higiene pessoal adequada, o formador irá explicar detalhadamente como realizar a lavagem das mãos e a forma correta de fazê-lo no local de trabalho. Irá também descrever a utilização adequada das luvas, de maneira a prevenir a contaminação. Para cada uma destas áreas, o formador irá explicar e demonstrar as condutas e os procedimentos adequados para diminuir o risco de contaminação.

**Aula 4. A contaminação cruzada na fazenda/casa de embalagem/armazém.**
Nesta aula o formador irá descrever o conceito da contaminação cruzada e as suas causas bem como a sua importância para a segurança dos alimentos. Nesta aula, as estratégias e formas de prevenção da contaminação cruzada também serão analisadas.

O formador irá analisar detalhadamente situações que podem ocorrer na fazenda, na casa de embalagem ou no armazém importador que podem levar à contaminação do produto. Estas situações incluem a entrada de animais no campo, a presença de vidro, sangue ou fluídos corporais no produto, o manuseio inadequado de materiais de empacotamento, o manuseio inadequado da água nos tanques de lavagem do produto, entre outras coisas. Além disso, o formador irá explicar e mostrar as condutas e procedimentos corretos que devem ser seguidos para diminuir o risco de contaminação cruzada das mangas na fazenda, casa de embalagem ou armazém importador.

O programa desenvolvido para as casas de embalagem e armazéns importadores inclui um par de slides adicionais com informação sobre “O ABC da defesa das mangas”. Nessa parte serão descritas algumas medidas que podem ser tomadas para prevenir a contaminação intencional das mangas.

# Como utilizar o Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga (Mango-FSTK)

O Kit de capacitação em segurança dos alimentos da manga contém as seguintes partes:

**Parte 1.** Resumo do Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga

**Parte 2.** Guia do formador

**Parte 3.** Planos de aula

**Parte 4.** Materiais adicionais

Além da pasta, o Kit contém um CD com todos os arquivos digitais de todas as partes e os materiais adicionais.

Segue-se uma breve descrição de cada uma das partes.

**Parte 1. esumo do Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga**

Esta parte descreve o objetivo do programa de capacitação e faz recomendações à audiência a que se dirige. Além disso, inclui instruções precisas sobre como utilizar o programa de capacitação.

**Parte 2. Guia do formador**

O "Guia do formador" contém informação importante para planejar e realizar uma sessão de capacitação de forma eficaz. Recomenda-se que o formador se familiarize atentamente com este guia antes de iniciar uma sessão de capacitação. Esta parte do Kit, em especial, pode levar a que as sessões se tornem mais fáceis de realizar e sem contratempos. Além disso, contém informação sobre a importância do acompanhamento da capacitação, após esta ter terminado. Esta parte inclui também temas adicionais como o monitoramento, execução e aplicação das regras de segurança dos alimentos na fazenda / casa de embalagem / armazém onde vai ser realizado o programa de capacitação.

## **Parte 3.** Planos de aula

Os planos de aula são o núcleo do Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga (Mango-FSTK). Por isso os formadores devem compreendê-los a fundo antes de começarem o programa de capacitação dos empregados na sua fazenda / casa de embalagem / armazém.

A primeira página de cada plano de aula contém um resumo da aula, juntamente com os objetivos de aprendizagem que devem ser cumpridos ao longo da sessão de capacitação. Em alguns casos, estes objetivos são conhecidos como competências que o participante tem de adquirir.

Nas páginas dos planos de aula encontram-se cópias de cada um dos slides da aula junto ao texto correspondente. A página da aula contém o slide de PowerPoint que será visto pelos participantes. Em baixo de cada slide inclui-se o texto que o formador pode utilizar para explicar o material. Nesse mesmo local e entre parênteses encontra-se a informação dirigida ao formador. Esta informação tem como objetivo melhorar a experiência de aprendizagem do participante. A informação entre parênteses não deve ser lida aos participantes. Ela é exclusivamente para o formador. Além disso, o programa de capacitação inclui diversas atividades com instruções precisas que devem ser realizadas e que estão contidas nas apresentações de PowerPoint. Fique atento que algumas destas atividades requerem alguma preparação adicional, por isso é necessário um plano para realizá-las.

## **Parte 4.** Materiais adicionais

Esta parte contém cartazes que podem ser utilizados após as sessões de capacitação para reforçar as mensagens que são transmitidas durante a aula.

Estes cartazes também são úteis para serem exibidos depois de ter terminado o programa de capacitação para recordar aos participantes a necessidade de cumprir as práticas de higiene e segurança dos alimentos no local de trabalho. Esta parte também inclui uma lista de participação no programa de capacitação e uma análise de conhecimentos (teste) que pode ser utilizada para verificar se os participantes apreenderam o material das aulas. Finalmente, está incluído um certificado de participação que pode ser impresso e entregue a cada um dos participantes no final das sessões de capacitação.

## Exemplo da página de um plano de aula

Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria do acondicionamento de mangas

**Cópia do slide de PowerPoint**

### Por que motivos estamos aqui reunidos?

**Título do slide**

Estamos hoje aqui reunidos para receber o programa de capacitação da fazenda / casa de embalagem / armazém. Como muitos de vocês sabem, a nossa empresa está implantando, ou já implantou, um programa de boas práticas agrícolas ou um programa de qualidade ou segurança.

Cada um de nós desempenha um papel muito importante neste programa. Os nossos clientes e as pessoas que nos inspecionam exigem que TODOS os empregados que trabalham nas áreas de produção, acondicionamento e/ou armazéns importadores de mangas estejam capacitados no tema da segurança dos alimentos.

*[A primeira aula foi concebida para as fazendas, casas de embalagem ou armazéns importadores. No texto menciona-se fazenda / casa de embalagem / armazém; utilize o termo que corresponde à sua área de operação.]*

**Texto**

Segue-se o texto que o formador pode utilizar para explicar o material incluído em cada um dos slides. Alguns slides contêm instruções sobre como apresentar a informação. Essas instruções estão entre parênteses e em itálico e não devem ser lidas aos participantes.

28

**Número de Página**

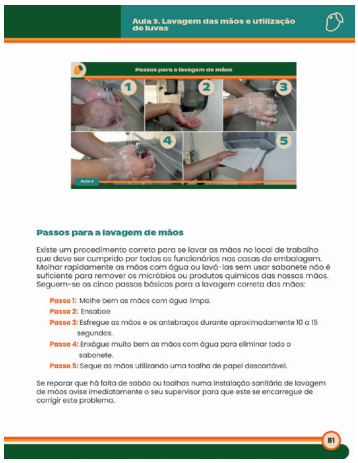
## Atividades

As pessoas aprendem “fazendo”. O Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga inclui diversas atividades concebidas para aumentar a eficácia do processo de aprendizagem. O local onde se inclui um slide com instruções para realizar uma atividade indica quando que essas atividades devem ser postas em prática no decorrer do programa de capacitação. Algumas atividades estão incluídas nos slides da apresentação e não requerem preparação, no entanto existem outras atividades que precisam ser previamente planejadas, ou seja, antes de se realizar a sessão de capacitação. O plano de aula contém as instruções para planejar as atividades e, assim, ajudar o formador a preparar-se para pô-las em prática durante a aula. Cada folha de instruções e descrição das atividades pode conter três partes:

**1. Objetivo da atividade.** Esta parte descreve a informação que será introduzida ou reforçada na atividade.

**2. Materiais.** Esta parte indica ao formador os materiais necessários para realizar a atividade. Recomenda-se concentrar-se nesta parte pelo menos uma ou duas semanas antes da sessão de capacitação e novamente um dia antes da capacitação para se certificar de tudo o que é necessário antes de começar.

**3. Procedimento.** Aqui são descritos os procedimentos necessários para preparar e realizar a atividade durante a sessão de capacitação.


Aula 3. Lavagem das mãos e utilização de luvas

Passos para a lavagem de mãos

1 2 3 4 5

**Passos para a lavagem de mãos**

Existe um procedimento correto para se lavar as mãos no local de trabalho que deve ser cumprido por todos os funcionários nas casas de embalagem. Molhar rapidamente as mãos com água ou lavá-las sem usar sabonete não é suficiente para remover os micróbios ou produtos químicos das nossas mãos. Seguem-se os cinco passos básicos para a lavagem correta das mãos:

**Passo 1:** Molhe bem as mãos com água limpa.
**Passo 2:** Ensaboe
**Passo 3:** Esfregue as mãos e os antebraços durante aproximadamente 10 a 15 segundos.
**Passo 4:** Enxágue muito bem as mãos com água para eliminar todo o sabonete.
**Passo 5:** Seque as mãos utilizando uma toalha de papel descartável.

Se reparar que há falta de sabão ou toalhas numa instalação sanitária de lavagem de mãos avise imediatamente o seu supervisor para que este se encarregue de corrigir este problema.

Este slide define em que ponto você deve realizar a atividade durante a sessão de capacitação e inclui as instruções para o planejamento e condução da atividade, bem como uma lista dos materiais de que irá necessitar.

# Parte 2.

## Guia do formador

# Guia do formador

As aulas incluídas no Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga foram concebidas para ajudar os produtores, casas de embalagem e armazéns de manga a cumprir as suas metas de capacitação em segurança dos alimentos sugeridas em diversos delineamentos de segurança utilizados normalmente na indústria.

Os conceitos incluídos em cada uma das aulas são transmitidos e reforçados, utilizando princípios estabelecidos para educação de adultos, com o objetivo de comunicar os riscos em segurança de alimentos e, além disso, são utilizadas discussões, demonstrações e atividades práticas para ajudar a consolidar os conhecimentos.

É da responsabilidade de cada fazenda / casa de embalagem / armazém assegurar-se de que apresentação: e as competências transmitidos neste programa sejam aplicados e cumpridos diariamente no local de trabalho.
O material desta parte contém recomendações para que seja criado o melhor ambiente de trabalho possível no seu programa de capacitação. Por favor, leia-o atentamente antes de começar o seu programa de capacitação.

## Formato para apresentar as aulas

Os objetivos de aprendizagem, o conteúdo, a forma de apresentação, a discussão dos temas e as atividades práticas deste Kit de capacitação foram desenvolvidos para proporcionar um ambiente de aprendizagem excelente para ensinar e transmitir os conceitos básicos em segurança dos alimentos aos trabalhadores da indústria da manga.

Cada aula foi desenvolvida com um pacote de slides e outros auxiliares visuais, cuja apresentação deve levar aproximadamente entre 10 e 25 minutos. Entre as diversas formas de apresentar o programa de capacitação, a mais fácil e mais conveniente é através da apresentação de PowerPoint. No entanto, como alguns locais para as sessões de capacitação não estão equipados com um computador e um projetor, são disponibilizadas mais duas opções para a sua apresentação, o flipchart e impressões simples. A eficácia das sessões de capacitação não deve ser afetada pelo formato utilizado uma vez que se apresente todo o material que se inclui em cada aula.

## Slides de PowerPoint

Apresentar os slides e auxiliares audiovisuais incluídos no programa como apresentação em PowerPoint é a forma mais eficaz de apresentar as aulas no decorrer do programa de capacitação. Para apresentar a aula utilizando este método, será necessário um computador que tenha instalado o programa Microsoft® PowerPoint e um projetor de computador (projetor LCD/data show). Apresentações de PowerPoint® poderm ser baixadas do site www.mangofoodsafety.org.

## Impressão de cartazes ou folhas

Uma opção de baixa tecnologia para apresentar o material requer que se imprimam os slides, cartazes e brochuras. Deverá dar uma cópia aos participantes e ir orientando o grupo através do material. Os participantes devem seguir o formador conforme este vai avançando na aula.

## Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga em forma de flipchart

Este programa de capacitação foi desenvolvido com base em ilustrações e auxiliares visuais para transmitir mensagens simples, mas muito importantes. Para utilizar o Kit de capacitação, coloque o flipchart sobre uma mesa permitindo que todos os participantes possam ver as ilustrações.

Cada página contém uma ilustração que corresponde ao texto da página seguinte; o formador lerá este texto aos participantes para explicar o material que estão vendo naquele momento. Depois de ler o texto, é necessário virar a página e continuar com a explicação da ilustração seguinte e com o texto correspondente. Não é necessário que o formador memorize o texto todo, no entanto, para que a sessão de capacitação seja mais eficaz, recomenda- se que se familiarize com a aula que está ensinando e que a entenda completamente.

## Conselhos para melhorar a eficácia das sessões de capacitação

Tenha em mente que o processo de aprendizagem não é eficaz quando os participantes estão aborrecidos, cansados, com fome ou distraídos. Muitas vezes, a quantidade de informação que os participantes retêm é indiretamente proporcional à sua distração durante o programa de capacitação. Por isso, recomenda-se que o programa de capacitação seja uma atividade confortável e até mesmo divertida. No entanto, mantenha um ambiente ao mesmo tempo sério e respeitável. Isto é necessário para transmitir a ideia de que a segurança dos alimentos é um tema importante para a empresa.

Manter uma atitude positiva nas sessões de capacitação é um ponto de partida importante, uma vez que você está começando a desenvolver uma cultura em segurança dos alimentos na sua empresa. As pessoas aprendem melhor "fazendo" do que "ouvindo". As atividades incluídas nas aulas proporcionarão aos participantes experiências práticas que reforçam a informação que lhes é apresentada. Leia com atenção e enfatize as atividades e planeje com antecipação; assim, terá à mão os materiais necessários para realizar as atividades no decorrer do programa de capacitação. Seguem abaixo alguns conselhos para obter o maior proveito em cada sessão de capacitação:

### Cumpra a tarefa

Obtenha uma cópia das regras de segurança dos alimentos da empresa. Antes de dar início ao programa de capacitação, revise-as cuidadosamente, familiarize-se com as políticas de segurança dos alimentos da fazenda / casa de embalagem / armazém e assegure-se de que aquilo que ensina é consistente com estas regras. Por exemplo, algumas empresas podem exigir um tipo específico de acessório para prender o cabelo ou determinadas práticas específicas para o manuseio das mangas.

### Áreas de lavagem de mãos

A terceira aula é sobre a lavagem das mãos, onde se desenvolvem as capacidades necessárias para se lavar corretamente as mãos no local de trabalho. Esta parte do Kit é um dos componentes mais importantes do programa de capacitação. Por isso é muito importante apresentar a aula perto de uma área de lavagem de mãos ou de um banheiro com pia ou lavatório. Isto lhe permitirá realizar as atividades sugeridas na aula. Antes de começar o programa de capacitação deve assegurar-se de que a área de lavagem de mãos que vai utilizar tem água, sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis e uma lixeira.

## Local

O Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga foi concebido para ser apresentado numa sala de conferências ou com equipamentos audiovisuais. Algumas empresas não dispõem de uma sala de reuniões ou de conferências bem equipada, no entanto um pouco de criatividade pode ajudá-lo a encontrar um local onde realizar as sessões de capacitação. Considere locais como o refeitório dos empregados, um galpão, despensa ou armazém, uma oficina e inclusive as áreas comuns das instalações, uma vez que sejam adequadas para realizar as sessões de capacitação.

## Horário

Cada aula foi desenvolvida de maneira que a sua apresentação leve aproximadamente de 10 a 25 minutos. As três aulas podem ser apresentadas numa única sessão, mas se surgir algum problema com o tempo ou se lhe parecer que a atenção dos participantes é pouca, as aulas podem ser apresentadas em quatro sessões em quatro dias diferentes. As aulas também podem ser utilizadas individualmente como capacitação de atualização.

Se realizar o programa de capacitação próximo dos horários da refeição ou de descanso dos empregados, é muito provável que os participantes estejam pensando em comida. Tenha em conta que as pessoas têm rotinas para comer no local de trabalho e por isso, sempre que possível, planeje realizar as sessões de capacitação fora destes horários. Outra má escolha de horário para as sessões é o final do dia, quando os trabalhadores estão cansados e prontos para ir para casa.

Os trabalhadores que são pagos por produtividade representam outro desafio quanto ao horário em que se realiza a sessão de capacitação. Alguns apanhadores ou coletores consideram as sessões de capacitação uma perda de tempo e provavelmente podem, inclusive, mostrarem-se relutantes em participar na sessão, pois não obterão rendimento durante o tempo em que estão na aula. As empresas que pagam pelo tempo que os trabalhadores ficam nas sessões de capacitação estão fazendo um investimento importante para se protegerem de danos e inclusive da possibilidade de terem que retirar o produto do mercado. De qualquer modo, a sua obrigação como formador é esclarecer por que motivo é que a capacitação em segurança dos alimentos é importante para os trabalhadores e para o êxito da empresa. Mostre aos empregados que oferecer essas aulas faz parte do seu trabalho e que é um requisito dos nossos clientes. Lembre-se que manter uma atividade positiva relativa às sessões

de capacitação é um bom ponto de partida para desenvolver uma cultura positiva de segurança dos alimentos na empresa. Por último, planeje com antecedência e em conjunto com o pessoal de produção o melhor horário para realizar as sessões de capacitação.

### Preparação

É importante chegar antecipadamente ao local aonde será realizada a sessão de capacitação. Isto lhe dará tempo de verificar se o equipamento está funcionando corretamente e de se certificar se o material da aula está preparado. Mas, provavelmente, o fator mais importante de chegar mais cedo seja o fato de lhe dar tempo para interagir com os participantes antes de começar a sessão, ajudando-o a criar um bom ambiente para a aprendizagem. Respeite o tempo dos participantes: comece a sessão na hora marcada e use uma velocidade que lhe permita terminar no tempo estabelecido previamente.

### Tamanho do grupo

Recomenda-se que as sessões de capacitação sejam realizadas em grupos pequenos, uma vez que algumas pessoas se sentem intimidadas e não participam quando têm muitas pessoas à sua volta. Para aumentar a participação e criar um melhor ambiente de aprendizagem, limite o tamanho do grupo a não mais de 15 pessoas. E caso você seja um formador com pouca experiência, comece gradualmente com poucos participantes até se sentir confortável com o conteúdo do programa.

### Tela de projeção

Se utilizar os slides de PowerPoint, você necessitará de uma tela para projetar a imagem. Caso não tenha uma tela, pode projetar as imagens sobre uma parede pintada de branco. Evite ou minimize a presença de qualquer objeto que impeça a visibilidade dos participantes. É importante que todos os participantes possam ver a projeção.

### Cadeiras

Certifique-se de que os participantes têm um lugar onde possam sentar-se confortavelmente; você, como formador, pretende captar e reter a atenção de todos os participantes durante a sessão de capacitação. Um local confortável para a pessoa se sentar pode ajudar nesse ponto. Caso não seja possível arranjar cadeiras, mantenha o tempo da sessão de capacitação no mínimo sem sacrificar o conteúdo.

### Comidas e bebidas

Oferecer algum tipo de comida simples e fácil, bebidas ou até mesmo almoço ou outra refeição ao grupo pode ajudar a manter um ambiente positivo durante as sessões de capacitação.

### Iluminação

Caso use um projetor, a iluminação no local da sessão de capacitação deve ser suficientemente baixa para permitir que os participantes possam ver claramente os detalhes nos slides. No entanto, o local não deve ser muito escuro, de maneira que os participantes sintam sono ou deixem de prestar atenção.

### Eletricidade

erifique com antecedência se o local da sessão de capacitação possui tomadas elétricas suficientes e localizadas convenientemente. Fique atento para a necessidade de uma extensão para ligar o computador e o projetor.

### Ruído e distrações

O local que escolher para realizar a sessão de capacitação deve estar suficientemente isolado de ruídos, de tal modo que o formador possa ser ouvido claramente e que as discussões ocorram sem distrações. Não há nada pior para criar um bom ambiente de aprendizagem do que realizar a sessão de capacitação num local onde o formador tenha que gritar para que a sua voz seja ouvida por cima do ruído produzido por uma máquina ou por um gerador de energia. Se existir muito ruído no local escolhido, este não é um bom local para a aprendizagem. Peça aos participantes que têm telefone celular para desligá-lo ou colocá-lo em modo silencioso para não distraírem o resto do grupo.

## Documentação do programa de capacitação

Se o seu plano de segurança dos alimentos for auditado por um cliente ou por um auditor externo, eles pedirão provas de que os seus trabalhadores receberam formação em capacitação em segurança dos alimentos. Em geral, não é prova suficiente mostrar as políticas escritas da empresa apresentadas ao trabalhador durante a sessão de orientação ou uma declaração assinada pelo trabalhador prometendo seguir as regras de segurança nos alimentos.
Em vez disso, o auditor irá procurar nos arquivos um relatório ou os registros do formador de capacitação ou consultor, descrevendo a informação que foi apresentada durante as sessões de capacitação, a data e o local onde foram realizadas, bem como a lista de presença dos participantes. Por isso, a documentação das suas sessões de capacitação é uma prática fundamental.
Uma das principais responsabilidades do formador é assegurar-se de que cada participante assine a lista de presença no início da sessão e arquivá-la num local seguro junto com outros documentos necessários durante uma auditoria. Na parte 4 do Kit de capacitação existe um exemplo de uma lista de presença que pode ser impressa e utilizada para documentar cada sessão de capacitação. Também se inclui nesta parte um modelo para fazer diplomas de participação que podem ser impressos e entregues a cada um dos trabalhadores no final do programa de capacitação em segurança de alimentos.

## Avaliação da capacitação

A avaliação contínua é necessária para determinar se a capacitação foi eficaz. Na parte de materiais adicionais existe um teste de conhecimentos que pode ser utilizado para avaliar o nível de aprendizagem dos participantes. Existem três maneiras de utilizar o teste:

1. Aplicação do teste apenas após o término de todas as aulas. Isto lhe dará uma avaliação da média do grupo e você ficará sabendo o que aprenderam durante o programa de capacitação. Os participantes que tiverem uma nota baixa no teste, comparativamente com o resto do grupo, podem precisar de mais atenção individual ou, inclusive, repetir o programa de capacitação.

2. Aplicação de um pré e um pós-teste. A aplicação do teste antes de começarem as sessões de capacitação e imediatamente depois de terminadas as aulas lhe dará uma noção de como as aulas aumentaram o conhecimento dos participantes sobre segurança dos alimentos. Essa opção também indicará se o seu esforço como formador valeu a pena e o ajudará a identificar os participantes que precisam de sessões adicionais de capacitação.

**3.** Aplicação de um teste posteriormente. A realização do teste várias semanas ou meses após a realização do programa de capacitação pode avaliar o que os participantes retiveram daquilo que aprenderam. Notas baixas podem ser um sinal de que está na hora de uma nova sessão de capacitação.

Outro aspecto importante e que deve ser levado em consideração é o método utilizado para avaliar as pessoas com dificuldades de leitura e de escrita. Uma maneira de resolver este problema pode ser a realização do teste individual por meio de uma entrevista (teste oral), lendo em voz alta aos participantes as perguntas e as respostas para eles escolherem a sua resposta e esta ser registrada numa folha de respostas.

## Acompanhamento das sessões de capacitação e aplicação das regras por parte dos supervisores

A aquisição de conhecimentos por si só sobre o tema de segurança dos alimentos nem sempre resulta em mudanças positivas de comportamento.
Isto significa que os empregados devem saber que para manter os alimentos seguros para consumo é necessário lavar constantemente as mãos. No entanto, "saber" não significa necessariamente que os trabalhadores vão "fazer", podendo não aumentar a frequência de lavagem das mãos. Para fazer com que a lavagem das mãos e outras práticas de higiene se tornem um hábito é necessário que as regras sejam monitoradas e aplicadas.

O envolvimento da gerência é ponto chave para se conseguir que programas de segurança dos alimentos tenham êxito e este Kit de capacitação não é exceção. A gerência deve apoiar a aplicação do programa. No entanto, é muito difícil para os proprietários e os gerentes das fazendas / casas de embalagem / armazéns se certificarem de que o conhecimento e as capacidades que se aprenderam durante o programa de capacitação estão sendo aplicados diariamente.

Um projeto de pesquisa do autor deste Kit de capacitação na Universidade Estadual da Pensilvânia (Pennsylvania State University) demonstrou que os supervisores e a gerência de nível médio desempenham um papel fundamental na manutenção dos comportamentos adequados ao trabalho para atingir a segurança dos alimentos. Este papel crucial deve-se ao fato de serem elas as pessoas que estão diretamente envolvidos nas tarefas diárias das fazendas / casas de embalagem / armazéns, além de possuírem a experiência em diferentes tarefas complexas de outras áreas dentro da empresa, que também requerem a aplicação e a execução de regras.

Dessa maneira, os supervisores devem certificar-se de que as regras discutidas estão sendo seguidas após o programa de capacitação. A gerência deve apoiar e reconhecer a importância do papel desempenhado pelos supervisores e contribuir assim para o êxito do programa de segurança dos alimentos. Seguem-se algumas recomendações que os supervisores e todas as pessoas da gerência podem seguir para ajudar a assegurar o êxito do Kit de capacitação:

Um programa de segurança dos alimentos bem sucedido requer que os supervisores estejam atentos quanto à hora de comunicar as regras aos trabalhadores. Os supervisores não devem hesitar em perguntar a um trabalhador se ele lavou as mãos e, se não o fez, pedir-lhe que as lave. Se um empregado estiver agindo incorretamente, é necessário que os supervisores indiquem à pessoa qual é o problema e, se possível, mostrar-lhe a maneira adequada de executar o procedimento. Mas, a aplicação e execução das regras serão mais eficazes se forem pedidas com respeito. Em vez de fazer comentários duros e desagradáveis ou gritar, recorra a palavras e frases como “por favor”, “obrigado”, “de nada”, “gostaria que fizesse o seguinte” ou “vamos fazê-lo juntos”. Se um trabalhador tiver dificuldades em seguir as regras ou problemas de comportamento recorrentes e for preciso tomar uma medida disciplinar, recomenda-se que o faça em particular e que nunca ridicularize nenhum empregado em frente aos outros. Ao ridicularizar alguém publicamente, pode-se criar um ambiente de trabalho com tensões desnecessárias.

A aplicação e execução das regras de forma constante e justa é também fundamental para o êxito do programa. Qualquer empregado que tenha tido aulas de capacitação em segurança dos alimentos sabe como é importante cumprir as regras e, por conseguinte, não pode arranjar desculpas por alguma falha no seu cumprimento.

Demonstrar favoritismo por alguns funcionários não faz sentido nas fazendas / casas de embalagem / armazéns. Os trabalhadores não percebem a razão pela qual devem cumprir as regras se os supervisores não aplicarem o regulamento de forma justa ou demonstrarem favoritismo por algumas pessoas. Isto pode ser um problema se houverem amigos ou familiares dentro da empresa. Contudo, pedir apoio aos familiares ou aos amigos para que cumpram as regras de segurança dos alimentos pode ser de grande utilidade.
É necessário notar quando os trabalhadores fazem um esforço consciente para cumprir as regras diariamente e reconhecer para esses trabalhadores que o esforço que fazem foi notado e é apreciado. Comentários positivos e constantes, além de prêmios, sempre são mais eficazes do que os comentários negativos e as ações disciplinares.

# Parte 3.
## Planos de aula

# Aula 1.

## O ABC da segurança das mangas

## Aula 1. O ABC da segurança das mangas

Nesta aula, o formador irá descrever o conceito da segurança dos alimentos e a sua importância para a indústria das mangas. Além disso, irá explicar quais as doenças transmitidas pelos alimentos e a repercussão que um surto de doenças transmitidas pelos alimentos pode ter na indústria da manga. Também irão ser revistos os três tipos de contaminantes da manga e serão discutidos alguns exemplos de contaminação que podem ocorrer na fazenda / casa de embalagem / armazém.

## Objetivos de aprendizagem

Ao finalizar esta aula, os participantes ficam capacitados para:

- Descrever as doenças transmitidas pelos alimentos
- Estabelecer o impacto que um surto de uma doença transmitida pelos alimentos pode ter no seu emprego, na segurança do trabalho e no núcleo familiar.
- Identificar os três tipos de contaminantes das mangas.
- Identificar o papel desempenhado pelos empregados na segurança dos alimentos.

## Por que motivos estamos aqui reunidos?

Estamos hoje aqui reunidos para receber o programa de capacitação da fazenda / casa de embalagem / armazém. Como muitos de vocês sabem, a nossa empresa está implantando, ou já implantou, um programa de boas práticas agrícolas ou um programa de qualidade ou segurança.

Cada um de nós desempenha um papel muito importante neste programa.
Os nossos clientes e as pessoas que nos inspecionam exigem que TODOS os empregados que trabalham nas áreas de produção, acondicionamento e/ou armazéns importadores de mangas estejam capacitados no tema da segurança dos alimentos.

*[A primeira aula foi concebida para as fazendas, casas de embalagem ou armazéns importadores. No texto menciona-se fazenda / casa de embalagem / armazém; utilize o termo que corresponde à sua área de operação.]*

## O que é a segurança dos alimentos?

Para iniciar este curso, é necessário entender o que significa «segurança dos alimentos». Ouvimos esta palavra em muitas ocasiões no nosso local de trabalho.

Segurança significa que não é prejudicial. É como uma garantia que os alimentos têm de não transmitir doenças aos consumidores.

Além de ser a nossa tarefa, é da nossa responsabilidade produzir e embalar mangas que sejam seguras para consumo.

Na formação de capacitação que iremos receber hoje iremos entender como os alimentos podem ser contaminados e como podemos ajudar a proteger as mangas da contaminação, além de ajudar a fazenda / casa de embalagem / armazém a fazer a inspeção do seu programa de segurança e qualidade.

## Manga e pratos confeccionados com mangas

Qual é a sua opinião sobre estes pratos? Qual o alimento que eles têm em comum?

Estes alimentos são vistosos e, provavelmente, cheirosos e saborosos.Você(s) acha(m) que algum destes alimentos mostrados nestas fotografias podem nos transmitir doenças? Por quê? *[Deixe os participantes responderem.]*

Qualquer alimento, independentemente do local onde foi produzido, acondicionado ou preparado, numa unidade processadora, em casa ou num restaurante, pode estar contaminado e transmitir uma doença ou causar danos às pessoas que o consomem.

Um alimento contaminado pode ser saboroso, cheirar bem e, inclusive, ser bastante vistoso e mesmo assim nos transmitir doenças. Quando contraímos doenças por consumirmos um alimento contaminado, chamamos isso de doença transmitida pelos alimentos e é muito diferente daquilo que se sente quando se come demais (esta sensação é conhecida como indigestão).

Photo © 2014 National Mango Board and used by permission of the National Mango Board. All rights reserved.

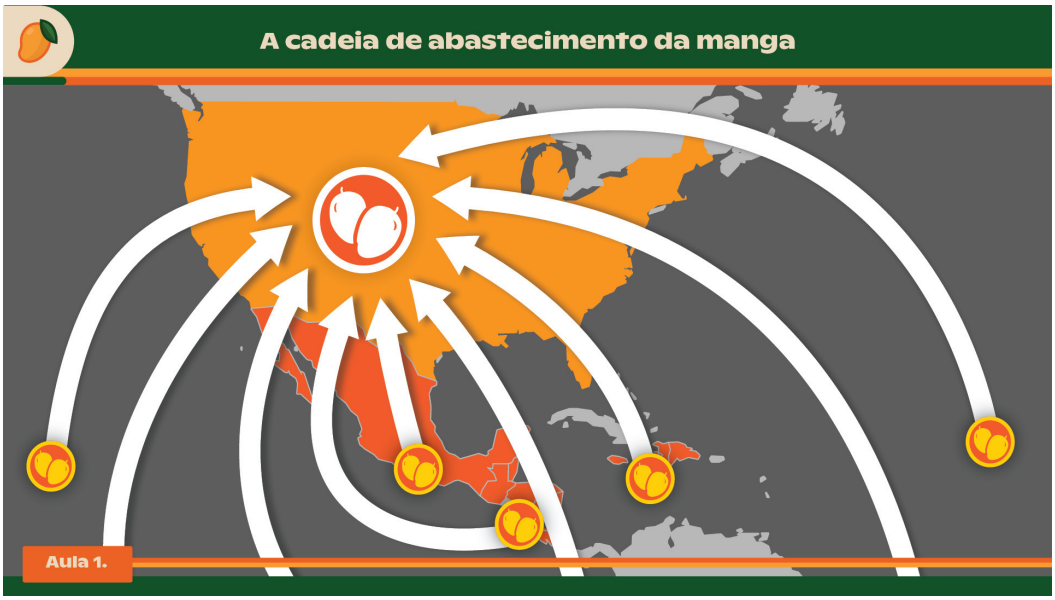
## Doenças transmitidas pelos alimentos

As doenças transmitidas pelos alimentos (DTA) são doenças causadas pelo consumo de água ou alimentos contaminados por diferentes tipos de micróbios e representam um grave problema de saúde em nível mundial.

Os sintomas das DTA podem incluir diarreia, vômito ou desidratação. Em alguns casos podem ter consequências graves que podem durar vários dias e, inclusive, podem ser mortais.

Uma parte fundamental do seu trabalho é proteger as mangas que manuseia da contaminação e fazer com que não venham a ser a causa de uma doença.

Um surto de doenças transmitidas pelos alimentos ocorre quando duas ou mais pessoas adoecem por terem consumido o mesmo alimento contaminado.




## A cadeia de abastecimento da manga

As doenças transmitidas pelos alimentos podem ter consequências graves para uma fazenda / casa de embalagem /armazém de mangas, bem como para todos os seus empregados.

Se a manga contaminada for distribuída a clientes diferentes, supermercados, casas de embalagem, distribuidores ou restaurantes, a doença pode ocorrer em diferentes lugares e em diferentes momentos.

As mangas que produzimos e acondicionamos são distribuídas e consumidas por pessoas em vários países do mundo, incluindo os Estados Unidos, Canadá, Europa e o mercado local de cada país produtor.

As DTA podem ter consequências graves para uma empresa produtora de alimentos e para os seus empregados.

Vejamos um caso real em que pessoas adoeceram e inclusive morreram devido ao consumo de alimentos contaminados.

## A história do melão de 2011

As doenças transmitidas pelos alimentos são um assunto sério que pode ter consequências graves para uma fazenda / casa de embalagem /armazém de mangas e para os seus empregados. Vamos falar de uma situação real que se passou em 2011, em que um grande número de consumidores ficou doente por ter consumido produtos agrícolas frescos contaminados. Durante o ano de 2011, trinta e três pessoas morreram e uma mulher grávida abortou involuntariamente como consequência de ter comido melões contaminados com Listeria monocytogenes. O Centro de Controle e Prevenção de Doenças (CDC, siglas em inglês) reportou um total de 147 pessoas infectadas com este micróbio causador de doença em 28 estados dos Estados Unidos.

Após algumas investigações, o órgão de Controle de Qualidade de Alimentos e Fármacos (FDA, siglas em inglês), anunciou que a empresa Jensen Farms do Colorado tinha mandado retirar do mercado os seus melões Rocky Ford depois de terem sidos relacionados com o surto de listeriose. Estes melões tinham sido causadores do surto de doenças transmitidas pelos alimentos. Este incidente alerta-nos para a importância das práticas de higiene e segurança na fazenda / casa de embalagem /armazém.

O FDA determinou que o surto de doenças transmitidas pelos alimentos pode ter sido causado, entre outras coisas, pela utilização de equipamentos em condições insalubres ou não higiênicas. Este é um exemplo de como assuntos pequenos ou detalhes tão simples fazem com que as coisas corram bastante mal se não se seguirem os procedimentos corretos. Devemos ter sempre em mente que as coisas simples podem significar muito para a segurança dos alimentos.

## ¿O que aconteceria se.....? Um surto de doenças causado por mangas

Vamos pensar por um momento, o que aconteceria se virasse notícia na TV que várias pessoas tinham adoecido por terem consumido mangas contaminadas. Vocês acham que um problema semelhante a este, ou seja, um surto de doenças transmitidas pelos alimentos poderia acontecer na indústria das mangas?

Se acontecer algo semelhante o que aconteceria com esta fazenda / casa de embalagem /armazém e com o seu local de trabalho?

Se acontecer um surto de doenças causado pelas mangas, as pessoas deixariam de comprá-las e de comê-las. O mercado sofreria uma baixa e as fazendas / casas de embalagem / armazéns de mangas fechariam e, muito provavelmente, os trabalhadores da indústria da manga perderiam o emprego, pois os consumidores deixariam de comprá-las.

Assim, mesmo que você não fique doente, você e a sua família seriam diretamente afetados se acontecesse uma situação dessas.

## Os três tipos de contaminantes

Já ouvimos muitas vezes a palavra contaminação. Vejamos ao que se refere e como podemos evitar que a contaminação chegue às mangas que manuseamos. Um contaminante pode ser qualquer material ou objeto adicionado intencional ou acidentalmente durante a colheita, acondicionamento ou distribuição das mangas e que pode causar uma doença ou dano ao consumidor.

Existem três tipos principais de contaminantes que podem chegar às mangas na fazenda / casa de embalagem /armazém:

- Contaminante físico.
- Contaminante químico.
- Contaminante biológico.

Os programas de segurança dos alimentos procuram reduzir o risco de contaminação dos produtos alimentares como a manga. É da responsabilidade de cada trabalhador evitar que as mangas se contaminem durante a colheita, acondicionamento ou distribuição e evitar que sejam a causa de alguma doença transmitida pelos alimentos.

## Contaminantes físicos

Um contaminante físico é um material estranho, rígido ou flexível, que é incorporado à manga durante o seu manuseio. De um modo geral, isso acontece acidentalmente ou devido a um descuido de um empregado. Os contaminantes físicos podem ser provenientes de diferentes locais, por exemplo: material de escritório utilizado nos relatórios ou registros; pedaços de vidro, metal, madeira ou plástico que podem vir de diversos lugares e práticas que podem ocorrer durante a colheita, acondicionamento ou distribuição. Alguns contaminantes físicos podem danificar gravemente os consumidores, uma vez que podem causar obstrução da garganta, lacerações / cortes na boca ou quebra de dentes.

Os contaminantes físicos incluem:

- Unhas postiças
- Cabelo
- Curativos para feridas pequenas
- Embalagens de doces
- Clips
- Grampos de papel
- Lápis e/ou canetas
- Pedaços de osso
- Adornos, bijouterias e piercings
- Parafusos e ferramentas
- Pedaços de vidro ou de plástico
- Pedaços ou lascas de madeira

## Prevenção e controle de contaminantes físicos

Existem alguns controles que podemos utilizar no local de trabalho para evitar que os contaminantes físicos cheguem às mangas:

- Não introduzir vidro nas fazendas / casas de embalagem / armazém.
- Fumar e comer apenas no local designado para esses fins.
- Não levar nenhum tipo de adorno, bijouterias ou piercing.
- Usar corretamente o equipamento de trabalho como as grelhas, tesouras, cestos, paletes, etc.
- Não esquecer ferramentas, parafusos ou partes soltas da maquinaria.
- Reportar ao seu supervisor qualquer deterioração nos utensílios ou no equipamento de trabalho antes que possa ocorrer uma contaminação.

## Contaminantes químicos

A contaminação química ocorre quando as mangas entram em contato com compostos químicos perigosos durante o crescimento, colheita, acondicionamento e distribuição.

Existem diferentes fontes potenciais de contaminação química para as mangas:

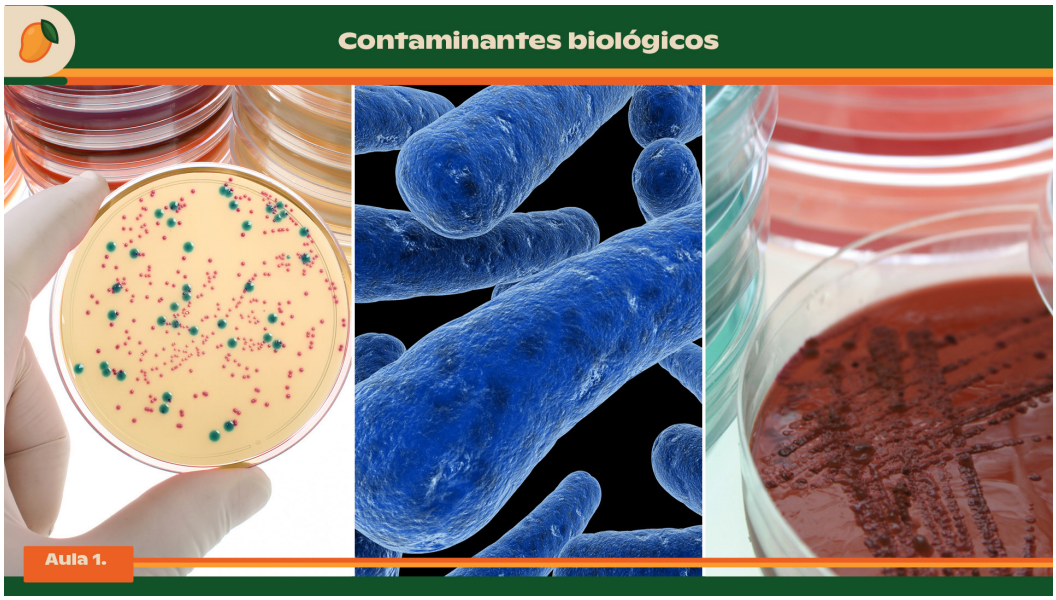
- Pesticidas.
- Produtos químicos de limpeza e desinfeção.
- Desinfetantes para a água.
- Óleos e lubrificantes para maquinaria.

## Prevenção e controle de contaminantes químicos

Existem alguns controles que podem ser utilizados no local de trabalho para evitar que a contaminação química chegue às mangas. Quando utilizar produtos químicos no local de trabalho, lembre-se que:

- Deve seguir SEMPRE as instruções de utilização do fabricante, usar as doses indicadas pelo fornecedor ou na etiqueta do produto.
- Não deve armazená-los ou aplicá-los em recipientes inadequados.
- Informar sobre qualquer gotejamento ou vazamento dos equipamentos ou das máquinas.
- Deve utilizar os procedimentos corretos de manuseio.
- Nunca utilizar sabonetes ou desinfetantes em excesso, devendo seguir sempre as instruções do fornecedor.
- Lembre-se que sempre que manusear produtos químicos deve utilizar o equipamento de proteção indicado pelo seu supervisor.

Informe imediatamente ao seu supervisor quando ver que uma substância química não está sendo utilizada corretamente ou se alguns destes produtos não estão adequadamente armazenados ou etiquetados.




## Contaminantes biológicos

O terceiro e último tipo de contaminante que pode afetar as mangas são os contaminantes biológicos. Nesta categoria incluem-se os microrganismos ou micróbios.

Os micróbios são organismos vivos tão pequenos que não podem ser vistos a olho nu. Só podemos vê-los com um microscópio. Para lhe dar uma ideia melhor, se os micróbios medissem 1 centímetro de largura, um adulto mediria aproximadamente 17 quilômetros de altura.

Os micróbios estão em toda a parte, no ar, na água, na poeira, no chão, no nosso corpo, no meio ambiente e, inclusive, nos alimentos que consumimos. No entanto, nem todos os micróbios causam doenças.

Apenas um pequeno grupo de micróbios é que causa as doenças transmitidas pelos alimentos. É necessário evitarmos que os micróbios nocivos cheguem às mangas ou caiam nelas.

## Prevenção e controle de contaminantes biológicos

Os micróbios que causam doenças são conhecidos como patogênicos, mas nós não temos de aprender esse nome. É necessário sabermos apenas que, para evitar que este contaminante chegue às mangas, é muito importante:

- Seguir as regras de higiene da empresa.
- Lavar as mãos depois de comer, de ir ao banheiro, de fazer uma pausa, antes de manusear as mangas ou de entrar no local de trabalho e sempre que as suas mãos possam ter sido contaminadas.
- Informar ao supervisor se estiver doente.
- Lavar e desinfetar corretamente os utensílios de trabalho.
- Manter limpos os cestos ou grelhas.
- Seguir as instruções do encarregado de segurança da empresa.

Lembre-se que os programas de segurança ajudam a diminuir o risco de contaminação física, química e biológica das mangas.

## Qual é a nossa responsabilidade?

A nossa responsabilidade é manusear as mangas da maneira mais higiênica, de forma a evitar contaminar e causar doenças ou danos ao consumidor. Durante esta aula você aprendeu:

- Quais são as doenças transmitidas pelos alimentos e o impacto que um surto de doenças pode ter no seu local de trabalho, na sua segurança e no seu núcleo familiar.
- Além disso, também aprendeu a identificar os três tipos de contaminação para as mangas.
- Ao longo desta formação de capacitação você aprenderá como evitar a contaminação das mangas com que trabalha, seguindo as boas práticas de higiene.
- A sua função é seguir SEMPRE as políticas e procedimentos de segurança dos alimentos da sua empresa, de maneira a proteger as mangas da contaminação. Seguir as regras da empresa é cuidar do seu trabalho.
- Não vale a pena improvisar. Se não tem certeza sobre alguma coisa, consulte o seu supervisor.
- Se verificar alguma situação errada ou diferente do normal, deve avisar imediatamente o seu supervisor.

- Você desempenha um papel determinante na proteção das mangas que manuseia.

  Este é o final da formação sobre o ABC da segurança das mangas. Vocês têm alguma pergunta? Obrigado pela participação e, por favor, não se esqueçam de que é necessário assinar a lista de presença.

# Aula 2.

## Práticas de higiene pessoal

## Aula 2. Práticas de higiene pessoal

O instrutor irá descrever o conceito de higiene pessoal e a sua importância na segurança dos alimentos. Além disso, irá cobrir três áreas da higiene pessoal, vitais para a produção de mangas seguras para o consumo humano: 1) equipamento, 2) hábitos pessoais e 3) estado de saúde e feridas. Para cada uma destas áreas, o instrutor irá explicar e demonstrar os procedimentos e condutas adequados a serem seguidas para reduzir o risco de contaminação das mangas.

## Objetivos de aprendizagem

Quando finalizarem esta aula, os participantes estarão capacitados para:

- Perceber que a higiene pessoal inadequada pode afetar a segurança dos alimentos.
- Demonstrar a utilização correta da roupa, da proteção do cabelo, do equipamento de proteção e outros hábitos de higiene pessoal.
- Fazer uma lista com as áreas de higiene pessoal que requerem um cuidado especial.

## Práticas de higiene pessoal

Nesta parte do programa iremos aprender quais são os bons hábitos de higiene pessoal e as regras de procedimentos de higiene pessoal que devem ser cumpridos na casa de embalagem para proteger as mangas da contaminação.

É muito importante que todos os empregados que trabalham com as mangas cumpram os procedimentos corretos de higiene pessoal.

A boa higiene pessoal é essencial para prevenir a introdução e a propagação de micróbios nos ambientes de produção de mangas aonde trabalhamos.

Note que a pessoa que aparece nesta fotografia usa uma roupa limpa e uma proteção para o cabelo. Além disso, tem todo o equipamento de proteção vestido, necessário para as atividades do seu posto de trabalho.

## O que é a higiene pessoal?

A pessoa que vemos nesta fotografia é um exemplo de más práticas de higiene pessoal. Os maus hábitos de higiene pessoal no trabalho podem afetar a segurança das mangas e levar a um surto de doenças transmitidas pelos alimentos.

Alguém pode me dizer: O que é a higiene pessoal?

A higiene pessoal refere-se aos hábitos de limpeza relacionados com o nosso asseio pessoal como:

- Banho diário
- Mãos limpas
- Unhas cortadas e limpas
- Roupas e equipamentos limpos

A higiene pessoal também pode incluir outros fatores como evitar fumar, comer, beber, tossir, espirrar, cuspir, usar joias, adornos, bijouterias e piercings no local de trabalho. Isso tudo além do uso de calçado adequado e do bom estado de saúde dos trabalhadores.

## Las 3 áreas de la higiene personal

É necessário que, como empregado da casa de embalagem, você contribua com os seus bons hábitos de higiene pessoal para ajudar a reduzir o risco de contaminação nas mangas.

Vamos dividir a higiene pessoal em três áreas:

**1. Equipamento.** Nesta área inclui-se a roupa, a proteção para o cabelo, aventais, calçados e, em alguns casos muito específicos, luvas.

**2. Hábitos pessoais.** São as coisas que fazemos diariamente como comer, beber, fumar e ir ao banheiro

**3. Estado de saúde e feridas.** Consiste no estado de saúde de cada um de nós e em alguma ferida ou machucado que possamos ter.

## Equipamento: roupa limpa

Utilize roupa limpa para trabalhar. É proibido ir trabalhar em uma casa de embalagem com roupa suja, estragada ou rota; a roupa suja pode carregar micróbios que causam doenças e podem contaminar as mangas. A roupa que se utiliza não tem de ser nova, simplesmente deve estar limpa. As pessoas que vocês veem na fotografia demonstram boas práticas de higiene pessoal, uma vez que se apresentaram ao trabalho com roupa limpa e usam a proteção para o cabelo e o avental.

NÃO utilize camisetas sem mangas, calções, sapatos com a parte da frente aberta ou sandálias.

Use sempre o equipamento de proteção adequado para as funções específicas do seu trabalho. Caso esteja encarregado de aplicar produtos químicos, não se esqueça de colocar TODOS os seus acessórios de proteção. Se você se protege, você protege a sua família.

## Equipamento: batas e aventais

Em algumas empresas existem políticas que indicam que os empregados têm que usar equipamento de proteção, uniformes, aventais, ou batas.

Este tipo de roupa ou equipamento de proteção é utilizado para proteger as mangas da contaminação, não para protegê-lo das mangas.

É importante trazer esta roupa de proteção sempre limpa. Se a bata ou o avental se sujarem durante o seu turno de trabalho é necessário fazer um esforço para trocá-los.

Em algumas ocasiões os acessórios exteriores ou a proteção seguem um código de cores. Não vá para áreas onde a cor não coincida com a sua roupa exterior.
Não importa o tipo de roupa que você veste desde que esteja limpa!

## Equipamento: proteção para o cabelo

É importante manter o cabelo limpo e evitar que ele caia em cima das mangas ou dos utensílios de trabalho, uma vez que pode contaminar as mangas. Além disso, é muito desagradável para os clientes encontrar cabelos nos alimentos.

É necessário usar uma proteção para o cabelo como, por exemplo, uma touca de rede ou de malha, um lenço/bandana ou boné para evitar que o cabelo caia nas mangas. A escolha do tipo de proteção para o cabelo irá depender das políticas da sua casa de embalagem. A proteção para o cabelo deve estar sempre limpa.

Na fotografia podemos ver as empregadas utilizando um tipo específico de proteção para o cabelo. Qual é o tipo de proteção para o cabelo que vocês usam na sua casa de embalagem?

Use corretamente as proteções para o cabelo, cobrindo todo o cabelo e as orelhas. O bigode e a barba, tal como o cabelo devem manter-se limpos e curtos. Se a empresa pedir, é possível que tenha de usar uma proteção para a barba. Note que cada casa de embalagem tem a sua política de cabelos faciais e que podem inclusive pedir para se barbear diariamente.

## Equipamento: calçado

A pessoa que vemos nesta fotografia revela algo que você não deve fazer na casa de embalagem. O que é que está errado na fotografia?

*[Deixe os participantes responderem.]*

A pessoa na fotografia está embalando mangas usando sandálias. É necessário usar botas, tênis ou sapatos fechados, limpos e adequados à tarefa que desempenha. Isto é muito importante para a sua segurança. Não é permitido andar descalço, nem usar sapatos com a parte da frente aberta ou sandálias.

## Hábitos: aseo personal

Os hábitos pessoais são as atividades que realizamos no decorrer do dia como comer, beber, fumar e utilizar o banheiro. Nesta categoria incluem-se também os objetos pessoais que utilizamos, como as joias, adornos, bijouterias os piercings, as mochilas, os celulares, entre outros.

É importante praticarmos uma boa higiene pessoal para podermos cuidar da nossa saúde e ajudar a evitar a contaminação das mangas. Lembre-se de tomar banho diariamente e ir limpo para o trabalho. Esta prática é essencial para proteger as mangas da contaminação.

## Hábitos pessoais: comer e beber

Quando estamos comendo e bebendo podemos contaminar as mãos ao transferir a saliva da boca para as mãos e daí para as mangas. Lembremos que alguns de nós levamos as mãos à boca ou até lambemos os dedos quando estamos comendo. A saliva é um fluido corporal e contém milhões de micróbios e é por isso que devemos lavar as mãos depois de comer e beber, para evitar que os micróbios cheguem às mangas.

Além disso, todos os trabalhadores devem comer e beber nas áreas atribuídas para esse fim nas casas de embalagem. Geralmente estas áreas estão afastadas do produto e da equipe de trabalho, evitando-se assim a contaminação.

As áreas atribuídas podem variar dependendo do tamanho e da atividade da casa de embalagem.

Nesta fotografia podemos ver um grupo de empregados comendo nas instalações da casa de embalagem.

## Hábitos pessoais: fumar

Nota para o formador: *[Existem casas de embalagem que não têm áreas para fumantes, pois têm uma política de não fumar. Se for o caso, mencione apenas que é estritamente proibido fumar na casa de embalagem.]*

Se você fuma deve fazê-lo apenas nas áreas para fumantes.

O empregado que vemos nesta fotografia está fumando na área de recepção de mangas e, além disso, usa uma pulseira, o que é inaceitável.

As bitucas ou pontas dos cigarros podem ser uma fonte de contaminação física se não forem corretamente descartadas. Quando acabar de fumar não se esqueça de colocar as bitucas nos recipientes ou lixos designados para este fim.

A boca contém milhões de micróbios. Quando fuma, estes micróbios podem ser transferidos da boca para a mão e, se não lavar as mãos depois de fumar e antes de recomeçar a trabalhar, pode contaminar as mangas que manuseia.

Lave as mãos quando acabar de fumar!

## Hábitos pessoais: espirrar e tossir

Quando tossimos ou espirramos, podemos contaminar as mangas com saliva.

Caso precise espirrar ou tossir, afaste-se da área onde está trabalhando e vá para uma área onde não tenha produto, cubra a boca e lave as mãos antes de voltar a trabalhar, de maneira a evitar contaminar as mangas.

Quando espirrar, você não deve utilizar a roupa como lenço.

## Hábitos pessoais: cuspir

Cuspir nas áreas de trabalho é um mau hábito que pode contaminar as mangas com micróbios, pois a saliva pode cair sobre as mangas. A saliva é um fluido corporal que não deve entrar em contato com a manga. Se tiver necessidade de cuspir, utilize um lenço ou faça-o longe do produto.

Todas as mangas que entrarem em contato com fluidos corporais devem ser jogadas fora.

**ATIVIDADE DE APRENDIZAGEM ADICIONAL – DEMONSTRAÇÃO:**
Às vezes vemos pessoas cuspindo nas áreas onde se produzem ou acondicionam as mangas.

*[Cuspa dentro de um copo ou de uma garrafa que contenha água, café ou suco. Faça muito ruído ao cuspir. Ofereça o conteúdo do copo ou da garrafa aos participantes. Convide-os a beber dali.]*

Como se sentiriam se tivessem de beber deste copo ou desta garrafa?

## Hábitos pessoais: utilização do banheiro e do papel higiênico

É muito importante que o pessoal que trabalha na casa de embalagem mantenha o hábito de fazer as suas necessidades fisiológicas nos banheiros ou latrinas, uma vez que se não o fizer, as fezes podem tornar-se uma fonte de contaminação.

Deve utilizar SEMPRE as instalações sanitárias como os banheiros ou latrinas disponibilizadas pela casa de embalagem.

Algumas casas de embalagem podem ter uma política disciplinar ou inclusive de tolerância zero para empregados que sejam surpreendidos urinando ou defecando ao ar livre.

Também é necessário que o papel higiênico seja descartado de acordo com a política da casa de embalagem. O papel higiênico não deve ser jogado no chão, deve ser depositado no lixo. Se o papel higiênico sujo não for corretamente eliminado pode vir a ser uma fonte de contaminação grave.

## Hábitos pessoais: objetos pessoais

Não leve nenhum objeto pessoal para a sua área de trabalho na casa de embalagem, pois eles podem cair em cima das mangas. Estes objetos, além de representarem um risco de contaminação física, estão sujos e podem conter micróbios que também podem contaminar as mangas.

A pessoa que vemos nesta fotografia esta usando seus fones de ouvido enquanto trabalha o que é uma prática incorreta.

NÃO são permitidos objetos pessoais nas áreas de trabalho da casa de embalagem; estes objetos incluem lápis e canetas, mochilas, rádios, reprodutores de CDs, MP3s e similares, fones de ouvido, celulares, etc.

Antes de começar a trabalhar guarde todos os seus objetos pessoais nas áreas atribuídas para esse fim, ou melhor ainda, deixe em casa aquilo que não necessita.

## Hábitos pessoais: jóias

Não é permitido usar nenhum tipo de joias, relógios, anéis, brincos, enfeites, colares ou correntes de nenhum tipo de material na casa de embalagem de mangas. As jóias, adornos ou bijouterios também podem se tornar uma fonte de contaminação física. A pessoa que vemos nesta fotografia usa um colar e uma pulseira, inaceitável numa casa de embalagem de mangas.

Tire todas as jóias antes de começar a trabalhar. Coloque-as na sua mochila, armário ou outro local ou, melhor ainda, não as leve para o trabalho; deixe todas em casa.

Algumas empresas também proíbem o uso de piercings para pessoas que trabalham com mangas.

Este texto é opcional, pois existem delineamentos de segurança que não permitem jóias e também outros que autorizam alguns tipos de jóias: algumas casas de embalagem permitem o uso da aliança de casamento lisa, mas deve ser coberta com uma luva para evitar que caia nas mangas e se torne uma fonte de contaminação física.

## Hábitos pessoais: unhas compridas, pintadas ou postiças

As unhas postiças, a base e o esmalte de unhas também não são permitidos na casa de embalagem, pois podem cair sobre as mangas e tornarem-se um contaminante.

Mantenha sempre as unhas curtas e limpas; as unhas compridas também podem conter micróbios, que podem contaminar as mangas enquanto as manuseia.

Também não é boa ideia usar maquiagem no local de trabalho. Consulte a política de maquiagem da sua casa de embalagem.

## Sair da área de trabalho

Quando se retirar da área de trabalho, seja para ir ao banheiro, seja para comer ou ir a qualquer outro local, deve tirar o equipamento de proteção como os aventais ou as batas.

Quando regressar à sua área de trabalho, coloque-os novamente e lembre-se que deve lavar as mãos antes de começar a trabalhar novamente.

Finalmente, quando sair das áreas de produção não use atalhos, lembre-se que deve sempre caminhar pelos caminhos de tráfego ou corredores estabelecidos. A roupa e o equipamento de trabalho deve sempre ser colocado no local que lhe foi atribuído.

## Estado de saúde e feridas ou machucados

O estado de saúde dos empregados e as feridas ou machucados são a última área da higiene pessoal. Ir para o trabalho doente pode fazer com que a manga se contamine, uma vez que os micróbios causadores de doenças podem ser transferidos para os alimentos.

Existem alguns casos de surtos de doenças transmitidas por alimentos causados causadas por empregados doentes. Por isso, existem algumas doenças que proíbem o empregado de trabalhar na casa de embalagem.

O mesmo se aplica às feridas e machucados. É recomendável que os trabalhadores com lesões ou cortes abertos manuseiem as mangas cumprindo as medidas específicas para prevenir a contaminação cruzada do produto. Deve cumprir as políticas específicas da sua casa de embalagem.

## Estado de saúde e feridas: estado geral de saúde

Embora as práticas de higiene corretas possam evitar a transferência de micróbios nocivos dos empregados para as mangas com que estes trabalham, existem casos em que tais práticas não são suficientes, por isso o pessoal que apresente as seguintes doenças ou sintomas NÃO deve trabalhar com mangas:

- Vômito
- Doença infecto-contagiosa
- Icterícia (cor amarelada da pele)
- Dor de garganta com febre

É muito importante que, se apresentar algum destes sintomas, informe o seu supervisor antes de se apresentar ao trabalho ou começar a trabalhar. Dependendo do tipo de doença que tiver ou da política da sua casa de embalagem, o seu supervisor pode trocar a sua atividade por uma onde não manuseie mangas ou até dispensá-lo temporariamente até ter recuperado a sua saúde.

## Estado de saúde e machucados: machucados e sangue

As feridas ou machucados abertos como cortes ou lesões podem ser uma fonte de contaminação para as mangas.

Se tiver um corte ou uma ferida aberta deve informar o seu supervisor antes de começar a trabalhar. Se fizer um corte na mão ou em algum dedo quando estiver trabalhando, comunique o incidente ao seu supervisor. Certifique-se de que está se sentindo bem e estanque o sangue. No entanto, se o corte for grave e não conseguir estancar o sangue procure cuidados médicos.

Se o corte não for grave, lave as mãos, ponha uma atadura ou um curativo rápido (tipo Band-aid®) e a seguir cubra com uma luva.

Lembre-se que qualquer produto que esteja em contato com sangue ou qualquer outro fluido corporal deve ser descartado corretamente.

## Atividade: correto-incorreto

Para terminar esta parte da formação de capacitação vamos rever alguns exemplos de situações que aprendemos hoje e que podem ocorrer na casa de embalagem de mangas.

Eu lhes mostrarei uma folha com duas fotografias e perguntarei o que é que está errado na fotografia da esquerda. A seguir veremos a forma correta na fotografia da parte direita da página.

*[O objetivo desta atividade é demonstrar as práticas corretas de higiene pessoal que devem ser cumpridas na indústria das mangas.]*

O que é que está errado na fotografia da esquerda?

*[Resposta: A empregada está bebendo um refresco dentro da casa de embalagem.]*

Na fotografia da direita podemos ver que a empregada já não tem o refresco na sua área de trabalho. Lembre-se que só deve comer e beber nas áreas atribuídas para esse fim.

## Roupa

¿O que é que está errado na fotografia da esquerda?

*[Resposta: o trabalhador veste uma camisa sem mangas. Está expondo as mangas as suas axilas e o seu suor.]*

Na fotografia na parte da direita, podemos ver que o empregado veste uma camisa com mangas e limpa, evitando que o suor chegue às mangas.

Algum de vocês gostaria de comer uma coisa que tivesse estado em contato com as axilas ou o suor de outras pessoas?

## Equipamento de proteção

O que é que está errado nesta fotografia da esquerda?

*[Resposta: a funcionária não está usando o avental enquanto está trabalhando na linha de seleção de mangas.]*

Na fotografia da direita, podemos ver que a funcionária está usando o seu avental. Convém lembrar que o equipamento de proteção, tal como aventais e as batas, foram concebidos para proteger as mangas da contaminação e não para proteger o empregado da manga.

## Comer e beber

O que é que está errado na fotografia da esquerda?

*[Resposta: a funcionária está comendo um pirulito enquanto trabalha no tanque de lavagem de mangas. Os alimentos, doces e bebidas de quaisquer tipos são proibidos dentro da casa de embalagem.]*

Na fotografia da direita mostra-se a atitude correta; é muito importante lembrar que só se deve comer e beber nas áreas que foram atribuídas para esse fim como a cantina ou longe das áreas de produção.

## Espirrar

O que está acontecendo na fotografia da esquerda?

*[Resposta: O empregado está espirrando em cima das mangas, expondo- as à saliva, que é um fluido corporal que não deve estar em contato com as mangas.]*

Lembre-se que quando tosse ou espirra nunca deve utilizar a sua roupa como lenço, vá para uma área onde não haja mangas, tape a boca com as mãos e não se esqueça de lavar as mãos antes de recomeçar a trabalhar. Todas as mangas que entrarem em contato com qualquer fluido corporal devem ser descartadas.

## Objetos pessoais: celular

O que é que está errado na fotografia da esquerda?

*[Resposta: O empregado está falando ao celular na área de acondicionamento das mangas.]*

Não utilize o celular dentro das áreas de trabalho da casa de embalagem.

Se tiver que utilizar o celular é necessário que saia da área de trabalho e lembre-se que deve lavar bem as mãos antes de recomeçar a trabalhar.

Os supervisores são a exceção, uma vez que o celular é a sua ferramenta de trabalho.

## Jóias

O que é que está incorreto nesta fotografia da esquerda?

*[Resposta: A funcionária usa brincos enquanto está trabalhando na casa de embalagem.]*

Na fotografia da direita podemos ver que ela não usa brincos; isto é importante, pois eles poderiam cair nas mangas e chegar aos nossos clientes.

*Este texto é opcional*
Uma vez que existem delineamentos de segurança que não permitem que se usem jóias e outros que permitem que se use determinado tipo de jóias: algumas casas de embalagem permitem que se use a aliança de casamento lisa, mas esta deve estar coberta com uma luva para evitar que ela caia nas mangas e se torne uma fonte de contaminação física.

## Proteção para o cabelo

O que é que está errado na fotografia da esquerda?

*[Resposta: A funcionária não usa corretamente a proteção para o cabelo, usando-a ligeiramente fora do lugar.]*

Na fotografia da direita podemos ver que a funcionária usa corretamente a proteção para o cabelo. Quando trabalhamos com mangas devemos vestir roupa limpa e um tipo de proteção para o cabelo como uma touca de rede ou malha, um gorro ou boné que cubra todo o nosso cabelo.

## Banheiros e latrinas

O que é que está errado na fotografia da esquerda?

*[Resposta: O funcionário está entrando no banheiro com a sua roupa de proteção.]*

Na fotografia da direita podemos ver que o empregado tirou o avental e a touca para entrar no banheiro.

Lembre-se: SEMPRE devem ser utilizadas as instalações sanitárias como banheiros ou latrinas disponibilizadas pela empresa.

Este é o final da formação de capacitação sobre higiene pessoal. Vocês têm alguma pergunta?

Obrigado pela participação e, por favor, não se esqueçam de assinar a lista de presença.

# Aula 3.

## Lavagem das mãos e utilização de luvas

## Aula 3. Lavagem de mãos

Para enfatizar a importância de uma higiene pessoal adequada, o formador irá explicar durante a aula o objetivo da lavagem de mãos e a forma correta de fazê-lo no local de trabalho. Irá também descrever a utilização correta das luvas para evitar a contaminação. Para cada uma destas áreas, o formador irá explicar e demonstrar os procedimentos e condutas adequados, de maneira a diminuir o risco de contaminação das mangas.

## Objetivos de aprendizagem

Quando esta aula terminar, os participantes vão estar capacitados para:

- Explicar como é possível contaminar as mãos com micróbios e transferi-los para as mangas.
- Indicar a importância da lavagem de mãos para evitar a contaminação das mangas.
- Fazer uma lista das situações em que é necessário lavar as mãos..
- Demonstrar a técnica correta da lavagem de mãos.

## A lavagem de mãos

Vamos falar agora da prática individual mais importante para manter as mangas seguras e higiênicas: a lavagem de mãos. A lavagem de mãos é uma das melhores formas de prevenir a transmissão de infecções e doenças.

No decorrer do dia, as mãos estão em contato direto com diversos objetos que nem sempre estão limpos, razão pela qual podem ficar contaminadas com micróbios. Se as mãos não forem lavadas, essa sujidade e esses micróbios podem transmitir-se facilmente às mangas ao tocá-las e contaminá-las, por isso é necessário que as suas mãos se mantenham limpas durante o tempo todo.

## Importância da lavagem de mãos

A regra para a lavagem de mãos é muito simples; uma boa lavagem de mãos reduz a quantidade de micróbios que podem estar presentes nelas.

Não interessa como é a instalação sanitária para a lavagem de mãos na casa de embalagem onde trabalha. O importante é lavá-las corretamente como indica o procedimento que vamos aprender nesta aula.

A lavagem de mãos é como um seguro, pois ajuda a reduzir o risco de contaminação das mangas.

## Quando devo lavar as mãos?

Para ajudar a reduzir a possível contaminação lave muito bem as mãos ANTES de:

- Começar o turno de trabalho.
- Colocar as luvas.

Também deve lavar as mãos DEPOIS de realizar as seguintes atividades:

- Utilizar o banheiro.
- Fizer uma pausa ou comer.
- Mexer no nariz ou no rosto.
- Tossir ou espirrar nas mãos.

## Passos para a lavagem de mãos

Existe um procedimento correto para se lavar as mãos no local de trabalho que deve ser cumprido por todos os funcionários nas casas de embalagem. Molhar rapidamente as mãos com água ou lavá-las sem usar sabonete não é suficiente para remover os micróbios ou produtos químicos das nossas mãos. Seguem-se os cinco passos básicos para a lavagem correta das mãos:

**Passo 1:** Molhe bem as mãos com água limpa.

**Passo 2:** Ensaboe

**Passo 3:** Esfregue as mãos e os antebraços durante aproximadamente 10 a 15 segundos.

**Passo 4:** Enxágue muito bem as mãos com água para eliminar todo o sabonete.

**Passo 5:** Seque as mãos utilizando uma toalha de papel descartável.

Se reparar que há falta de sabão ou toalhas numa instalação sanitária de lavagem de mãos avise imediatamente o seu supervisor para que este se encarregue de corrigir este problema.

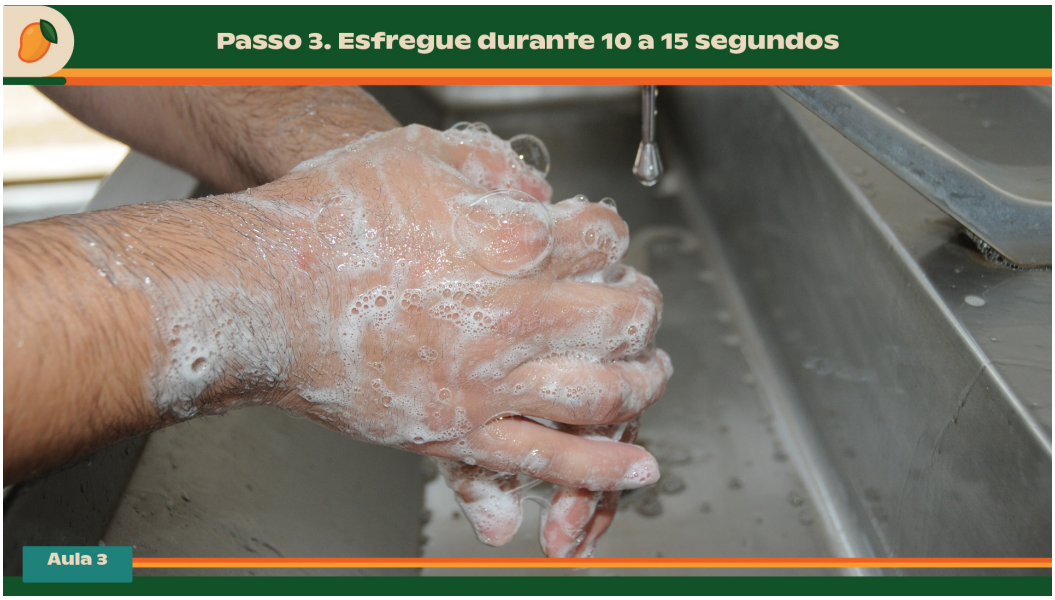
## Passo 1. Molhe as mãos com água

Vamos rever detalhadamente cada um dos passos para lavarmos corretamente as mãos. No primeiro passo deve molhar as mãos com água limpa.

## Passo 2. Ensaboe as mãos

A seguir coloque uma boa quantidade de sabonete ou detergente nas mãos.

O sabonete ajuda a ir soltando as gorduras e as bactérias que estão grudadas à pele.




## Passo 3. Esfregue durante 10 a 15 segundos

No terceiro passo é necessário friccionar e esfregar energicamente as mãos e os antebraços durante 10 a 15 segundos.

Faça o possível para conseguir retirar a sujidade que se encontra por baixo das unhas e friccione/esfregue muito bem as superfícies das mãos, os antebraços e as áreas entre os dedos.

Certifique-se de que esfrega suficientemente, pois a fricção é provavelmente o fator mais importante na eliminação de bactérias e sujidade das mãos.

## Passo 4. Enxague com água

Posteriormente, deve enxaguar bem as mãos com água limpa e certificar-se de que eliminou todo o sabonete das suas mãos.

## Passo 5. Seque as mãos com uma toalha de papel descartável

Seque as mãos utilizando uma toalha de papel descartável ou outro método de secagem aprovado, como, por exemplo, ar quente ou um fornecimento contínuo de toalhas limpas.

Não se devem secar as mãos na roupa, no equipamento de trabalho exterior ou em trapos de trabalho, pois você estaria contaminando as suas mãos novamente. Não se esqueça que deve SEMPRE jogar a toalha de papel descartável no lixo.

Estes são os cinco passos para a lavagem correta das mãos. Se for difícil recordá-los você pode rever os cartazes que estão colocados em algumas áreas de lavagem de mãos da casa de embalagem, com a descrição detalhada da forma correta de lavar as mãos no local de trabalho.

## Desinfetante ou antisséptico para mãos

É possível que algumas casas de embalagem exijam o uso de desinfetante ou antisséptico para mãos em forma de gel depois de ter lavado as mãos. Reveja a política da sua empresa para ver se este é o caso.

Os antissépticos para as mãos são géis ou líquidos que reduzem o número de micróbios presentes nas mãos limpas. Os antissépticos para mãos só devem ser usados DEPOIS de se ter lavado as mãos e NÃO em vez da lavagem de mãos.

É proibido usar antissépticos que tenham trazido de casa e deve lembrar-se sempre que os antissépticos NÃO substituem a lavagem de mãos.

*[**Nota:** O uso de antisséptico para mãos NÃO é necessariamente um requisito de segurança nas casas de embalagem; é opcional e a sua utilização depende da tarefa que tiver que executar.]*

## Uso de luvas

Algumas casas de embalagem exigem que alguns empregados com tarefas muito específicas usem luvas. Utilize só as luvas disponibilizadas pela sua casa de embalagem.

As luvas são utilizadas para proteger os alimentos da contaminação e não para proteger as suas mãos das mangas.

As luvas podem dar uma falsa sensação de segurança a algumas pessoas, pois acham que por estarem usando luvas para trabalhar, não é necessário lavar as mãos. Mas NÃO! As luvas são como as suas mãos, só se mantêm limpas até tocarem em outras superfícies ou objetos contaminados. Por isso é muito importante lavar as mãos antes de colocar as luvas.

A regra geral de utilização de luvas é muito simples: lave e seque SEMPRE as mãos antes de colocar um par de luvas limpas.

*[**Nota:** el uso de guantes NO necesariamente es un requisito de inocuidad en las empacadoras, es opcional y su uso dependerá de cada operación.]*

## Recomendações para o uso de luvas

A lista a seguir inclui algumas recomendações para usar corretamente as luvas:

- Utilize as luvas apenas para a tarefa que lhe foi atribuída e com o tamanho correto.
- Coloque luvas em ambas as mãos.
- Tire as luvas sempre que saia do seu local de trabalho.
- Troque de luvas quando tocar numa superfície suja ou contaminada.
- Ponha luvas novas sempre que se romperem, rasgarem ou sujarem.
- Não entre no banheiro usando as luvas.
- Tire as luvas para comer, beber ou fumar.
- Quando estiver colocando as luvas não as assopre nem as enrole para ajudar a colocá-las.
- Coloque as luvas usadas no cesto de lixo, não as coloque no chão, nem fora do banheiro.
- Lembre-se que as luvas NÃO substituem a lavagem de mãos. Se não houver luvas ou utensílios disponíveis na sua área de trabalho, você deve avisar imediatamente o seu supervisor.
- Também é importante avisar o supervisor se a sua luva ou alguma parte da luva cair na manga que está manuseando.

## Atividade: correto-incorreto

Para terminar esta parte da formação em capacitação vamos rever alguns exemplos de situações que aprendemos hoje e que podem ocorrer na casa de embalagem de mangas.

*[O objetivo desta atividade é demonstrar as práticas corretas que devem ser cumpridas na indústria das mangas.]*

O que é que está incorreto na fotografia da esquerda?

Por quê?

*[Deixe os participantes responderem ambas as perguntas.]*

A funcionária está manuseando as mangas com uma luva muito usada/ estragada. As luvas devem estar sempre intactas quando se está manuseando as mangas.

Na fotografia da direita pode ver a mesma pessoa trabalhando da forma correta.

## Atividade: correto-incorreto

O que é que está incorreto na fotografia da esquerda? Por quê?

*[Deixe os participantes responderem ambas as perguntas.]*

A funcionária está manuseando as mangas sem luvas. Sempre que estiver manuseando mangas deve-se usar as luvas em ambas as mãos.

Na fotografia da direita pode-se ver a mesma pessoa trabalhando corretamente, com as duas luvas colocadas.

Este é o final da nossa discussão sobre a lavagem de mãos e o uso das luvas.

Vocês têm alguma pergunta a fazer?

*[Se tiver o creme GloGermTM ou GlitterBug® faça a atividade de lavagem de mãos incluída na página seguinte. Se não tiver o creme é muito recomendável fazer uma demonstração do procedimento de lavagem de mãos numa instalação de lavagem de mãos da casa de embalagem]*

Obrigado pela participação e, por favor, não se esqueçam de assinar a lista de presença.

## Atividade de lavagem de mãos

O objetivo desta atividade é demostrar o procedimento correto de lavagem de mãos.

**1.** Tenha preparado o creme GloGermTM ou GlitterBug® e uma lâmpada ultravioleta. Você pode encomendar o kit GloGermTM ou GlitterBug® em:

GloGerm™ Company
http://www.glogerm.com/
800-842-6622
GlitterBug® Brevis Co.
http://www.glitterbug.com/
801-466-6677

**2.** Antes de começar a sessão de capacitação, certifique-se de que há uma instalação de lavagem de mãos perto do local onde pretende fazer a demonstração. A instalação sanitária deve ter água corrente e estar devidamente equipada com sabonete líquido, toalhas de papel e um cesto de lixo.

**3.** Leve os participantes à instalação sanitária de lavagem de mãos.

**4.** Aplique creme GloGermTM ou GlitterBug® nas suas mãos e pergunte aos participantes se há voluntários para também aplicar um pouco de creme nas mãos.

## Atividade de lavagem de mãos

**5.** Coloque as suas mãos e as dos voluntários debaixo da lâmpada ultravioleta e peça aos outros participantes que observem. Para ver o efeito do creme debaixo da lâmpada UV é necessário que a iluminação do local onde se encontra seja fraca.

**6.** Peça aos voluntários que só enxaguem as mãos em vez de lavá-las adequadamente.

**7.** Lave as mãos utilizando o procedimento correto para a lavagem de mãos.

**8.** Coloque as suas mãos debaixo da lâmpada ultravioleta e mostre aos participantes que as suas mãos já não brilham. Agora peça aos voluntários que coloquem as suas mãos debaixo da lâmpada ultravioleta e deixe o grupo ver como brilham.

**9.** Pergunte aos participantes o que é que aconteceu e porque é que eles acham que as mãos deles continuam brilhando e as suas não.o.

**Se não tiver creme disponível, é importante fazer esta atividade demostrando apenas o procedimento correto numa instalação sanitária de lavagem de mãos. Primeiro é você que irá demonstrar, na qualidade de formador, e a seguir irá pedir a cada um dos participantes que lave as mãos corretamente antes de recomeçarem a trabalhar.**

# Aula 4.

## A contaminação cruzada na casa de embalagem

## Aula 4. A contaminação cruzada na casa de embalagem

Nesta aula o formador irá descrever o conceito de contaminação cruzada e as suas causas, uma vez que é um problema para as mangas, e também a sua importância para a segurança dos alimentos. Nesta aula também serão discutidas as estratégias e formas de prevenção da contaminação cruzada.

O formador detalhará situações que podem ocorrer, na casa de embalagem que podem levar à contaminação do produto. Estas situações incluem a intrusão de animais no campo, a presença de vidro, o manuseio incorreto de materiais de acondicionamento, o manuseio incorreto da água nos tanques de lavagem de produto, entre outras coisas.

O programa desenvolvido para as casas de embalagem e armazéns importadores inclui alguns slides adicionais com informação sobre O ABC da proteção das mangas. Nessa parte serão descritas algumas medidas que podem ser tomadas para prevenir a contaminação intencional das mangas.

## Objetivos de aprendizagem

Quando terminarem esta aula, os participantes devem estar capacitados para:

- Expressar o que é a contaminação cruzada e como se pode evitá-la na casa de embalagem.
- Demonstrar quais são as práticas corretas de manuseio de mangas, de maneira a evitar a contaminação cruzada.

## Contaminação cruzada

Convém relembrar que um contaminante ou perigo é qualquer agente físico, químico ou biológico que se encontre num alimento e que cause doença ou lesão ao consumidor quando consumido. Num cesto ou caixa de mangas já acondicionadas, só deve haver mangas.

Nesta parte vamos rever o que significa o conceito de contaminação cruzada e ver que medidas devemos tomar para proteger as mangas da contaminação cruzada.

A contaminação cruzada é a transmissão de substâncias, objetos, micróbios ou qualquer outro tipo de contaminante, de alguma coisa que está SUJA para alguma coisa que está LIMPA. A contaminação cruzada pode ser um problema sério para a manga.

Existem várias práticas na casa de embalagem que podem causar a contaminação cruzada das mangas. Evitá-las é uma parte fundamental do nosso trabalho.

*[Esta parte inclui práticas que não se aplicam em todas as casas de embalagem, apenas use as que são utilizadas na sua empresa.]*

## Padrões de tráfego

Assim como os funcionários, os micróbios movem-se por toda a unidade da casa de embalagem, mas precisam de alguém que os transporte. O equipamento e os funcionários são o principal veículo para que os micróbios se movam dentro da casa de embalagem.

O princípio para prevenir a contaminação cruzada é eliminar as oportunidades do que está SUJO entrar em contato com o que está LIMPO.

Quando você caminha dentro da casa de embalagem é importante manter-se apenas nas áreas designadas.

Se não sabe em que direção deve ir, pergunte ao seu supervisor.

Não vá por atalhos ou caminhos curtos!

Lembre-se que pode transportar micróbios de uma área SUJA para uma LIMPA.

## Protetor de calçado

Os micróbios podem ser transportados no nosso calçado ou no protetor de calçado. É importante eliminar as oportunidades de o que está SUJO entrar em contato com as mangas LIMPAS.

O calçado ou a proteção de calçado não deve entrar em contato com as superfícies que entram em contato direto com a manga. Na fotografia da esquerda o empregado encarregado de empurrar as mangas para as linhas de acondicionamento está pisando diretamente nas superfícies que entram em contato com as mangas. Os locais onde ele pisou podem tornar-se uma fonte de contaminação. Na fotografia da direita o empregado não tem contato com as superfícies que entram em contato com as mangas, diminuindo assim o risco de contaminação das mangas.

## Cestos / caixotes / caixas de papelão no chão

Para evitar que as mangas toquem no chão e fiquem contaminadas, deve-se utilizar uma manta/lona de plástico ou um palete de madeira ou plástico para evitar que os cestos ou caixas de manga entrem em contato direto com o chão.

A regra é muito simples: SEMPRE que estiver trabalhando com as mangas você deve utilizar uma superfície protetora para evitar que os cestos, os caixotes ou caixas de papelão das mangas entrem em contato com o chão.

Coloque SEMPRE os cestos, os caixotes e materiais de acondicionamento sobre paletes ou proteja-os. Nunca os coloque diretamente sobre o chão.

Na fotografia são mostrados dois exemplos de como se devem manter os caixotes e os sacos de plástico na casa de embalagem.

## Uso incorreto de contentores

A utilização incorreta do material de acondicionamento, dos cestos ou sacos de plástico pode ser outra fonte de contaminação cruzada para as mangas.

Os cestos ou os sacos de plástico devem ser usados somente para as mangas.

Os materiais não alimentícios como latas de refresco, as pedras, pregos, roupa, etc. não devem ser colocados dentro ou sobre os contentores para as mangas.

Estas fotografias mostram a má utilização destes contentores.

Também não utilize os cestos ou sacos de plástico que estão SUJOS ou VELHOS para armazenar mangas.

Verifique as caixas e os cestos antes de utilizá-los e se encontrar alguma coisa de anormal informe imediatamente o seu supervisor.

## Limpeza e desinfecção

A limpeza e desinfecção corretas são fundamentais para os seus esforços de segurança da indústria da manga.

A limpeza e desinfecção ajudam a prevenir a contaminação cruzada, eliminando a sujidade e os micróbios causadores de doenças que possam estar presentes nas superfícies que estão em contato com as mangas. Além disso, o saneamento correto também ajuda a manter a vida útil das mangas ao reduzir a quantidade de micróbios decompositores.

Que superfícies ou áreas de contato com os alimentos existem na casa de embalagem?

*[Deixe os participantes responderem.]*

Alguns exemplos são as mesas de acondicionamento, os tanques de lavagem, hidrotérmico, cestos ou sacos, esteiras transportadoras, qualquer utensílio que se utilize para empurrar as mangas, etc.

Os cestos ou os sacos de plástico devem estar razoavelmente limpos. Se o seu trabalho inclui tarefas de limpeza e desinfecção, cumpra sempre os procedimentos indicados pelo seu supervisor e, se tiver alguma dúvida pergunte.

## Código de cores e etiquetas nos utensílios

Como forma de prevenção da contaminação cruzada, algumas casas de embalagem utilizam um código de cores nos utensílios, equipamentos e na roupa exterior como aventais e/ou proteção para o cabelo.

Os utensílios e escovas de limpeza utilizados em tarefas múltiplas podem causar contaminação cruzada. Para evitá-la, os utensílios e escovas de limpeza estão codificados por cor ou são etiquetados para indicar a sua utilização.

Você deve respeitar sempre o código de cores da sua casa de embalagem. Qual é o código de cores da sua casa de embalagem? O que é que se mostra na ilustração?

Os produtos químicos como detergentes, desinfetantes, óleos e lubrificantes para máquinas podem tornar-se outra fonte de contaminação cruzada e devem ser manuseados de acordo com o recomendado pelo fabricante. Estes produtos devem ser armazenados num local próprio e devem ser trancados à chave como se mostra na fotografia. Se estiver encarregado de adicionar algum produto químico à cera ou preparar soluções, você deve entender que acrescentar mais quantidade de um produto químico não dá melhores resultados. Use SEMPRE a dose correta de produtos químicos.

Guarde e utilize os produtos químicos de acordo com o plano de manuseio de químicos da sua empresa. Quais são as regras para o manuseio de produtos químicos da sua empresa?

## Mangas no chão

O chão é uma fonte importante de contaminação. Pensemos por um momento:

Daríamos à nossa família alimentos que tivessem entrado em contato com o chão?

Se uma manga ou um cesto de mangas caírem no chão enquanto você está embalando, é necessário JOGAR NO LIXO TODOS os produtos que entraram em contato com o chão. Siga as instruções do seu supervisor.

Na fotografia é mostrada uma empregada recolhendo produto do chão, embora não é mostrado se ela o devolveu à caixa de mangas ou o jogou no lixo.

E você? O que faria com as mangas que caíram no chão?

Água parada

Aula 4

## Água parada

A água parada é uma situação em que as poças de água permanecem POR LONGOS períodos no chão ou no equipamento. Esta situação não é uma condição desejável.

A água parada acumulada numa unidade da casa de embalagem de mangas deve ser removida sempre que necessário. A água parada pode conter micróbios e pode servir de fonte de contaminação das áreas de produto acondicionado.

A água pode propagar-se numa unidade através dos sapatos dos trabalhadores, das rodas dos empilhadeiras ou dos carros de transporte. As gotas de água parada podem inclusive atingir acidentalmente as mangas.

Use um rodo ou uma pá para empurrar a água parada para o esgoto.

Evite pisar nos locais onde existe água parada.

## Ralos

Os ralos podem acumular sujidade, partículas de alimentos, terra e microrganismos.

Para evitar que esta contaminação se acumule, os ralos devem ser limpos regularmente e cuidadosamente.

Para minimizar o risco de contaminação cruzada nas superfícies de contato com os alimentos, cumpra as práticas adequadas de limpeza e desinfecção dos ralos. Seja cuidadoso quando limpá-los e escolha uma escova especial para a sua limpeza e desinfecção.

Os ralos também podem ser um ponto de entrada de pragas. Certifique-se de que mantém as grelhas dos ralos ou as tampas no lugar, de maneira a evitar que pragas entrem nas instalações.

Nas fotografias mostram-se como devem estar os ralos na casa de embalagem, cobertos e sem acúmulo de água parada.

## Unidades de refrigeração e condensação

As unidades de refrigeração em mau estado e que estejam gotejando podem tornar-se um problema grave de contaminação cruzada. A presença de condensação ou de gotas de água caindo do teto, das unidades de refrigeração ou das cortinas de plástico dos câmaras frias devem ser vigiadas e controladas. Caso seja necessário, deve-se mudar os cestos ou as caixas com manga para outro local ou cobri-los com papel ou plástico para evitar que gotas de água condensada caiam sobre elas. Avise o seu supervisor caso veja gotas de água condensada caindo perto ou diretamente sobre as mangas.

Limpe e desinfete com regularidade as cortinas de plástico das câmaras frias e evite o contato destas com as mangas.

Outra fonte potencial de contaminação nesta área é a água parada.

É muito importante evitar que água parada se acumule nas unidades de refrigeração. Existem micróbios que causam doenças e que adoram as condições úmidas e o frio.

## Túneis/câmaras de ar frio forçado

Os túneis ou câmaras de ar frio forçado podem tornar-se uma fonte de contaminação cruzada se o manuseio das superfícies de contato com os alimentos que nelas se encontram não for correto. Em geral, nestas áreas os paletes de mangas já acondicionadas são cobertos com uma lona de plástico. Esta lona cobre a caixa de mangas que está em cima e está em contato direto com as mangas. Este contato com o produto faz com que a superfície da lona seja considerada uma superfície de contato com os alimentos e, embora por vezes possa passar despercebida, é muito importante mantê-la limpa e desinfetada.

Para evitar a contaminação cruzada é necessário limpar e desinfetar corretamente estas lonas de acordo com o procedimento da sua casa de embalagem.

Outra fonte potencial de contaminação nesta área é a água parada.

É muito importante evitar que se acumule água parada nas áreas dos túneis ou câmaras de ar forçado, uma vez que existem micróbios que causam doenças e que adoram as condições úmidas e o frio.

## Paletes

Os paletes de plástico ou de madeira podem tornar-se uma fonte de contaminação se não forem manuseados corretamente. Os paletes são movidos por toda a casa de embalagem e podem transportar contaminantes de uma área para a outra. Além disso, os paletes de madeira são difíceis de limpar e desinfetar, pois são muito porosos. Por isso deve-se evitar colocá-los em locais onde haja água parada ou próximo de escoamentos abertos.

Todos os paletes devem ser inspecionados antes de serem usados. Os paletes partidos devem ser retirados das instalações.

Não encoste os paletes nas paredes, no equipamento ou nas cestas ou caixas com mangas. Não use os paletes como assentos ou plataformas para descansar.

Se está mexendo com as mangas e precisa de manusear um palete, convém não se esquecer de lavar as mãos depois de manusear os paletes e antes de continuar a trabalhar com as mangas.

## Caminhões e transporte

Os veículos para o transporte de mangas devem estar em condições adequadas. Antes de carregar os produtos, você deve verificar se os veículos estão limpos, sem cheiros, sem restos de alimentos ou sujidades. Não deve haver indício de roedores ou de pragas num veículo. Além disso, deve rever o controle da temperatura, para se certificar que as mangas estão nas temperaturas indicadas.

É necessário verificar se os veículos usados para o transporte, tanto para a recepção como para o transporte de mangas, não foram utilizados para o transporte de animais.

Algumas casas de embalagem colocam desinfetante na caçamba do caminhão antes de carregá-lo com mangas. Siga sempre as políticas da sua empresa.

## Atividades de manutenção

Os funcionários da manutenção são um desafio para o tema da contaminação cruzada. Os funcionários de manutenção devem cumprir as boas práticas de higiene sempre.

É da responsabilidade do funcionário da manutenção controlar as ferramentas que entram nas áreas onde há mangas e certificarem-se de que todas as ferramentas sejam retiradas depois de terminada a reparação ou manutenção.

Todas as reparações temporárias devem ter uma data e estar documentadas. As reparações temporárias devem passar a ser reparações permanentes assim que seja possível.

Além disso, não devem ser feitos trabalhos de manutenção onde houver mangas expostas. Na fotografia pode ver-se o empregado trabalhando sem produto em volta.

## Vidro

É proibido trazer material de vidro como garrafas, copos, relógios ou celulares nas casas de embalagem. Esteja sempre alerta quando estiver trabalhando e caso veja que vidro caiu em cima das mangas, não retire apenas a peça de vidro do contentor; você DEVE descartar ou jogar fora este produto e informar imediatamente o seu supervisor para que tome as medidas indicadas na sua política de vidro.

## Animais e pragas

Os animais, tanto domésticos como selvagens, não devem ter acesso às áreas de trabalho na casa de embalagem.

Deve SEMPRE informar o seu supervisor caso veja um animal ou alguma evidência de animal em qualquer área da casa de embalagem.

É estritamente proibido ter animais domésticos nas áreas da casa de embalagem, uma vez que os animais e as suas fezes representam uma potencial fonte de contaminação.

Também é muito importante informar o seu supervisor caso veja algum tipo de praga como baratas ou roedores dentro da casa de embalagem. Se as pragas não forem controladas a tempo elas também podem tornar-se uma fonte de contaminação para as mangas.

## Tanques de água

Os tanques de água na casa de embalagem são usados para remover o látex, pó, sujidade e folhas que as mangas trazem. O tanque hidrotérmico serve para eliminar a presença da mosca da fruta e o resfriador a água para resfriar rapidamente as mangas e estas poderem ser acondicionadas.

Os tanques de água na casa de embalagem podem tornar-se uma fonte de contaminação cruzada caso a água não seja corretamente manuseada.

Se a água dos tanques ficar contaminada com um micróbio causador de doenças, ela irá servir como meio para contaminar todas as mangas que passarem por ali.

Certifique-se de que a água que usa em todos os tanques tenha SEMPRE a concentração correta do desinfetante designado pela política da sua casa de embalagem. O desinfetante é utilizado para desinfetar a água dos tanques e não as mangas.

Se estiver encarregado de monitorar as concentrações de desinfetante NÃO tente fazer de um jeito mais rápido; você deve monitorar de forma correta e com a paciência necessária. Se tiver dúvidas sobre como fazer o monitoramento, contate o seu supervisor, pois o seu trabalho é um dos mais importantes na casa de embalagem de mangas.

## Visitantes

A casa de embalagem deve ter um sistema para registrar a entrada e saída dos visitantes. Isto assegurará que os visitantes sejam controlados.

Todos os visitantes devem respeitar as políticas e procedimentos de higiene e segurança da casa de embalagem.

Informe o seu supervisor sobre qualquer comportamento ou prática não adequada de um visitante que possa pôr as mangas em risco de contaminação.

## Comportamentos suspeitos

Todos os funcionários devem estar atentos a qualquer atividade suspeita que possa resultar na contaminação intencional das mangas.

Conheça os outros funcionários e, se não reconhecer alguém ou se a identificação da pessoa não estiver correta, avise o seu supervisor.

Identifique comportamentos fora do comum dentro da empresa perguntando- se o seguinte:

- Algum funcionário ou visitante está numa área a qual ele não é autorizado como, por exemplo, dentro de uma área restrita?
- Alguém está escondendo um objeto que possa contaminar as mangas?
- Algum empregado chega muito cedo e vai embora muito tarde sem motivo justificado?

Esteja sempre alerta e pronto para informar o seu supervisor de qualquer atividade suspeita.

## O que é que aprendemos?

Para finalizar vamos fazer uma revisão daquilo que aprendemos nesta aula:

- O que é a contaminação cruzada e algumas práticas para evitá-la.
- A importância de utilizar equipamento de trabalho limpo e em bom estado.
- A importância do manuseio da água em todos os tanques.
- Porque é que o produto não deve entrar em contato com o chão.
- A importância de evitar animais e vidro na casa de embalagem.
- Outras formas de prevenção da contaminação cruzada.

Este é o final da formação de capacitação sobre a contaminação cruzada. Vocês têm alguma pergunta? Obrigado pela participação e, por favor, não se esqueçam de assinar a lista de presença.

# Parte 4

## Materiais adicionais

# Cartazes

Você deve imprimir a versão de alta qualidade que pode ser baixada do site **www.mangofoodsafety.org**

# Cartazes

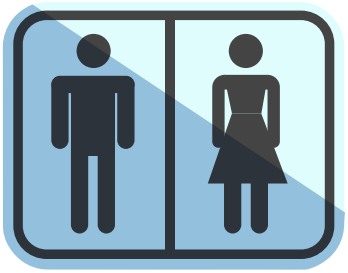
Você deve imprimir a versão de alta qualidade que pode ser baixada do site **www.mangofoodsafety.org**

# Cartazes

Você deve imprimir a versão de alta qualidade que pode ser baixada do site **www.mangofoodsafety.org**

# Cartazes

**Lave as mãos após usar o banheiro**



Mango.org | Producing Safe Mangos

**Lave as mãos**

**Antes de começar a trabalhar**

**Depois de um intervalo ou descanso**

**Após ir ao banheiro**

Mango.org | Producing Safe Mangos

Você deve imprimir a versão de alta qualidade que pode ser baixada do site **www.mangofoodsafety.org**

# Lista de participação

## LISTA DE PARTICIPAÇÃO NAS SESSÕES DE CAPACITAÇÃO

| DATA | EMPRESA-FAZENDA/CASA DE EMBALAGEM/ARMAZÉM: |
|---|---|
| LOCAL DAS SESSÕES DE CAPACITAÇÃO | |

**TEMAS**

- ○ O ABC DA SEGURANÇA DAS MANGAS
- ○ HIGIENE PESSOAL
- ○ LAVAGEM DAS MÃOS
- ○ CONTAMINAÇÃO CRUZADA NA FAZENDA / CASA DE EMBALAGEM / ARMAZEM

**FORMADOR DE CAPACITACÃO**

| | ASSINATURA DOS PARTICIPANTES | NÚMERO DO EMPREGADO (SE APLICÁVEL) |
|---|---|---|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |

Producing Safe Mangos

Mango.org

# Teste

## Teste do Kit de Capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga

Instruções: Leia atentamente cada uma das perguntas e selecione a resposta correta. Há apenas uma resposta correta por pergunta.

**1.** É possível determinar se uma manga está contaminada com micróbios?

a. Sim, pois a manga não contaminada tem uma aparência, um sabor e um odor normais.
b. Sim, porque é possível ver os micróbios sobre o produto.
c. Não, os alimentos contaminados podem parecer normais.
d. Não sei.

**2.** Qual é uma das responsabilidades que os funcionários têm para garantir a segurança das mangas?

a. Cumprir adequadamente as políticas e procedimentos da empresa.
b. Colher/empacotar a maior quantidade possível de mangas durante o turno de trabalho.
c. Esconder os registros dos inspetores.
d. Não sei.

**3.** Os três tipos de contaminantes que podem afetar as mangas são os contaminantes biológicos, químicos e _____

a. Contaminação cruzada.
b. Físicos.
c. Lavagem das mãos.
d. Não sei.

**4.** Qual dos seguintes enunciados relacionados com acessórios para prender o cabelo é verdadeiro?

a. Um pouco de cabelo pode ficar fora da touca na frente
b. O cabelo curto não precisa de ser coberto.
c. Todo o cabelo e as orelhas devem estar cobertos.
d. Não sei.

**5.** Qual dos seguintes atos irá aumentar a possibilidade de as mangas serem contaminadas?

a. Colocar os objetos pessoais na área destinada para eles.
b. Esquecer de lavar as mãos antes de começar a manusear as mangas.
c. Ouvir atentamente as instruções do seu supervisor.
d. Não sei.

**6.** O que deve fazer antes de voltar ao trabalho e depois de ter saído para comer?

a. Colocar as joias, adornos ou bijouterias.
b. Tirar a touca para o cabelo.
c. Lavar as mãos.
d. Não sei.

**7.** Qual das seguintes práticas podem resultar na contaminação microbiana das mangas?

a. Usar roupa limpa.
b. Manusear as mangas sem lavar as mãos depois de tomar banho.
c. Usar incorretamente os produtos de limpeza e desinfetantes.
d. Não sei.

**8.** Durante quanto tempo deve esfregar as mãos depois de ensaboá-las?

a. Pelo menos 10 segundos
b. Pelo menos 20 segundos.
c. 1 Minuto.
d. Não sei.

**9.** Quando é que ocorre a contaminação cruzada?

a. Quando um contaminante é transferido de algo sujo para uma manga ou para uma superfície limpa em contato com as mangas.
b. Quando os funcionários lavam as mãos com sabonete e água.
c. Quando os funcionários consomem alimentos nas áreas designadas.
d. Não sei.

**10.** Porque é que é importante cumprir as boas práticas de higiene pessoal quando se manuseiam as mangas?

a. Para que os funcionários não sejam uma fonte de contaminação cruzada.
b. Para que os funcionários se sintam confortáveis e estejam bonitos.
c. Para prevenir lesões dos empregados.
d. Não sei.

**11.** Porque é que é importante usar a roupa de proteção como os acessórios para prender o cabelo, aventais e/ou luvas oferecidas pela empresa?

a. Para proteger os funcionários das mangas e da sujidade.
b. Para proteger as mangas da contaminação cruzada do funcionário.
c. Para manter limpa a roupa dos funcionários.
d. Não sei.

**12.** Qual a prática que pode causar uma contaminação cruzada?

a. Um funcionário espirra nas mãos e, imediatamente a seguir, lava as mãos
b. Um funcionário tira a sua roupa de proteção quando entra no banheiro.
c. Um funcionário com diarreia continua a trabalhar, mas certifica-se de que lavou bem as mãos.
d. Não sei.

**13.** Qual dos seguintes enunciados referente à lavagem das mãos é correto?

a. Pode tocar-se no cabelo e não lavar as mãos desde que o cabelo esteja lavado.
b. É importante usar sabonete apenas quando as mãos estão visivelmente sujas, caso contrário, o uso de um desinfetante de mãos é suficiente.
c. Deve esfregar-se entre os dedos e as partes expostas dos braços.
d. Não sei.

**14.** Qual dos seguintes enunciados é verdadeiro relativamente aos recipientes, aos cestos de colheita e aos materiais de empacotamento?

a. Os cestos/cubas podem ser utilizados como caixas de ferramentas.
b. Os recipientes e cestos de colheita devem ser usados apenas para transportar o produto.
c. Estes podem ser postos em contato direto com o chão por períodos curtos enquanto se acondiciona o produto.
d. Não sei.

**15.** Qual das seguintes roupas é permitida para trabalhar com as mangas?

a. Sapatos fechados, calças limpas e sem buracos, camisa de manga curta, acessório para prender o cabelo
b. Tênis/sandálias, calções, camisa sem mangas.
c. A roupa não é importante, desde que esteja limpa.
d. Não sei.

**Respostas:** P1: c, P2: a, P3: b, P4: c, P5: b, P6: c, P7: b, P8: b, P9: a, P10: a, P11: b, P12: c, P13: c, P14: b, P15: a.

Se tirar Xerox deste teste não se esqueça de tapar as respostas.

# Certificado de participação

## CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

por participar no programa de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga

Este certificado de participação indica que o indivíduo acima referido completou o programa de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria da manga.

[Nome do formador]
[Formador]
[Nome da empresa]

[Local, dia, mês, ano]

[Nome do formador]
[Formador]
[Nome da empresa]

Producing Safe Mangos

Mango.org

Este documento, impresso ou eletrônico, não tem valor comercial, é gratuito e a sua venda é proibida.

Mango.org