

Passo a passo - o controle de saúde dos manipuladores de alimentos

As pessoas podem transmitir, umas às outras, doenças por meio da manipulação dos alimentos. Assim, o cuidado e o controle com a saúde do funcionário são essenciais para garantir a segurança do alimento preparado. Por isso, quem prepara os alimentos deve realizar **exames médicos admissionais e periódicos**, acompanhados de **análises laboratoriais**, a critério médico, de acordo com as atividades desenvolvidas.

Por isso, se você tem um negócio de alimentação siga os seguintes passos:

- 1** - Procure uma clínica médica que realize exames e emitem um ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) ou busque uma unidade básica de saúde próxima para realizar os exames pelo SUS.
- 2** - Solicite os exames de coprocultura, coproparasitológico, urina e hemograma.
- 3** - Com o resultado dos exames em mãos, vá até um médico que emita o atestado de Saúde Ocupacional que você necessita. Não esqueça de avisá-lo sobre a sua função, ou seja, aqui que você faz no negócio de alimentação. Por exemplo: cozinheiro, pizzaiolo, estoquista, etc.

Importante:

Estes exames devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulam diretamente os alimentos ou participam diretamente da distribuição e oferta de refeições e, anualmente, para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.