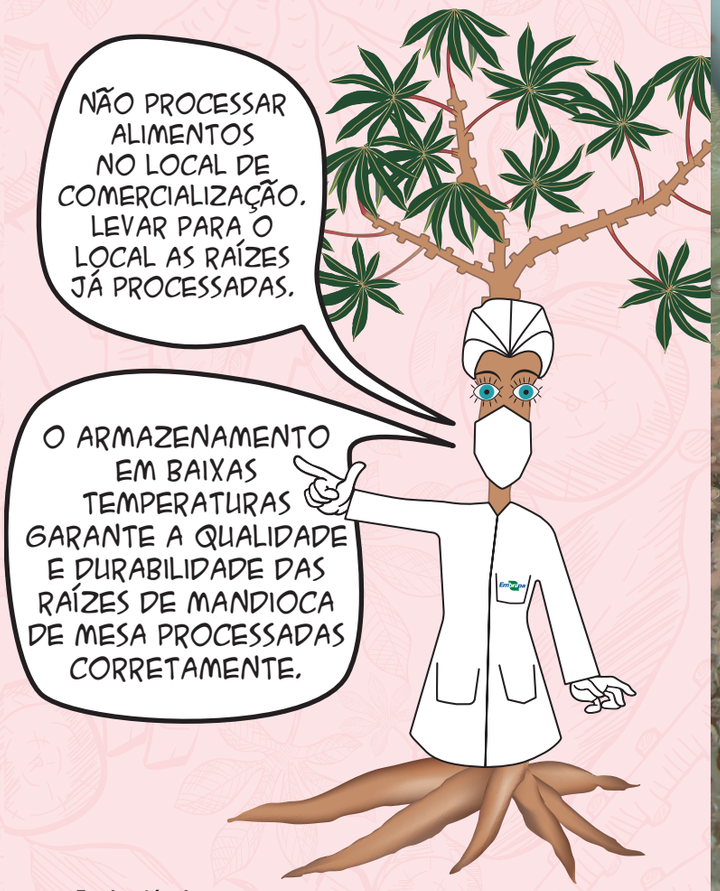
Fotos: Fabiano Bastos



Equipe técnica:
Maria Madalena Rinaldi
Eduardo Alano Vieira
Josefino de Freitas Fialho

Informações:
Embrapa Cerrados
Telefone: (61) 3388-9933
https://www.embrapa.br/cerrados
https://www.embrapa.br/fale-conosco/sac
https://goo.gl/BZZR2V

1ª edição
1ª impressão (2019): 2.000 exemplares
2ª edição
Publicação digital (2023): PDF

Parceiros:

CNPq Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
EMATER-DF
FUNDAÇÃO
Embrapa 50 ANOS
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GOVERNO FEDERAL BRASIL UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

Foto: Fabiano Bastos

Mandioca no Cerrado

Cuidados básicos no manuseio e processamento de raízes de mandioca para consumo humano

Embrapa 50 ANOS

A manipulação de raízes de mandioca exige cuidados básicos para garantir a segurança e qualidade do produto e evitar riscos à saúde dos consumidores. Da higiene pessoal dos manipuladores ao armazenamento das raízes processadas, existem técnicas para manter o produto saudável, com qualidade, seguro e livre de impurezas e contaminação microbiana. Com esses cuidados, evita-se doenças pelo consumo de alimentos contaminados e garante maior vida útil ao produto. As doenças transmitidas por alimentos são devidas a falta de higiene; contato entre alimentos crus e cozidos; uso de alimentos contaminados; e manutenção prolongada dos alimentos à temperatura ambiente.

As fases de colheita, transporte, recepção, processamento, armazenamento e distribuição exigem cuidados por parte do manipulador, tais como:

- Cuidar bem da saúde.
- Higienizar previamente o local de processamento e utensílios.
- Manter o uniforme sempre limpo e conservado.
- Manter cabelos sempre cobertos por touca ou rede.
- Utilizar máscara apropriada.
- Não falar, tossir ou espirrar em cima das raízes.
- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- Higienizar as mãos frequentemente.
- Usar luvas ao manipular raízes prontas para o consumo.
- Não permitir acesso de animais e roedores no local de manipulação e armazenamento das raízes.
- Não tocar a mão em raízes já processadas e não permitir que o consumidor o faça no local de comercialização.
- Utilizar água potável (de beber) na higienização de local, de utensílios e no processamento das raízes.
- Utilizar sanitizantes recomendados e na quantidade correta.
- Remover o lixo sempre que necessário.
- Armazenar o lixo de forma a evitar a presença de insetos, roedores e outras pragas.
- Evitar idas ao banheiro durante o processamento, caso necessário, higienizar bem as mãos antes de voltar para o processamento.
- Substituir as luvas quando se romperem e após tocar qualquer superfície possivelmente contaminada como puxadores, produtos de limpeza, latas de lixo, rosto, cabelo e também depois de ter tossido ou espirrado.
- Processar as raízes em local específico, evitando a contaminação cruzada com outros alimentos sendo processados ao mesmo tempo.
- Separar alimentos crus e cozidos.
- Utilizar embalagens recomendadas para o acondicionamento e comercialização de raízes de mandioca processadas.
- Armazenar as raízes o mais rápido possível em temperaturas baixas (refrigeração ou congelamento) logo após o processamento.

É proibido:

- Provar as raízes com as mãos. Ao provar com um utensílio adequado, não colocá-lo novamente no recipiente antes de lavá-lo.
- Fumar durante o processamento.
- Beber ou se alimentar durante o processamento.
- Tocar em dinheiro.
- Falar ao celular.
- Passar as mãos no cabelo durante a atividade.
- Usar a vestimenta de processamento fora da área de trabalho.
- Enxugar o suor do rosto com as mãos, pano de prato ou avental.
- Coçar-se ou assoar o nariz durante o processamento e manipulação das raízes.
- Usar cabelos compridos e barba sem a correta proteção.
- Anéis, brincos, pulseiras e roupas com botões para que não caiam sobre as raízes durante o processamento, causando contaminação física do produto.