



FOOD SAFETY BRAZIL
CONTEÚDO PARA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

[Home](#) [Sobre](#) [Colunistas](#) [Eventos](#) [Contato](#)

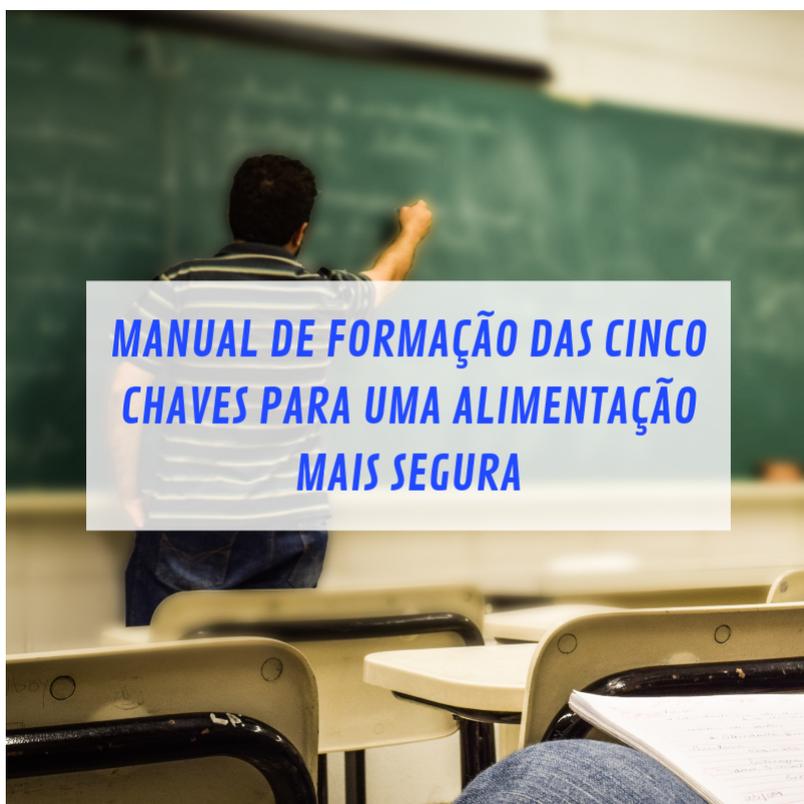
Pesquise no site

[Post](#) [Similar Posts](#)

FOOD SAFETY BRAZIL SEGURANÇA DE ALIMENTOS

[assinar](#)

Assine nossa newsletter



Manual de formação das cinco chaves para uma alimentação mais segura

6:00 am, 17 de maio de 2019 em [Boas práticas de fabricação](#)

Em post anterior foi indicado o vídeo sobre as [Cinco chaves para uma alimentação mais segura](#) disponibilizado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) para aumentar a disseminação dos conhecimentos de segurança dos alimentos. No vídeo são explicadas as 5 chaves básicas: (1) Mantenha a limpeza; (2) Separe alimentos crus de alimentos cozinhados; (3) Cozinhe bem os alimentos; (4) Mantenha os alimentos a temperaturas seguras; (5) Utilize água e matérias-primas seguras.

Além deste vídeo eles desenvolveram um manual detalhando as informações importantes de segurança dos alimentos e propondo métodos para uma boa comunicação das mensagens durante um [treinamento](#) ou palestra de

Webinar “Novos Desafios em Food Safety”

Durante esta crise global, a segurança dos alimentos fornecidos à população é essencial, mas também deve-se adotar ações para garantir o bem-estar da... [leia mais](#)

Auditorias 100% remotas – TUDO o que você precisa saber!

O FSSC publicou hoje em seu site a opção de auditorias 100% remotas. Falamos disso na semana passada e, se você não viu, clique aqui. BRC e FSSC se al... [leia mais](#)

Resumo da palestra “Fraude na indústria de produtos de origem animal” (NEHTPOA – UFRB) – Parte 1

Fui convidado pelo NEHTPOA (Núcleo de Estudos em Higiene e Tecnologia de Produtos de Origem Animal) da UFRB (Universidade Federal do Recôncavo da B... [leia mais](#)

O cádmio e a segurança dos pescados

Neste artigo vou me referir ao metal cádmio, com número atômico 48 e símbolo químico Cd na Tabela Periódica dos Elementos, e ao risco envolvido no con... [leia mais](#)

Simulação de recall em alimentos – Parte 1: Exercícios de rastreabilidade “disfarçados”

Muitas empresas ainda se confundem com o que deve ser realizado quando falamos de uma atividade de rastreabilidade e uma simulação de recall. A m... [leia mais](#)

conscientização para os manipuladores de alimentos ou futuros manipuladores.

Quem são os manipuladores de alimentos? Podem ser desde uma criança ou pessoas que preparam o próprio alimento até pessoas que trabalham em estabelecimentos e indústrias do setor de alimentos.

O material da OMS discorre sobre a importância de conhecer qual o perfil do público-alvo e da adaptação do material para cada realidade. Nele cita-se que para realizar a adaptação do manual, é necessário que o treinador responda a algumas perguntas para verificar se o perfil de quem irá manipular o alimento condiz com o treinamento:

- Quem é o público-alvo (crianças, jovens, manipuladores em casa ou manipuladores em indústrias)?
- Os que irão adquirir os conhecimentos entendem a linguagem utilizada?
- A apresentação possui imagens que esclarecem o assunto para facilitar o entendimento?
- O material utilizado é apropriado para captar e manter a atenção durante o treinamento?
- As instruções são claras, concisas e de fácil entendimento?
- A apresentação do material é feita de forma atrativa e que permita a compreensão e memorização dos que estão sendo treinados?
- O material utilizado reforça a informação?
- Haverá exemplos de alimentos da gastronomia local, tanto da cidade como da região?
- Haverá discussão das práticas utilizadas localmente?
- A informação reflete a realidade existente no local?

Também sugere aplicação de questionários tanto para o treinador quanto para os treinandos. Para o treinador, o formulário tem por objetivo ajudar a determinar o perfil dos que irão ser formados e assim, permitir elaborar uma palestra atrativa e clara para os participantes. Já para os treinandos, os formulários irão medir o impacto do aprendizado em relação a seus conhecimentos, atitudes e comportamentos em higiene e segurança dos alimentos e por isso aconselha-se que seja aplicado antes e depois da formação para se obter dados mais confiáveis.

Se quiser saber mais sobre o Manual de Formação das Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura e ter acesso aos formulários, acesse este [link](#).

Post Views: 817

[Compartilhar](#)



Vanessa de Avelar

Assuntos

- [Alergênicos](#) (161)
- [Aprender Hoje](#) (353)
- [Boas práticas de fabricação](#) (151)
- [BRCS](#) (20)
- [Dedo Podre](#) (28)
- [Dicas Vencedoras](#) (204)
- [Entrevista](#) (63)
- [Eventos](#) (104)
- [Fator RH](#) (80)
- [Ferramentas de gestão](#) (61)
- [Food Safety no Mundo](#) (177)
- [FSSC 22000](#) (113)
- [Galeria de Fotos](#) (22)
- [HACCP](#) (65)
- [História e Datas](#) (49)
- [Humor](#) (28)
- [IFS](#) (15)
- [Inovações e novidades](#) (60)
- [Juliane Dias](#) (7)
- [Legislação](#) (267)
- [Meu olhar](#) (50)
- [Normas de certificação](#) (190)
- [Para Consumidores](#) (184)
- [Patrocinador](#) (39)
- [Perigos biológicos](#) (164)
- [Perigos físicos](#) (36)
- [Perigos químicos](#) (95)
- [Pesquisas](#) (93)
- [Projeto Sanitário](#) (55)
- [Quem somos](#) (1)
- [Traduções](#) (16)
- [Uncategorized](#) (7)
- [Virais do Facebook](#) (26)

Últimos posts

[Auditorias 100% remotas – TUDO o que você precisa saber!](#)

[Resumo da palestra “Fraude na indústria de produtos de origem animal” \(NEHTPOA – UFRB\) – Parte 1](#)

[O cádmio e a segurança dos pescados](#)

[Simulação de recall em alimentos – Parte 1: Exercícios de rastreabilidade “disfarçados”](#)

[HACCP na produção de alimentos: minha árvore decisória favorita](#)

Tags de conteúdos

[alergênicos](#) [APPCC](#) [BPF](#) [food safety](#)
[fraudes em alimentos](#) [FSSC 22000](#)
[gestão da qualidade e segurança de alimentos](#)
[HACCP](#) [ISO 22000](#) [normas de certificação](#)
[recall](#) [Salmonella](#) [segurança alimentar](#)
[segurança de alimentos](#)