



# Guia de Práticas de Higiene

## Luvas Descartáveis



### Objectivo

Os que manuseiam alimentos tocam intencional ou inadvertidamente neles frequentemente. Devem evitar tocar com as mãos nos alimentos prontos a comer de modo a reduzir as possibilidades de contaminação cruzada, calçando luvas descartáveis para evitar contaminá-los. Este guia tem por objectivo relembrar ao sector alimentar como usar luvas descartáveis sensata e correctamente para garantir a qualidade alimentar e a segurança do consumo.



### Âmbito de aplicação

Estabelecimentos que produzam e comercializem de produtos alimentares que usam luvas descartáveis durante a produção e comercialização.

## Seleccção e acondicionamento



- Escolher luvas descartáveis de grau alimentar, adequadas à natureza da tarefa a executar;
- Os que manuseiam alimentos devem possuir luvas descartáveis de um tamanho adequado às suas mãos;



- Escolher luvas descartáveis de cores claras (evitar as de cor preta);
- Verificar frequentemente as luvas descartáveis usadas que deixam nas áreas onde manipulam alimentos, certificando-se de que estão sempre limpas e são guardadas adequadamente.

## Usar correctamente



- Sempre que for necessário tocar com as mãos nos alimentos prontos a comer (por exemplo, a preparar *sushi* e a embalar sandes) ou em ingredientes (por exemplo, alimentos cozidos do *poon Choi* e tripa bovina para pratos frios);



- Procurar usar luvas descartáveis novas ou limpas para evitar a contaminação cruzada;
- Antes de manusearem os alimentos, devem tapar qualquer ferimento nas mãos com um curativo à prova de água e só depois colocar as luvas descartáveis.

## Quando substituir as luvas descartáveis



- Depois de executarem a mesma tarefa durante mais de 30 minutos (por exemplo, cortar costelas de frango cozido);
- Ao reiniciar uma tarefa ou ao executar outra diferente da inicial;
- Quando a luva está danificada;
- Quando o interior ou a superfície das luvas descartáveis estiverem contaminados.

## Notas importantes sobre como calçar e retirar as luvas descartáveis



- Nunca devem soprar para tentar abrir as luvas descartáveis antes de as usarem;
- Devem usar um par de luvas descartáveis por tarefa (por exemplo, preparar *sushi* ou *siu mei*);



- Devem retirar lentamente as luvas descartáveis depois de concluírem uma tarefa ou no momento de as trocarem por umas novas;
- Lavar novamente as mãos;
- Nunca devem lavar ou reutilizar luvas descartáveis.



## Conhecimento científico

### 【 Bactérias 】

As bactérias que mais frequentemente transmitem doenças a partir dos alimentos, são encontradas neles ou na Natureza, enquanto outras provêm dos próprios seres humanos. Por exemplo, a *Staphylococcus aureus* é uma bactéria comum na cavidade nasal, no cabelo e na pele dos seres humanos, existindo em maiores quantidades em feridas inflamadas ou purulentas. Assim, quando os que manuseiam alimentos coçam a cabeça ou mexem no nariz, as bactérias passam das mãos para os alimentos e contaminam-nos. Quando um alimento já contaminado com *Staphylococcus aureus* não é guardado à temperatura adequada, a bactéria prolifera rapidamente e produz toxinas que podem causar intoxicações alimentares.

### Pontos importantes a respeitar

- Usar luvas descartáveis não substitui a lavagem das mãos;
- Além de usar luvas descartáveis, deve também manter-se bons hábitos de higiene pessoal;
- O uso incorrecto de luvas descartáveis aumenta a probabilidade de os alimentos serem contaminados;
- Sempre que possível, devem usar-se pinças ou conchas de sopa limpas e desinfectadas para manusear os alimentos, ao invés de luvas descartáveis.



## Responsabilidades dos estabelecimentos alimentares

1. Certificarem-se de que há luvas descartáveis suficientes para substituírem as usadas;
2. Assegurar que os colaboradores cumprem os requisitos de boas práticas de higiene alimentar.

### Leitura adicional

“Orientações para o Uso de Luvas Descartáveis” publicado pelo Departamento de Segurança Alimentar do IAM



Por favor,  
digitalize!