

**Prefeitura Municipal de São Simão do Estado de Goiás**

# **SÃO SIMÃO- GO**

Agente de Serviços de Higiene e Alimentação

CONCURSO PÚBLICO N° 001/2018

**ST056-2018**



## DADOS DA OBRA

**Título da obra:** Prefeitura Municipal de São Simão do Estado de Goiás

**Cargo:** Agente de Serviços de Higiene e Alimentação

(Baseado no CONCURSO PÚBLICO N° 001/2018)

- Língua Portuguesa
- Matemática
- Conhecimentos Específicos

### **Gestão de Conteúdos**

Emanuela Amaral de Souza

### **Diagramação/ Editoração Eletrônica**

Elaine Cristina

Igor de Oliveira

Ana Luiza Cesário

Thais Regis

### **Produção Editorial**

Suelen Domenica Pereira

Leandro Filho

### **Capa**

Joel Ferreira dos Santos



## SUMÁRIO

### Língua Portuguesa

Alfabeto da Língua Portuguesa; Ordem Alfabética; .....	01
Ordenação de Frases; .....	02
Ortografia; .....	02
Divisão Silábica e Classificação quanto ao número de sílabas; .....	05
Frases:- Interrogativa – Exclamativa – Afirmativa – Negativa;.....	06
Classes de Palavras; .....	07
Comparação de palavras entre si: Sinônimos e Antônimos; .....	37
Acentuação Gráfica; .....	37
Sinais de Pontuação; .....	39
Concordância dos Nomes (substantivos) e dos Verbos; .....	41
Análise e Interpretação de Textos. ....	45

### Matemática

Conjunto dos números naturais: quatro operações fundamentais – resolução de problemas sobre as quatro operações; .....	01
Sistema de numeração decimal: números até bilhão; .....	07
Noções de: dúzia, arroba, metade, dobro, triplo, um quarto ou quarta parte, um terço ou terça parte; .....	09
Medidas de: comprimento, superfície, massa, capacidade e tempo – transformações – problemas; .....	13
Número decimal: operações. ....	17
Sistema Monetário Nacional – Real; .....	17
Perímetro e área de quadrado, retângulo e triângulo; .....	20
Operações com frações; Operações com números decimais. ....	44

### Conhecimentos Específicos

Cuidados pessoais na manipulação dos alimentos, riscos de contaminação dos alimentos, DTAs (doenças transmitidas por alimentos).....	01
Aquisição dos alimentos, classificação, característica, conservação, validade e estocagem dos alimentos.....	13
Ambiente de trabalho condições sanitárias e higiênicas nas instalações físicas, utensílios, móveis e equipamentos. ....	15
O gás de cozinha, .....	16
Como preparar e distribuir alimentos com segurança, .....	18
Destinação do lixo, lixo orgânico e reciclagem. ....	19
EPI equipamentos para segurança pessoal e no trabalho, .....	20
Noções de primeiros socorros, .....	21
Preparação e elaboração de pratos, melhor aproveitamento dos alimentos.....	34
Agricultura familiar,.....	34
PNAE (programa nacional de alimentação escolar) e .....	35
Resolução RDC nº 216/2004. ....	36
Relação entre saúde e alimento servido.....	36



## LÍNGUA PORTUGUÊSA

Alfabeto da Língua Portuguesa; Ordem Alfabética; .....	01
Ordenação de Frases; .....	02
Ortografia; .....	02
Divisão Silábica e Classificação quanto ao número de sílabas; .....	05
Frases:- Interrogativa – Exclamativa – Afirmativa – Negativa;.....	06
Classes de Palavras; .....	07
Comparação de palavras entre si: Sinônimos e Antônimos; .....	37
Acentuação Gráfica; .....	37
Sinais de Pontuação; .....	39
Concordância dos Nomes (substantivos) e dos Verbos; .....	41
Análise e Interpretação de Textos. ....	45



## ALFABETO DA LÍNGUA PORTUGUESA; ORDEM ALFABÉTICA;

O **alfabeto oficial da língua portuguesa** tem como base o alfabeto latino, também chamado de alfabeto romano, que é o sistema de escrita mais utilizado no mundo.

### Quantas letras tem o alfabeto completo?

O alfabeto completo é formado por vinte e seis letras, que podem ser representadas na sua forma minúscula ou maiúscula.

Minúscula:

**a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z**

Maiúscula:

**A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z**

São lidas da seguinte forma:

- a (â)
- b (bê)
- c (cê)
- d (dê)
- e (é)
- f (éfe)
- g (gê)
- h (agá)
- i (i)
- j (jóta)
- k (cá)
- l (éle)
- m (ême)
- n (êne)
- o (ó)
- p (pê)
- q (quê)
- r (érre)
- s (ésse)
- t (tê)
- u (u)
- v (vê)
- w (dáblio)
- x (xis)
- y (ípsilon)
- z (zê)

### Vogais e consoantes

No alfabeto português há, tradicionalmente, cinco vogais e dezoito consoantes. Contudo, com a entrada das letras k, y, w no alfabeto português, ocorre uma alteração nessa divisão: o k é uma consoante, o y é uma vogal e o w pode ser uma consoante ou uma vogal, dependendo da forma como é usado na palavra.

**Vogais:** a e i o u y w

**Consoantes:** b c d f g h j k l m n p q r s t v w x z

### Letras K, W, Y

Anteriormente consideradas letras estrangeiras, as letras k, w, y foram oficializadas como letras do alfabeto português com o atual acordo ortográfico (de 1990, em vigor desde 2009).

Podem ser usadas em:

Nomes próprios estrangeiros de pessoas e seus derivados:

- Darwin e darwinismo;
- Kant e kantismo;
- Newton e newtoniano;
- Taylor e taylorista;
- Shakespeare e shakesperiano.

Nomes próprios estrangeiros de lugares e seus derivados:

- Malawi e malawiano;
- Kuwait e kuwaitiano;
- Yorkshire e yorkshiriano;
- Washington e washingtoniano.

Siglas, símbolos, unidades de medida e unidades monetárias:

- km (quilômetro);
- kg (quilograma);
- W (Watt);
- K (potássio);
- yd (jarda).

Estrangeirismos de uso frequente:

- download;
- software;
- show;
- windsurf;
- web;
- playground;
- playboy;
- Whisky;
- kit;
- kart.

### O caso do Ç

O ç (cê-cedilha) não está presente no alfabeto por não ser uma letra e sim a junção da letra c com um sinal diacrítico (a cedilha).

Um sinal diacrítico tem como função atribuir um novo valor fonético a uma letra, alterando a sua pronúncia habitual. No caso da cedilha, é utilizada na letra c antes das vogais a, o, u, para que a letra c soe como /s/: ça, ço, çu, ção, ções.

Não se deve usar ç antes da vogal i e da vogal e, apenas c. O grupo silábico fica ça, ce, ci, ço, çu (sendo lido como sa, se, si, so, su).

Fonte: <https://www.normaculta.com.br/alfabeto/>

## ORDENAÇÃO DE FRASES;

Frase é todo enunciado suficiente por si mesmo para estabelecer comunicação. Normalmente é composta por dois termos – o sujeito e o predicado – mas não obrigatoriamente, pois há orações ou frases sem sujeito: *Trovejou muito ontem à noite.*

Quanto aos tipos de frases, além da classificação em verbais (possuem verbos, ou seja, são orações) e nominais (sem a presença de verbos), feita a partir de seus elementos constituintes, elas podem ser classificadas a partir de seu sentido global:

- frases interrogativas = o emissor da mensagem formula uma pergunta: *Que dia é hoje?*
- frases imperativas = o emissor dá uma ordem ou faz um pedido: *Dê-me uma luz!*
- frases exclamativas = o emissor exterioriza um estado afetivo: *Que dia abençoado!*
- frases declarativas = o emissor constata um fato: *A prova será amanhã.*

Quanto à estrutura da frase, as que possuem verbo (oração) são estruturadas por dois elementos essenciais: sujeito e predicado.

O sujeito é o termo da frase que concorda com o verbo em número e pessoa. É o “ser de quem se declara algo”, “o tema do que se vai comunicar”; o predicado é a parte da frase que contém “a informação nova para o ouvinte”, é o que “se fala do sujeito”. Ele se refere ao tema, constituindo a declaração do que se atribui ao sujeito.

Quando o núcleo da declaração está no **verbo** (que indique ação ou fenômeno da natureza, seja um verbo significativo), temos o **predicado verbal**. Mas, se o núcleo estiver em um nome (geralmente um adjetivo), teremos um **predicado nominal** (os verbos deste tipo de predicado são os que indicam estado, conhecidos como **verbos de ligação**):

*O menino limpou a sala.* = “limpou” é verbo de ação (predicado verbal)

*A prova foi fácil.* – “foi” é verbo de ligação (ser); o núcleo é “fácil” (predicado nominal)

Quanto ao período, ele denomina a frase constituída por uma ou mais orações, formando um todo, com sentido completo. O período pode ser simples ou composto.

**Período simples** é aquele constituído por apenas uma oração, que recebe o nome de oração absoluta.

*Chove.*

*A existência é frágil.*

*Amanhã, à tarde, faremos a prova do concurso.*

**Período composto** é aquele constituído por duas ou mais orações:

*Cantei, dancei e depois dormi.*

*Quero que você estude mais.*

## ORTOGRAFIA;

A ortografia é a parte da Fonologia que trata da correta grafia das palavras. É ela quem ordena qual som devem ter as letras do alfabeto. Os vocábulos de uma língua são grafados segundo acordos ortográficos.

A maneira mais simples, prática e objetiva de aprender ortografia é realizar muitos exercícios, ver as palavras, familiarizando-se com elas. O conhecimento das regras é necessário, mas não basta, pois há inúmeras exceções e, em alguns casos, há necessidade de conhecimento de etimologia (origem da palavra).

## 1.1 Regras ortográficas

## A) O fonema S

## São escritas com S e não C/Ç

Palavras substantivadas derivadas de verbos com radicais em **nd, rg, rt, pel, corr e sent**: *pretender - pretensão / expandir - expansão / ascender - ascensão / inverter - inversão / aspergir - aspensão / submergir - submersão / divertir - diversão / impelir - impulsivo / compelir - compulsório / repelir - repulsa / recorrer - recurso / discorrer - discurso / sentir - sensível / consentir - consensual.*

## São escritos com SS e não C e Ç

Nomes derivados dos verbos cujos radicais terminem em **gred, ced, prim** ou com verbos terminados por **tir** ou **-meter**: *agredir - agressivo / imprimir - impressão / admitir - admissão / ceder - cessão / exceder - excesso / percutir - percussão / regredir - regressão / oprimir - opressão / comprometer - compromisso / submeter - submissão.*

Quando o prefixo termina com vogal que se junta com a palavra iniciada por “s”. Exemplos: *a + simétrico - assimétrico / re + surgir - ressurgir.*

No pretérito imperfeito simples do subjuntivo. Exemplos: *ficasse, falasse.*

## São escritos com C ou Ç e não S e SS

Vocábulos de origem árabe: *cetim, açucena, açúcar.*

Vocábulos de origem tupi, africana ou exótica: *cipó, Juçara, caçula, cachaça, cacique.*

Sufixos **aça, aço, ação, çar, ecer, içã, nça, uça, uçu, uço**: *barcaça, ricaço, açúcar, empalidecer, carniça, canção, esperança, carapuça, dentuço.*

Nomes derivados do verbo **ter**: *abster - abstenção / deter - detenção / ater - atenção / reter - retenção.*

Após ditongos: *foice, coice, traição.*

Palavras derivadas de outras terminadas em **-te, to(r)**: *marte - marciano / infrator - infração / absorto - absorção.*

## MATEMÁTICA

Conjunto dos números naturais: quatro operações fundamentais – resolução de problemas sobre as quatro operações; .....	01
Sistema de numeração decimal: números até bilhão; .....	07
Noções de: dúzia, arroba, metade, dobro, triplo, um quarto ou quarta parte, um terço ou terça parte; .....	09
Medidas de: comprimento, superfície, massa, capacidade e tempo – transformações – problemas; .....	13
Número decimal: operações. ....	17
Sistema Monetário Nacional – Real; .....	17
Perímetro e área de quadrado, retângulo e triângulo; .....	20
Operações com frações; Operações com números decimais. ....	44



**CONJUNTO DOS NÚMEROS NATURAIS:  
QUATRO OPERAÇÕES FUNDAMENTAIS –  
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS SOBRE AS  
QUATRO OPERAÇÕES;**

Os números naturais são o modelo matemático necessário para efetuar uma contagem. Começando por zero e acrescentando sempre uma unidade, obtemos o conjunto infinito dos números naturais

**Expressões Numéricas**

Nas expressões numéricas aparecem adições, subtrações, multiplicações e divisões. Todas as operações podem acontecer em uma única expressão. Para resolver as expressões numéricas utilizamos alguns procedimentos:

Se em uma expressão numérica aparecer as quatro operações, devemos resolver a multiplicação ou a divisão primeiramente, na ordem em que elas aparecerem e somente depois a adição e a subtração, também na ordem em que aparecerem e os parênteses são resolvidos primeiro.

Exemplo 1  
 $10 + 12 - 6 + 7$   
 $22 - 6 + 7$   
 $16 + 7$   
 23

Exemplo 2  
 $40 - 9 \times 4 + 23$   
 $40 - 36 + 23$   
 $4 + 23$   
 27

Exemplo 3  
 $25 - (50 - 30) + 4 \times 5$   
 $25 - 20 + 20 = 25$

**Números Inteiros**

Podemos dizer que este conjunto é composto pelos números naturais, o conjunto dos opostos dos números naturais e o zero. Este conjunto pode ser representado por:  
 $Z = \{\dots, -3, -2, -1, 0, 1, 2, \dots\}$

**Exercício Resolvido**

**(PREF. MARÍLIA/SP – Agente de Controle de Endemias – Nível Fundamental - VUNESP/2017)** Com o intuito de alertar quanto aos cuidados necessários para o combate à proliferação de mosquitos, dois Agentes de Controle de Endemias visitaram, em separado, aproximadamente, 30 casas por dia, com uma média de 5 pessoas em cada casa. Sabendo-se que eles não visitaram as mesmas casas, o número total de pessoas visitadas em 12 dias de trabalho, por esses dois agentes, foi de, aproximadamente,

- A. 3600.
- B. 3000.
- C. 1800.

- D. 1200.
  - E. 720.
- Resposta: A.  
 Cada agente 30 casas então os dois: 60 casas  
 $60 \cdot 5 = 300$  pessoas  
 Em 12 dias:  $300 \cdot 12 = 3600$

**EXERCÍCIOS**

**01. (MGS – Artífice – Nível Fundamental – NOSSO RUMO/2017)** Assinale a alternativa que apresenta o resultado da expressão algébrica abaixo.

$$2(14 + 12) \cdot 9 \div 3$$

- A. 156
- B. 300
- C. 221
- D. 180

Resposta: A.

$$2(14 + 12) \cdot 9 \div 3$$

$$2(26) \cdot 9 \div 3 = 468 \div 3 = 156$$

**02. (MPE/GO - Secretário Auxiliar – Cachoeira Dourada – Nível Fundamental – MPE/2017)** Em um certo dia,

o ônibus que sai da cidade A com destino à cidade C, passando pela cidade B, estava com seus 45 lugares totalmente ocupados. Sabe-se que alguns passageiros vão apenas até a cidade B e pagam por essa viagem R\$ 13,00, enquanto os demais vão até o destino final, a cidade C, cujo preço da passagem é de R\$ 20,00. Nesse dia, após conferir o valor total arrecadado com a venda dos bilhetes de passagem, o motorista anotou em sua planilha R\$ 781,00. Diante dessas informações, pode-se dizer que o número de passageiros que desembarcaram na cidade C superou o número de passageiros que foram até a cidade B em:

- A. 10
- B. 11
- C. 15
- D. 17
- E. 20

Resposta: B.

$$45 \cdot 13 = 585$$

Como arrecadou 781, o que falta foi para a cidade C.

$$781 - 585 = 196$$

$$196 / 7 = 28 \text{ pessoas foram até C.}$$

$$45 - 28 = 17 \text{ foram até B.}$$

$$28 - 17 = 11$$

**03. (MPE/GO - Secretário Auxiliar – Ceres – Nível Fundamental – MPE/2017)** Leticia, Livia e Luana vão jogar três rodadas de um jogo. O combinado é que o perdedor da rodada deve dar a cada um dos demais jogadores exatamente a quantia de dinheiro que cada um tem naquela rodada. Sabe-se que Leticia perdeu a primeira rodada, Livia perdeu a segunda e Luana perdeu a terceira. Sabendo-se ainda que ao final das três rodadas cada jogadora ficou com R\$ 40,00, é correto afirmar que Luana começou a primeira rodada do jogo tendo:

## MATEMÁTICA

- A. 20,00.
- B. 15,00.
- C. 30,00.
- D. 35,00.
- E. 40,00.

Resposta: A.

Vamos começar do final:

3ª rodada

Para terminar todas com 40, sendo que Luana perdeu a rodada

Leticia tinha 20

Livia 20

Luana 80 (pois ela da 20 para Leticia e 20 para Livia)

2ª Rodada

Livia perdeu

Se Luana terminou a 2ª rodada com 80, ela começou com 40

Leticia terminou com 20, então tinha 70

E Luana terminou com 80, então tinha 40

1ª rodada

Leticia perdeu a rodada.

Se Livia terminou com 70, então tinha 35

Luana terminou com 40, então tinha 20

**04. (PREF. DE SALVADOR/BA – Auxiliar de Desenvolvimento Infantil – Nível Fundamental - FGV/2017)**

Odete comprou um saco contendo 8 dúzias de balas. A seguir, ela fez saquinhos menores com 7 balas cada um.

Tendo feito o maior número possível de saquinhos, o número de balas que sobrou foi

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.
- E. 5.

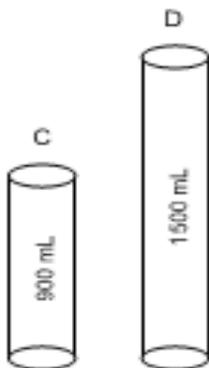
Resposta: E.

$8 \cdot 12 = 96$  balas

$96/7 = 13$  sobraram 5 balas

**05. (CÂMARA DE SUMARÉ/SP – Ajudante Administrativo – Nível Fundamental - VUNESP/2017)**

Um supermercado vende certo suco em 2 tipos de frasco: C e D. Uma pessoa comprou 6 frascos do tipo D. Se tivesse comprado a mesma quantidade de suco apenas no frasco C, o número de frascos teria sido



- A. 15.
- B. 12.
- C. 10.
- D. 9.
- E. 8.

Resposta: C.

$1500 \cdot 6 = 9000$  ml de suco

$9000/900 = 10$  frascos

**06. (PREF. DE SANTO EXPEDITO/SP – Motorista – Nível Fundamental – PRIME CONCURSOS/2017)** Calcule  $(9 + 8 + 7 + 6 - 5) \times (4 + 3 - 2 - 1)$  e assinale a alternativa que corresponde ao resultado:

- A. 100
- B. 96
- C. 80
- D. 200

Resposta: A.

$25 \times 4 = 100$

**07. (FCEP – Agente de Serviços Gerais Interno – AMAUC/2017)** Efetuando-se a adição da expressão  $7 - 9 + 8$ , obtemos como resultado:

- A. 6
- B. 10
- C. 16
- D. 17
- E. 24

Resposta: A.

Vamos fazer as somas primeiro:

$7 + 8 = 15$

$15 - 9 = 6$

**08. (FCEP – Agente de Serviços Gerais Interno – AMAUC/2017)** Considere a expressão: O valor de A é:

- A. 9
- B. 6
- C. 3
- D. 1
- E. 0

Resposta: D.

Fazemos a multiplicação primeiro, depois a divisão, a soma e a subtração:

$$\frac{3 + 9 \div 3 - 3}{3} = \frac{3 + 3 - 3}{3} = \frac{3}{3} = 1$$

**09. (UEM – Auxiliar Operacional – Nível Fundamental – UEM/2017)** Um auditório possui 13 filas, sendo que uma delas possui 25 assentos e as demais 21. Quantos assentos têm nessas 13 filas deste auditório?

- A. 265
- B. 273
- C. 277
- D. 300
- E. 321

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### Agente de Serviços de Higiene e Alimentação

Cuidados pessoais na manipulação dos alimentos, riscos de contaminação dos alimentos, DTAs (doenças transmitidas por alimentos).....	01
Aquisição dos alimentos, classificação, característica, conservação, validade e estocagem dos alimentos.....	13
Ambiente de trabalho condições sanitárias e higiênicas nas instalações físicas, utensílios, móveis e equipamentos. ....	15
O gás de cozinha, .....	16
Como preparar e distribuir alimentos com segurança, .....	18
Destinação do lixo, lixo orgânico e reciclagem. ....	19
EPI equipamentos para segurança pessoal e no trabalho, .....	20
Noções de primeiros socorros, .....	21
Preparação e elaboração de pratos, melhor aproveitamento dos alimentos.....	34
Agricultura familiar,.....	34
PNAE (programa nacional de alimentação escolar) e .....	35
Resolução RDC nº 216/2004. ....	36
Relação entre saúde e alimento servido.....	36



## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### Agente de Serviços de Higiene e Alimentação

#### **CUIDADOS PESSOAIS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS, RISCOS DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS, DTAS (DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS).**

#### **MANIPULAÇÃO, ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS**

O que é Manipulação de Alimentos?

De acordo, a Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), as boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Além disso, define o termo manipulação de alimentos como todas as operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

De acordo, ao subitem 2.1 da Resolução RDC nº 216/2004 os alimentos preparados são os alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

Boas práticas de Manipulação de Alimentos

Primeiramente, é importante salientar que para a implantação das boas práticas é necessário algumas adaptações e a manutenção das instalações.

Por exemplo: Garantir qualidade da água e o controle de pragas; Garantir a limpeza e a higiene do local de trabalho; Não ter banheiros e vestiários unidos às áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos; Estabelecer cuidados com o lixo, pois atrai insetos, roedores e outros animais, etc.

Além disso, podemos citar alguns cuidados na manipulação dos alimentos, tais como:

- Sempre lavar as mãos antes de preparar os alimentos, assim como depois de usar o banheiro, atender ao telefone e/ou abrir alguma porta;
- Não secar as mãos no uniforme;
- Sempre utilizar os cabelos presos e cobertos com redes ou toucas, assim como não use barba ou bigode;
- Tomar banho diariamente;
- Evitar o uso de perfume;
- Manter as unhas sempre limpas, curtas e sem esmalte;

- Não utilizar tábuas de madeira, pois absorvem umidade e bactérias.

- Utilizar somente tábuas plásticas ou de vidro, no entanto troque-as sempre que estiverem muito riscadas;

- Limpar sempre a geladeira e/ou freezer (No mínimo, uma vez por semana e o freezer uma vez por mês);

- Evite manipular muito os alimentos cozidos;

- Não fumar na área destinada a manipulação de alimentos;

- Todo alimento pronto para o consumo deverá ficar protegido de poeira e outros contaminantes com tampa ou filme plástico transparente.

- Lavar bem os Legumes, Verduras e Frutas;

- Não utilizar e comprar produtos com embalagens amassadas, enferrujadas, rasgadas ou qualquer outro tipo de defeito;

- Evitar o uso de pulseiras, anéis, aliança, relógio, colares, brincos e maquiagem;

- O manipulador deve manter o uniforme sempre limpo, conservado e somente utilizá-lo no ambiente destinado ao preparo dos alimentos;

- Armazenar os alimentos a serem transportados em recipientes bem fechados. No caso, do transporte demorado de alimentos utilizar caixas térmicas adequadas.

As vantagens das Boas práticas na Manipulação de Alimentos

- A correta manipulação dos alimentos traz algumas vantagens, tais como:

- A eliminação das Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA;

- Aproveitamento do máximo de nutrientes presentes no alimento;

- Garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

- Satisfação dos clientes;

- Garantia de qualidade dos alimentos;

- Maximização dos lucros;

- Garantir o bem-estar no ambiente de trabalho.

Fonte: <http://blog.inbep.com.br/boas-praticas-na-manipulacao-de-alimentos/>

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde, considerando:

- A Lei 10083 de 23 de Setembro de 1998;

- A Lei 8080/90 de 19 de setembro de 1990;

- A Portaria MS-1428 de 26 de novembro de 1993;

- A Portaria MS-326 de 30 de julho de 1997;

- A Resolução SS-38 de 27/02/96 e

- A Portaria CVS - 1 DITEP de 13/01/98, resolve:

Artigo 1º - Aprovar o presente "Regulamento Técnico, que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos", constante no Anexo Único.

Artigo 2º - Para os parâmetros/critérios não previstos neste Regulamento deve ser obedecida a legislação vigente ou serem submetidos a parecer do CVS - Centro de Vigilância Sanitária.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### Agente de Serviços de Higiene e Alimentação

Artigo 3º - Ficam alterados os itens 13 e 14 do Artigo 2º da Portaria CVS-15 de 07/11/91, referentes ao transporte de alimentos quentes, refrigerados e congelados.

Artigo 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Anexo Único

Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos

#### 1. OBJETIVO

O presente Regulamento estabelece os critérios de higiene e de boas práticas operacionais para alimentos produzidos/fabricados/industrializados/manipulados e prontos para o consumo, para subsidiar as ações da Vigilância Sanitária e a elaboração dos Manuais de Boas Práticas de Manipulação e Processamento.

#### 2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente regulamento se aplica a todos os estabelecimentos nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção, industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos.

#### 3. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Os estabelecimentos devem ter um responsável técnico de acordo com a Portaria CVS-1-DITEP de 13/01/98. Este profissional deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão.

Para que o Responsável Técnico (RT) possa exercer a sua função:

• Deve ter autoridade e competência para:

\* - capacitação de Pessoal;

\* - elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação;

\* - responsabilizar-se pela aprovação ou rejeição de matérias-primas, insumos, produtos semielaborados, produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos e utensílios, de acordo com o manual elaborado;

\* - supervisionar os princípios ou metodologias que embasem o manual de boas práticas de manipulação e processamento;

\* - recomendar o destino final de produtos.

• Os estabelecimentos que:

a) fabricam, manipulam, embalam, importam: aditivos, complementos nutricionais, alimentos para fins especiais, embalagens;

b) as cozinhas industriais e Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Unidade de Nutrição e Dietética (UND); só podem funcionar sob a responsabilidade de um técnico legalmente habilitado.

Para a responsabilidade técnica é considerada a regulamentação profissional de cada categoria.

Para os demais estabelecimentos, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção das boas práticas de produção pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento ou de um funcionário capacitado que trabalhe efetivamente no local e conheça e aplique as condutas e critérios do presente regulamento e acompanhe inteiramente o processo de produção.

Todos os funcionários devem receber treinamento constante em relação à higiene e técnicas corretas de manipulação.

#### 4. CONTROLE DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

Existem dois tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os funcionários dos estabelecimentos:

1 - O Ministério do Trabalho através da NR-7 determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

2 - O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

Para isso devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados neste regulamento, acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica.

A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser anual. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais.

Qualquer tipo de controle de saúde do trabalhador que contemple o controle de saúde clínico e desde que comprovado com os respectivos laudos, estará de acordo com este Regulamento, não sendo necessária, neste caso, a Carteira de Saúde.

Deve-se enfatizar que, o que garante a segurança do produto são os procedimentos adequados pertinentes aos itens 15 a 26 deste manual.

Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites.

A gerência deve garantir que os funcionários nessas situações, sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

#### 5. CONTROLE DA ÁGUA PARA CONSUMO

A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada independente das rotinas de manipulação dos alimentos.

É obrigatório a existência de reservatório de água. O reservatório deve estar isento de rachaduras e sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado nas seguintes situações:

\* quando for instalado

\* a cada 6 meses