

## CURSO: NR-37 – CURSO BÁSICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

### ESCOPO E APLICABILIDADE

Capacitar os manipuladores de alimentos, com conhecimentos práticos e teóricos, sobre boas práticas de manipulação e higiene, hábitos de higiene pessoal, segurança e doenças transmitidas por alimentos, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias exigidas pelas leis e normas nacionais e internacionais.

### REGULAMENTOS E NORMAS

- ANVISA, RDC nº 172/2003;
- ANVISA, RDC nº 173/2006;
- ANVISA, RDC nº 216/2004;
- ANVISA, RDC nº 267/2003;
- ANVISA, RDC nº 352/2002;
- Codex Alimentarius;
- C069 - Certification of Ships' Cooks Convention, 1946 (No. 69)
- International Labor Organization (ILO) MESG, Guidelines on the Training of Ships' Cooks;
- Maritime Labor Convention (MLC);
- MARPOL 73/78 – ANEXO V;
- NM ISO 22000;
- NM ISO 9001;
- NR7;
- NR10;
- NR12;
- NR24;
- NR26;
- NR37;
- PORTARIA 1210/06 - SMS - Manual de boas práticas;
- SOLAS 1974;
- WHO Basic Food Safety for Health Workers;
- WHO Guide to ship sanitation.

### CONTEÚDO DO CURSO:

1. As legislações aplicáveis a segurança dos alimentos:
  - 1.1. Normativas internacionais;
  - 1.2. Legislações Nacionais.
2. **Manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos a):**
  - 2.1. O que é um alimento seguro?
  - 2.2. Perigos nos alimentos;
  - 2.3. Microrganismos e sua multiplicação;
  - 2.4. Toxinas e esporos;
  - 2.5. Multiplicação dos vírus;
  - 2.6. Doenças transmitidas por alimentos (DTAs);
  - 2.7. Principais DTAs transmitidas por bactérias;
  - 2.8. Principais DTAs transmitidas por parasitas;
  - 2.9. Principais DTAs transmitidas por vírus;
  - 2.10. Epidemiologia das principais DTAs no Brasil;
  - 2.11. Epidemiologia das principais DTAs em embarcações marítimas;
  - 2.12. A importância das Boas Práticas na prevenção das DTAs.
3. **Noções sobre higiene pessoal aplicada a segurança de alimentos e):**
  - 3.1. Manipulador de alimentos;
  - 3.2. Hábitos de higiene e vestuário;
  - 3.3. Higienização das mãos;
  - 3.4. Saúde dos manipuladores;
  - 3.5. Visitantes nas áreas de manipulação.
4. **Etapas do processo de produção de alimentos e bebidas, considerando as exigências quanto à segurança dos alimentos f):**
  - 4.1. Compra e recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens:
    - 4.1.1. Critérios para seleção de fornecedores;
    - 4.1.2. Boas Práticas de Fabricação – BPF.
  - 4.2. Armazenamento de alimentos;
  - 4.3. Preparação do alimento;
  - 4.4. Higienização de frutas, legumes e verduras;
  - 4.5. Descongelamento;
  - 4.6. Tratamento térmico;
  - 4.7. Resfriamento dos alimentos;
  - 4.8. Conservação do alimento preparado:
    - 4.8.1. Perigo do *self-service*.
  - 4.9. **Manejo dos resíduos c):**
    - 4.9.1. Exigências especiais para o alijamento de lixo.
  - 4.10. Prevenção e controle de vetores e pragas.
5. Formas de monitoramento dos pontos de controle e padrões aplicáveis;
  - 5.1. **Documentação, registros e função do responsável pelo serviço g):**
    - 5.1.1. Manual de Boas Práticas;
    - 5.1.2. Procedimentos Operacionais Padronizados – POP;
    - 5.1.3. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;
  - 5.2. Coleta de Amostras.

6. **Medidas de controle a serem aplicadas quanto à segurança de alimentos d):**
  - 6.1. Higienização;
  - 6.2. Produtos para limpeza e desinfecção;
  - 6.3. Periodicidade da higienização.
7. **Ambiente de manipulação e cuidados com água b):**
  - 7.1. Instalações, equipamentos e utensílios;
  - 7.2. Instalações sanitárias, vestiários e lavatórios para mãos;
  - 7.3. Qualidade da água.
8. Considerações sobre saúde e segurança do trabalho:
  - 8.1. **Medidas de controle e EPIs j);**
  - 8.2. **Noções sobre segurança na operação de equipamentos para panificação, confeitaria e fatigadores de frios i).**
9. Nutrição, dieta e alergias;
10. **Revisão de Conteúdo h);**
11. Prática de Higienização das Mãos.

---

## CARGA HORÁRIA:

Teórica – 10 horas

Prática – 2 horas

**TOTAL:** 12 horas

---

## PRÉ-REQUISITO(S):

Nenhum.

---

## MÍNIMO/MÁXIMO NÚMERO DE PARTICIPANTES

Este curso requer um mínimo de 1 e um máximo de 12 participantes.

Para treinamentos offshore, o número de participantes do curso irá cumprir com as necessidades da embarcação.

---

## PONTOS CRÍTICOS DE SEGURANÇA:

- Noções básicas sobre higiene na manipulação dos alimentos;
- Forma correta de utilização de equipamentos como facas, tábuas de corte e etc.;
- Destaque às possíveis doenças presentes nos alimentos e suas formas de transmissão.

---

## EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS:

- Lavabo;
- Água corrente;
- Sabão líquido;
- Papel-toalha;

---

## PROCEDIMENTOS PARA EXERCÍCIOS PRÁTICOS:

- Apresentação da forma correta de se higienizar as mãos antes do manuseio com alimentos.

---

## CERTIFICAÇÃO:

Certificado de formação assinado pelo engenheiro responsável.

---

## PERÍODO DE VALIDADE DO CERTIFICADO:

Recomendável: 2 anos.