



**PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ DO SUL – PR.
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.**

Rua: Anchieta, 192 – Cx Postal 11 – CNPJ: 76.408.061/0001-54

FONE: (43) 3626-15 30 - 15 41 - FAX (43) 3626-15 30 - CEP 86470-000

e-mail: dmejundiadosul@jundiadosul.pr.gov.br - site: www.jundiadosul.pr.gov.br

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Nutricionista Responsável Técnica:

Thaysa Fernanda Pereira Rosa

CRN8 – 10.972

Jundiá do Sul – Paraná

Ano 2023

1. INTRODUÇÃO	4
2. OBJETIVOS	4
3. CAMPO DE APLICAÇÃO	5
4. DEFINIÇÕES	5
5. HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	7
5.1 Controle de saúde dos manipuladores.....	7
5.2 Higiene pessoal	8
5.3 Higiene das mãos:.....	8
5.3.1 Lavagem correta das mãos:.....	8
5.4 Considerações sobre o uso de luvas descartáveis:	10
5.5 HÁBITOS PESSOAIS:	10
5.5.1 Uniforme.....	11
5.5.2 Hábitos seguros.....	11
5.6 Visitantes.....	12
6. QUALIDADE SANITÁRIA DA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS.....	13
6.1 Recebimento da mercadoria.....	13
6.2 Armazenamento.....	14
6.3 Armazenamento à temperatura ambiente.....	15
6.4 Armazenamento sob Temperatura Controlada.....	15
6.5 Prazo de Validade de Produtos Abertos.....	16
6.6 Tempo de Armazenamento para Produtos Abertos.....	17
6.7 Alimentos Impróprios.....	17
7. PRÉ PREPARO DOS ALIMENTOS.....	18
7.1 Como evitar a contaminação cruzada.....	18
7.2 Higienização de Hortifrúti.....	19
7.2.1 Fluxograma de Higienização de Hortifrúti.....	19
7.3 Descongelamento	20
7.4 Congelamento de Hortaliças.....	21
7.5 Fluxograma para Branqueamento e Congelamento de Hortaliças	21

7.6 Congelamento de frutas	22
7.6.1 Fluxograma para Congelamento de Frutas	22
8. PREPARO DOS ALIMENTOS.....	23
8.1 Tabela de tempo de armazenamento para produtos processados.....	23
8.2 Cuidados na utilização de ovos	24
9. DISTRIBUIÇÃO	24
10. COLETA DE AMOSTRAS.....	26
10.1 Fluxograma para coleta de amostras.....	26
10.2 Quantidade para coleta de amostra.....	27
11. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE.....	28
11.1 Procedimentos de higienização de utensílios.....	29
11.1.1 Fluxograma higienização de utensílios com álcool 70%.....	29
11.1.2 Fluxograma para higienização de utensílios com água sanitária 2- 2,5%.....	29
11.1.3 Fluxograma de talheres de metal pela utilização do calor.....	30
11.1.4 Fluxograma de higienização de mamadeiras e copos de transição.....	30
11.2 Procedimentos de Higienização do Ambiente e Equipamentos.....	31
12. CONSIDERAÇÕES SOBRE OS MATERIAIS DE LIMPEZA E EPI	35
13. MANEJO DE RESÍDUOS	36
14. QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES	37
15 ABASTECIMENTO DE ÁGUA	38
16 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	39
17 PLANILHAS DE QUALIDADE	41
17.1 Planilhas de controle de temperatura	41
17.2 Planilhas de controles dos procedimentos operacionais POP.....	43
18. TABELA DE TEMPORALIDADE DOS DOCUMENTOS.....	44
19. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	45
20. ANEXOS.....	46

1. INTRODUÇÃO

Este manual foi elaborado de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e a Resolução RDC nº 216, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O Manual de Boas Práticas tem como objetivo orientar o grupo gestor, Supervisores e executores, sobre as condições que devem ser observadas para garantir a segurança alimentar, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e a melhoria do rendimento escolar. A disposição deste documento abrange as atividades de manipulação, preparação, armazenamento, distribuição, e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo e o único com atendimento universalizado. Tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais, durante a permanência na escola. Dentre as diretrizes do PNAE, destaca-se o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis.

Torna-se, portanto, imprescindível à elaboração de um regimento interno, conhecido por Manual de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentos (MBP), que defina os critérios e as normas que devam ser adotados a fim de nortear os procedimentos higiênico-sanitários nos estabelecimentos que produzem refeições.

2. OBJETIVOS

O Manual de Boas Práticas tem por objetivos:

- Estabelecer procedimentos a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias necessárias para atender aos requisitos relativos às boas práticas,

proporcionando inocuidade aos ambientes e segurança aos estudantes e funcionários envolvidos em todos os processos realizados cotidianamente nas escolas municipais de educação básica;

- Estabelecer procedimentos padronizados de limpeza e sanitização de ambientes, bem como de tarefas efetuadas cotidianamente (Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional);
- Estabelecer procedimentos de verificação e avaliação dos processos de boas práticas de manipulação e de higienização e sanitização implementados.

3. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este documento aplica-se a Escola Municipal Vilma Vieira Pereira Marques e ao CMEI Nice Braga no município de Jundiá do Sul, Paraná;

Os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional e os Procedimentos Operacionais Padronizados aplicam-se às instalações, aos equipamentos, aos utensílios utilizados, aos funcionários e aos usuários dessas instituições.

4. DEFINIÇÕES

- **AÇÃO CORRETIVA:** qualquer ação a ser tomada quando os resultados da monitorização indicarem um desvio das boas práticas.
- **ANTISSEPSIA:** operação destinada à redução de micro-organismos presentes na pele, por meio de agentes químicos, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.
- **BOAS PRÁTICAS:** procedimentos necessários para obtenção de segurança sanitárias rotinas cotidianas.
- **CONTROLAR:** adotar as ações necessárias para manter e assegurar o cumprimento dos critérios estabelecidos no Manual de Boas Práticas.
- **CONTROLE:** maneira como os procedimentos corretos são executados e os critérios cumpridos.
- **CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou

proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança ambiental.

- **DESINFECÇÃO:** redução, por método físico e/ou agentes químicos, do número de micro-organismos a um nível que não comprometa a segurança de usuários e funcionários.
- **HIGIENIZAÇÃO:** operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.
- **LIMPEZA:** remoção residual de alimentos, sujidades ou outras substâncias indesejáveis.
- **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS:** documento que descreve as operações a serem realizadas pelo estabelecimento educacional, incluindo, no mínimo: os requisitos sanitários dos edifícios; a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle integrado de vetores e pragas urbanas; o controle da higiene e o cuidado com a saúde dos manipuladores; o controle e a garantia de qualidade aos usuários.
- **MEDIDA PREVENTIVA:** qualquer ação ou atividade que pode ser usada para prevenir, eliminar ou reduzir a um nível aceitável um contaminante.
- **MONITORAMENTO:** condução de uma sequência planejada de observações ou de medidas de controle, com a finalidade de se avaliar a execução das boas práticas.
- **PRAGAS:** animais que infestam ambientes urbanos, podendo causar agravos à saúde e/ou prejuízos materiais.
- **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras.
- **PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL:** procedimentos de limpeza e sanitização adotados pelo estabelecimento educacional.
- **REGISTRO:** planilha ou documento contendo as anotações de controles ou de verificação com a assinatura do responsável pelo seu preenchimento.
- **RESÍDUOS:** materiais a serem descartados, oriundos de áreas de produção e de demais áreas do estabelecimento.
- **SANEANTE:** substância química ou preparação capaz de eliminar ou reduzir, em níveis aceitáveis, contaminantes microbiológicos.
- **SANITIZAÇÃO:** operação de eliminação ou redução do número de

microorganismos, por meio de método físico ou de substância química, em um nível que não comprometa a integridade e a inocuidade do alimento.

- **VERIFICAÇÃO:** procedimento realizado, cotidianamente, pelo diretor da unidade escolar e, ocasionalmente, pela Unidade de Gestão de Educação.
- **VETORES:** artrópodes ou invertebrados que transmitem infecções, por meio do carreamento externo (transmissão passiva ou mecânica) ou interno (transmissão biológica) de microorganismos.

Observação: Limpeza e esterilização são procedimentos diferentes. A limpeza se destina à remoção de resíduos, enquanto a esterilização refere-se à eliminação de bactérias e germes.

5. HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

5.1 Controle de saúde dos manipuladores

No caso de o funcionário apresentar sintomas de enfermidades e ou lesões que possam comprometer às condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, dos estudantes ou de outros funcionários, ele deverá procurar por atendimento médico, para que passe por consulta.

A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do nutricionista responsável técnico. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológicas.

Há também os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, tem como objetivo avaliar e prevenir problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por médico especializado em Medicina do Trabalho. A comprovação dos exames do PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) podem também ser exigidos pela Autoridade Sanitária.

Todo funcionário deverá manter a carteira de vacinação atualizada.

5.2 Higiene pessoal

As regras aplicadas aos manipuladores de alimentos seguem o que está estabelecido na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação emitido pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária:

5.3 Higiene das mãos:

A lavagem deverá ser realizada nos seguintes momentos:

- Quando chegar ao trabalho;
- Depois de utilizar os sanitários;
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Depois de usar esfregões, panos e materiais de limpeza;
- Depois de recolher o lixo e os resíduos;
- Depois de pegar em dinheiro;
- Depois de fumar;
- Depois de tocar nos sapatos;
- Antes de manipular alimentos;
- Cada vez que as mãos estiverem sujas;
- A cada troca de tarefa, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido;
- Após 30 minutos executando a mesma tarefa;
- Se houver interrupção do serviço.

5.3.1 Lavagem correta das mãos:

1- Retirar anéis, pulseiras e relógio. Abrir a torneira e molhar as mãos sem encostar na pia;



2- Colocar nas mãos o sabonete antisséptico;



3- Ensaboar as mãos esfregando por aproximadamente 20 segundos;



4- Esfregar a palma e o dorso das mãos com movimentos circulares, entre os dedos, espaços interdigitais, articulações e polegar. Os antebraços também devem ser lavados cuidadosamente, por 20 segundos;



5- Enxaguar as mãos e antebraços em água corrente abundante, retirando totalmente o resíduo do sabonete;



6- Enxugar as mãos com papel toalha e fechar a torneira com o cotovelo ou utilizar o papel toalha. Nunca use as mãos.



5.4 Considerações sobre o uso de luvas descartáveis:

Uma higienização rigorosa das mãos é sempre a melhor solução. O uso de luvas descartáveis é recomendado em caso de lesão nas mãos, cortar e rechear pães e para manipular alimentos prontos para o consumo durante o servimento (pães, biscoitos, frutas higienizadas), mas sempre por períodos curtos. Quando se utilizar utensílio para servir, o uso de luvas é dispensável.

É imprescindível higienizar adequadamente as mãos antes de colocar as luvas, para não as contaminar. Após descartar as luvas, as mãos devem novamente ser higienizadas. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

Lembre-se: O uso indevido de luvas poderá causar uma contaminação muito maior;

- As luvas descartáveis, como o próprio nome já diz, devem ser descartadas após o uso e nunca reutilizadas;
- O uso de luvas descartáveis não é permitido em procedimentos que envolvam calor;
- **O uso de luvas descartáveis não substitui a lavagem das mãos.**

5.5 HÁBITOS PESSOAIS:

É dever de todos os servidores seguir os procedimentos de higiene corporal e operacional:

- Usar uniforme limpo e completo;
- Tomar banho diariamente;
- Escovar os dentes após cada refeição;
- Manter os cabelos sempre limpos e protegidos com touca;
- As unhas devem ser curtas, limpas, sem esmaltes ou base incolor;
- Desodorantes e perfumes devem ser inodoros;
- Maquiagem deve ser leve;
- É PROIBIDO o uso de adornos (brincos, pulseiras, correntes, anéis, piercings, nem mesmo aliança e relógio);
- Em caso de resfriados, utilizar máscara descartável e realizar a troca a

cada 3 horas;

- Os objetos necessários para o uso no trabalho tais como caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- ✓ Comunicar à chefia direta a ocorrência de ferimento ou doenças transmissíveis.

5.5.1 Uniforme

O uniforme deve ser de cor clara, estar bem conservado e limpo, com troca diária, cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha para limpeza e higienização do setor ou quando necessário.

- É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo a fonte de calor (fogão), pois pode causar acidente de trabalho;
- Usar luvas de proteção para altas temperaturas, ao manusear utensílios quentes;
- Usar luva nitrílica (borracha) de cano longo para manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e sanitários;
- O uniforme deve estar bem conservado, limpo, completo, passado e em ordem e deve ser trocado diariamente;
- É proibido carregar nos bolsos do uniforme objetos como: celular, pente, batom, carteiras, dinheiro, documentos, relógios ou outros adornos;
- Usar os cabelos presos, com a touca na cabeça de forma a cobrir completamente os cabelos;

5.5.2 Hábitos seguros

-Durante o processo operacional é proibido:

- ✓ Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os alimentos e

utensílios;

- ✓ Fumar;
- ✓ Mascar chicletes, balas ou manter palitos na boca;
- ✓ Manipular dinheiro;
- ✓ Tocar no corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se;
- ✓ Comer ou experimentar alimentos com as mãos;
- ✓ Devolver para a panela, um utensílio usado para provar o alimento, sem antes higienizá-lo corretamente;
- ✓ Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça do uniforme;
- ✓ Tocar em maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade;
- ✓ Iniciar um trabalho com utensílios e equipamentos sujos;
- ✓ Circular sem uniforme e touca nas áreas de manipulação e armazenamento de alimentos;
- ✓ Ir ao sanitário utilizando avental;
- ✓ Trabalhar com alimento quando apresentar problemas de saúde, sem comunicar ao supervisor, para que o mesmo tome as providências cabíveis.

5.6 Visitantes

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de manipulação ou elaboração de alimentos são consideradas visitantes, podendo constituir focos de contaminação durante o preparo dos alimentos. Devem estar minimamente informadas sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os funcionários. Os visitantes, que no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente uniformizados com avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos.

6. QUALIDADE SANITÁRIA DA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

Para fornecer alimentos seguros precisamos construir barreiras sanitárias contra as contaminações em cada uma das etapas do fluxo de produção, desde a compra de matéria- prima até a distribuição dos alimentos prontos.

6.1 Recebimento da mercadoria

O recebimento é o primeiro contato da cozinha com o alimento, o que deve ocorrer em uma área específica, organizada e muito limpa.

Deve-se ressaltar que não há como melhorar a qualidade de um alimento, ou seja, ao receber um produto comprometido ou contaminado, não há como transformá-lo em algo melhor. Por isso, antes de aceitar qualquer entrega, devem-se tomar alguns cuidados essenciais nessa etapa:

- Conferir os rótulos das embalagens e jamais aceitar produtos com o prazo de validade vencido;
- Verificar se as embalagens estão intactas e limpas. Não aceitar embalagens que estejam abertas, quebradas, rasgadas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou furadas;
- Conferir se a quantidade de mercadoria recebida está de acordo com o informado em nota entregue pelo fornecedor. Caso não esteja, comunicar imediatamente o entregador como também a nutricionista responsável técnica;
- Os alimentos não devem estar em contato com embalagem não adequada como papel ou plástico reciclado, jornais, revistas, papelão e similares;
- Frutas, verduras e legumes devem ser de boa qualidade e ovos devem ter suas cascas limpas e sem rachaduras;
- Receber e guardar os alimentos o mais rápido possível. Os alimentos refrigerados e os congelados devem ser recebidos e armazenados em, no máximo, 30 minutos (os produtos secos podem ser armazenados posteriormente);
- No ato do recebimento os alimentos que necessitam de condições especiais de conservação, refrigerados e congelados, devem ter as temperaturas aferidas e registradas na planilha de qualidade “POP 6(B)” (ANEXO Procedimentos Operacionais Padronizados), conforme as indicações a seguir:

Congelados	Mínimo -12 °C, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	De 4 a 10 °C ou conforme recomendação do fabricante

Checar atentamente a aparência, cheiro e textura dos alimentos, conforme a tabela de verificação das características organolépticas:

LATICÍNIOS: As embalagens de iogurte e leite não poderão estar estufadas, ou de algum modo alteradas. Em todas as embalagens deverá constar a data de fabricação e validade.

CARNE BOVINA: Odor e cor característica: vermelho vivo, sem escurecimento (carnes congeladas e embaladas à vácuo podem apresentar coloração mais escura) ou manchas esverdeadas. Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa. Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento.

AVES: Odor e cor característica: amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa. Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento.

LATARIAS: Não devem estar enferrujadas, estufadas, amassadas, trincadas, apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto. Deve apresentar a data de validade estampada na lata.

OVOS: Devem apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa. Não devem conter rachaduras. A clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada e no centro. Quando colocados na água devem afundar.

LEGUMES, VERDURAS E FRUTAS: Devem estar firmes. Não devem estar amarelados, machucados, perfurados ou muito maduros. Devem ser adquiridos na época da safra.

6.2 Armazenamento

O correto armazenamento de alimentos diminui os riscos de perda e contaminação de produtos. Há alimentos que devem ser armazenados à temperatura ambiente (estoque seco) e alimentos de mais rápida deterioração que devem ser armazenados sob temperatura controlada, podendo ser refrigerados ou congelados.

Para todos os produtos armazenados, deve-se tomar o seguinte cuidado:

Seguir o sistema **PVPS** (Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai), ou seja, utilizar primeiro o alimento com o vencimento mais próximo!

Alimentos que estejam com data de vencimento próximo (30 dias) deverão ser separados em local exclusivo e devidamente identificado (ANEXO 1), a fim de terem seu consumo priorizado dentro do prazo de validade.

6.3 Armazenamento à Temperatura Ambiente

A área de armazenamento deve ser mantida limpa, seca e organizada, com ventilação adequada e ausência de entulho, resíduos ou material tóxico;

Alimentos não devem estar em contato direto com o piso, e sim apoiados sobre prateleiras, paletes ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação e limpeza. Os paletes, prateleiras ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

As embalagens mais pesadas devem ficar nas prateleiras inferiores (exemplo: fardos de arroz) e as mais leves nas prateleiras superiores (exemplo: chocolate em pó);

Embalagens secundárias de papelão poderão ser armazenadas desde que envoltas em saco cristal. Os alimentos deverão ser retirados da embalagem secundária dentro da área de produção.

Não devem existir caixas de madeira;

As portas da área de armazenamento devem ser mantidas fechadas.

6.4 Armazenamento sob Temperatura Controlada

Para evitar a contaminação e garantir o correto funcionamento dos equipamentos de refrigeração e congelamento, é necessário estar atento a uma série de cuidados de manutenção e organização durante a estocagem de produtos refrigerados e congelados, como a seguir:

- Armazenar alimentos refrigerados em geladeiras reguladas à temperatura de 4°C e congelados em freezers regulados a -18°C;
- Não sobrecarregar os refrigeradores e respeitar o espaçamento mínimo necessário que garanta a circulação de ar;

- Abrir as portas dos refrigeradores e freezers o mínimo possível para evitar alterações na temperatura;
- Limpar e descongelar os equipamentos semanalmente para manter a temperatura adequada, não permitir o acúmulo de gelo nas serpentinas (mais do que 1 cm), pois dificulta o funcionamento dos equipamentos;
- Respeitar a ordem de organização: alimentos prontos para consumo na parte superior, alimentos semiprontos na parte do meio e alimentos crus e/ou em descongelamento, que não foram higienizados ou que não tenham passado pelo processo de desinfecção, na parte inferior separados entre si e dos demais produtos;
 - Ao armazenar alimentos em freezers estes devem ser acondicionados preferencialmente em saco cristal, separados por tipo e sistema PVPS;
 - Não devem ser armazenados alimentos em caixa de papelão nos refrigeradores ou freezers, a não ser que o equipamento seja exclusivo para esta finalidade;

6.5 Prazo de Validade de Produtos Abertos

- Produtos que forem fracionados/abertos podem ser mantidos nas embalagens originais desde que devidamente fechados sem abertura onde possa ter entrada de insetos ou transferidos de suas embalagens originais para recipientes plásticos ou de vidro adequados e com tampa; devidamente identificados com etiqueta de identificação de produtos (ANEXO 1). Caso o produto seja retirado da embalagem original, as informações de marca e lote também deverão ser anotados na etiqueta.
 - Após a abertura das embalagens originais, perde-se o prazo de validade determinado pelo fabricante, devendo-se informar na etiqueta a nova validade que deve ser prioritariamente a recomendação do fabricante indicada no rótulo do produto ou conforme Tabela de Tempo de Armazenamento para Produtos Abertos.
 - **Atenção!** A nova validade dos produtos após abertos **nunca** deve ser maior que a data de validade original indicada na embalagem.

PRODUTO: _____
ABERTURA: ___/___/___
VENCIMENTO: ___/___/___
RESPONSÁVEL: _____

6.6 Tempo de Armazenamento para Produtos ABERTOS

PRODUTO	TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO	EQUIPAMENTO DE ARMAZENAMENTO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Alimentos secos	Ambiente	-	30 dias
Alho triturado	4 a 5° C	Geladeira	10 dias
Alho triturado com sal	4 a 5° C	Geladeira	10 dias
Ervilha / Milho	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Frango cozido e desfiado (industrializado)	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Leite UHT	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Polpa de tomate	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Margarina/Creme vegetal	4 a 5° C	Geladeira	30 dias
Vinagre	4 a 5° C	Geladeira	30 dias

- Produtos enlatados ou em embalagens aluminizadas após abertos devem ser obrigatoriamente retirados da embalagem original, armazenados em recipiente adequado e com tampa, devidamente identificados com etiqueta de identificação de produtos.

6.7 Alimentos Impróprios

- São considerados alimentos impróprios:

- Latas amassadas, enferrujadas, estufadas;
- Pacotes danificados;
- Produtos sem rótulo ou validade;
- Vencidos;
- Com vestígios de pragas (carunchos, bigatos, roídos, fezes, urina,

barata, etc.);

- Mantidos fora de temperatura controlada devido a freezer ou geladeira quebrados ou por falta/queda de energia.

caso aconteça do produto apresentar um dos descritivos acima, comunicar a nutricionista imediatamente para que seja tomada as devidas providências para com o fornecedor.

7. PRÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS

Nesta etapa, a matéria-prima sofre uma série de processamentos com objetivo de prepará-la para a cocção ou mesmo para armazená-la de forma mais higiênica ou prática, para facilitar a utilização posterior. As modificações no alimento incluem sua higienização, seu porcionamento em unidades menores, adição de ingredientes, além de processos de descongelamento e congelamento.

Principalmente durante o pré-preparo e preparo é que os alimentos são mais manipulados, aumentando os riscos de ocorrência da contaminação cruzada, que ocorre com a transferência de contaminantes de um determinado local, superfície ou alimento para outros alimentos e superfícies, através de utensílios, equipamentos, mãos, entre outros. Um exemplo comum ocorre quando se utiliza uma mesma placa de corte, não higienizada corretamente, para cortar alimentos crus e em seguida manipular alimentos já cozidos.

7.1 Como evitar a contaminação cruzada:

- Higienizar mãos, bancadas de trabalho e utensílios entre uma atividade e outra;
- Alimentos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos, sempre que possível;
- Manipular alimentos em locais ou horários pré-determinados;
- Manipular alimentos sob temperatura controlada em pequenas porções, não permitindo que o alimento permaneça mais do que 30 minutos em temperatura ambiente;
- Armazenar os alimentos em recipientes devidamente tampados e identificados;
- Respeitar a ordem correta de armazenamento dos alimentos dentro

dos refrigeradores, ou seja, dispor os alimentos prontos e já higienizados nas prateleiras superiores.

7.2 Higienização de Hortifrúti

A higienização dos hortifrúti deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados pela ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante.

Os hortifrúti que serão consumidos crus e verduras para refogar, necessitarão passar por um processo completo de higienização e desinfecção. Aqueles que passarão por cocção, necessitam apenas de lavagem em água potável corrente desde que a temperatura de cocção atinja 74°C no centro do alimento.

- O hipoclorito de sódio (água sanitária) é um dos produtos desinfetantes recomendado para a desinfecção de alimentos, desde que, tenha especificado no rótulo a indicação de uso para desinfecção de alimentos. Poderão ser utilizados outros produtos próprios para desinfecção de alimentos, devendo-se sempre seguir a recomendação de uso do fabricante.

- A higienização compreende a remoção mecânica das partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante por quinze minutos (quando utilizado hipoclorito de sódio 2 a 2,5%), seguidos de enxague final com água potável; ou conforme recomendação do rótulo do produto.

Recomendação de diluição para a solução clorada desinfetante (água sanitária):

Dissolver 10ml (01 colher de sopa) de hipoclorito de sódio (água sanitária) – 2 a 2,5% em 1 litro de água. Tempo de ação e 15 minutos.

7.2.1 Fluxograma de Higienização de Hortifrúti

- ① Preparar a solução desinfetante em recipiente plástico de acordo com as instruções recomendadas pelo fabricante do produto;
- ② Selecionar os alimentos e desprezar as partes não aproveitáveis;
- ③ Pré-lavar em água potável corrente folha a folha, um a um;
- ④ Mergulhar os alimentos em solução desinfetante pelo tempo recomendado pelo fabricante do produto;
- ⑤ Enxaguar em água corrente e potável;
- ⑥ Picar se necessário.

ATENÇÃO!

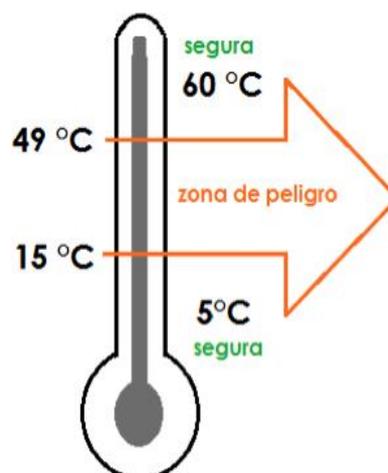
- ✓ O vinagre não é sanitizante!
- ✓ Utilize placas de corte exclusivas para vegetais.
- ✓ Os alimentos devem ficar totalmente submersos na solução desinfetante, caso necessário utilizar uma placa de corte devidamente higienizada apoiada sobre os mesmos.
- ✓ A solução desinfetante da higienização dos hortifrúteis deve ser utilizada uma única vez e posteriormente poderá ser aproveitada para limpeza da cozinha.

7.3 Descongelamento

O descongelamento correto é muito importante para a segurança e a qualidade final da preparação. A superfície do alimento descongela primeiro, podendo ficar exposta por longos períodos em temperaturas que permitem a multiplicação microbiana.

Nesta etapa as áreas externas do alimento estão sob maior risco, pois alcançam temperaturas maiores, enquanto que o centro do alimento demora mais tempo para descongelar.

Para evitar que a temperatura das partes externas do alimento permaneça por muito tempo dentro da Zona de Risco (5°C a 60°C), deve-se realizar o descongelamento de uma maneira segura:



- Em refrigerador, à temperatura de até 4°C, por no máximo 36 horas, ou seja, o descongelamento deve ocorrer entre o primeiro horário do dia anterior ao consumo até o dia seguinte no último horário de distribuição;
- Armazenar os alimentos sob descongelamento nas prateleiras inferiores em um recipiente tampado ou saco cristal para evitar que o líquido esorra e contamine os demais alimentos (contaminação cruzada);

ATENÇÃO!

- Nunca descongele o alimento em temperatura ambiente, diretamente em água corrente ou água parada.
- É vetada qualquer forma de recongelamento.
- Utilize placas de corte exclusivas para carnes.

7.4 Congelamento de Hortaliças

Quando necessário pode-se congelar hortaliças, porém é necessário que essas sejam frescas e que seja aplicada a técnica de branqueamento. O branqueamento é a fervura por alguns minutos seguida do resfriamento, com a finalidade de paralisar o processo de amadurecimento e destruir microrganismos presentes nos vegetais. As hortaliças branqueadas devem permanecer no freezer por no máximo 30 dias e quando utilizadas devem ser refogadas ou cozidas, pois não estão prontas para o consumo.

7.5 Fluxograma para Branqueamento e Congelamento de Hortaliças

- Selecione, higienize e desinfete as hortaliças conforme procedimento de higienização de hortifrúti;
- Leve ao fogo uma panela somente com água potável;
- Quando ferver, coloque os vegetais picados, de modo que fiquem mergulhados na água;
- Aguarde a água voltar a ferver;
- Retire os vegetais e mergulhe-os imediatamente em água gelada para o

resfriamento;

- Deixe escorrer bem;
- Embale as hortaliças em saco próprio, retirando bem o ar;
- Congele.

- **Hortaliças que podem ser utilizadas na técnica de branqueamento:**

- chuchu, couve, espinafre, repolho, chicória, almeirão, abobrinha, abóbora, couve-flor, milho, vagem, beterraba, cenoura, berinjela e quiabo. Algumas observações:

- Mandioca fresca pode ser congelada crua e sem casca;
- Salsinha e cebolinha podem ser congeladas cruas, após higienizadas e desinfetadas;
- Tomate pode ser congelado em forma de molho e sem tempero;
- O descongelamento deve ser feito direto no fogo, em água fervente com sal ou refogado.

7.6 Congelamento de frutas

Frutas que serão utilizadas para o preparo de sucos ou passarão por cozimento poderão ser congeladas; estas devem estar frescas, de boa qualidade e serem devidamente higienizadas e desinfetadas antes do processamento. Podem ser congeladas cortadas, em forma de polpa ou suco concentrado, devem permanecer no freezer por no máximo 30 dias e serem utilizadas ainda congeladas.

7.6.1 Fluxograma para Congelamento de Frutas

- Selecione, higienize e desinfete as frutas conforme procedimento de Higienização de hortifrúti ;
- Descasque, pique, retire as sementes;
- Embale as frutas em saco próprio, retirando bem o ar;
- Preencha e coloque a etiqueta de identificação de produtos;
- Congele.

8. PREPARO DOS ALIMENTOS

Durante o processo de cocção os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado para cada produto, devendo atingir no mínimo 74°C no seu centro geométrico. Dentre os métodos de cocção mais utilizados, pode-se destacar: assado, refogado, ensopado, frito, grelhado e cozido no vapor.

O armazenamento de alguns alimentos processados pode ser realizado conforme TABELA DE TEMPO DE ARMAZENAMENTO PARA PRODUTOS PROCESSADOS apresentada abaixo, devem ser devidamente identificados e validados com a etiqueta de identificação de produtos. Algumas preparações como legumes cozidos para salada e recheios/coberturas cremosas para bolo devem passar por processo de resfriamento de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. No processo de resfriamento a temperatura do alimento deve ser reduzida de 60 °C a 10 °C em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C.

8.1 Tabela de Tempo de Armazenamento para Produtos PROCESSADOS

PRODUTO	TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO	EQUIPAMENTO DE ARMAZENAMENTO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Bolos simples (Sem cobertura ou recheio)	Ambiente	-	1 dia
Falsa maionese	Máximo 4° C	Geladeira	1 dia
Legumes cozidos para salada (após resfriamento)	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Requeijão caseiro	Máximo 4° C	Geladeira	1 dia
Tempero caseiro batido com sal	Máximo 5° C	Geladeira	3 dias
Verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia

Verduras, hortaliças e frutas congelados	-11 a -18 °C	Freezer	30 dias
--	--------------	---------	---------

8.2 Cuidados na utilização de ovos

Devido à possibilidade de contaminação com *Salmonella* spp. presente na casca e gema dos ovos e responsável por grandes surtos de doenças de origem alimentar em todo o mundo, deve-se ter muito cuidado na utilização de ovos, sendo necessário:

- Armazenar os ovos sob refrigeração até 10°C, fora da embalagem original, identificado com etiqueta de validade do fornecedor e dentro de recipiente coberto, lembrando sempre de utilizar o sistema PVPS;
- Não utilizar ovos com casca rachada ou sujas;
- Evitar misturar a casca com conteúdo do ovo nas preparações;
- Não utilizar as embalagens de ovos para outra finalidade;
- Não oferecer para consumo ovos crus;
- Para ovos cozidos deixar cozinhar por 12 minutos após a fervura;
- Conferir o prazo de validade dos ovos;
- Não é recomendado lavar os ovos antes de armazená-los;

9. DISTRIBUIÇÃO

Trata-se do momento da entrega da refeição pronta às crianças, em local apropriado, com equipamentos e utensílios adequados e higienizados. O refeitório deve ser um local agradável.

Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Alimentos que ultrapassem os prazos estipulados devem ser desprezados.

	Temperatura (no centro geométrico)	Tempo de exposição
Alimentos quentes	Mínima de 60°C	Máximo 6 horas
	Abaixo de 60°C	Máximo 1 hora
Alimentos frios	Até 10°C	Máximo 4 horas
	Entre 10°C e 21°C	Máximo 2 horas

A higienização das mãos a cada troca de tarefa, bem como durante toda a distribuição das refeições, é obrigatória e garante a segurança alimentar. Já o uso de luvas descartáveis, é necessário apenas para a distribuição de pães, biscoitos ou manipulação de frutas prontas para o consumo.

- Na etapa da distribuição, tome os seguintes cuidados:

- O tempo entre o término do preparo da refeição e o início da distribuição deve ser de no máximo 30 minutos;
- Alimentos quentes devem ser mantidos a 60°C ou mais, e os alimentos frios abaixo de 10°C. Para manutenção da temperatura das preparações quentes acima de 60°C, após o término do preparo até o final da distribuição, deve-se mantê-las em balcão térmico, chama piloto do fogão ou banho-maria. A temperatura deve ser monitorada durante todo o processo.
- Durante o monitoramento em caso de verificação de temperatura de alimentos quentes abaixo de 60°C, deverá ser realizada ação corretiva através do reaquecimento da preparação a no mínimo 74°C no centro do alimento e posteriormente manutenção da temperatura acima de 60°C.
- Durante a distribuição, em cada período, além do monitoramento da temperatura durante o processo, pelo menos uma medição deverá ser anotada na Planilha de Controle de Temperatura (ANEXO 7);
- Nunca misture a preparação fresca (nova) com alimentos que já estejam sendo utilizados em serviço (velho), nem acrescente alimento cru ao alimento cozido;
- Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas; e contra contaminantes oriundos dos consumidores tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e

também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

- Devem ser disponibilizados utensílios adequados para servir os alimentos, de preferência com cabos mais longos para manter as mãos afastadas do alimento;
- Os utensílios devem ser substituídos periodicamente;
- Os alimentos devem ser mexidos periodicamente para que se distribua melhor o calor.
- As sobras dos alimentos prontos para reposição que não tenham sido distribuídos, devem ser descartadas logo após o término da distribuição, em lixo apropriado. **É proibido o reaproveitamento ou a doação de restos de alimentos!**

10. Coleta de amostras

Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de todos os alimentos elaborados para a alimentação escolar em todos os períodos; inclusive água e alimentos de festas ocasionais como bolos, doces, pipoca. Produtos industrializados com entrega ponto a ponto, tais como iogurte e bolo individual, deve-se coletar apenas uma amostra por lote; ou seja, produtos de um mesmo lote que tenham sido distribuídos em mais de um período/dia deverão ter apenas uma amostra coletada.

São exceções e não necessitam de coleta de amostra:

1. Alimentos especiais de consumo exclusivo por alunos com necessidades nutricionais especiais.

Os alimentos devem ser coletados na metade do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados durante o processo.

10.1 Fluxograma para Coleta de Amostras

1. Higienizar as mãos;
2. Identificar as embalagens ou sacos esterilizados com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela coleta;
3. Higienizar a tesoura com álcool 70% ou solução clorada;
4. Abrir a embalagem sem tocar internamente nem soprá-la;
5. Colocar o correspondente a pelo menos 100g de amostra;
6. Retirar o ar e vedar;

7. Armazenar por 72 horas, ou seja, 3 dias completos.

- ✓ **Alimentos Sólidos:** armazená-los no freezer sendo exemplos destes: arroz, feijão, saladas e frutas, carnes, sopa, etc.
- ✓ **Alimentos Líquidos:** armazená-los no refrigerador sendo exemplos destes: água, suco, composto lácteo, leite, fórmula láctea infantil, gelatinas, etc.
- ✓ As amostras não podem ficar expostas em temperatura ambiente por mais que 30 minutos;
- ✓ Devem ser armazenadas de forma organizada! Todas as amostras coletadas no mesm dia deverão ser armazenadas juntas, separadas por data em saco cristal ou vasilha plástica.

10.2 QUANTIDADE PARA COLETA DE AMOSTRA

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA
Arroz	1 colher de servir arroz	Biscoito doce/salgado	24 unidades
Feijão	½ concha grande	Biscoito polvilho	100 gramas
Carne	1 colher de servir arroz	Bolo individual	3 unidades
Legumes cozidos	1 colher de servir arroz	Pão de queijo	7 unidades
Macarrão	1 colher de servir arroz	Pão de forma	4 fatias
Salada de folhas	2 colheres de servir arroz	Pão tipo hot dog	2 unidades
Frutas	1 unidade ou 1 fatia	Líquidos	½ xícara de chá
Biscoito individual	100 gramas		

11. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE

A higienização das instalações e do ambiente compreende as operações de limpeza e sanitização da estrutura física, dos equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios; deve ser realizada de maneira frequente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos.

Depois de higienizadas, todas as superfícies devem secar naturalmente, sendo que os utensílios e equipamentos devem ser guardados em local apropriado, limpo e seco, protegido contra a poeira e insetos.

A presença de materiais em desuso na cozinha e/ou estoque podem se tornar foco de contaminação. Além disso, é proibido a utilização de qualquer tipo de material de madeira como colher ou tábua de cortar alimentos; a presença de ventiladores e climatizadores nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos; bem como colocar vasos, toalhas e enfeites sobre os equipamentos, e tapetes nas áreas da cozinha.

Para higienizar com segurança um ambiente, é importante compreender a diferença entre limpeza e sanitização.

1ª ETAPA → Limpeza	2ª ETAPA → Sanitização
<p>O ato de limpar significa remover substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando água potável e sabão ou detergente. Deve ser feita sempre antes da sanitização.</p> <p>A limpeza é a primeira etapa da higienização, na qual se deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Retirar ou recolher as sujidades e resíduos aparentes; ✓ Lavar com água e sabão ou detergente; ✓ Enxaguar bem as superfícies com água corrente até a total retirada do sabão 	<p>Sanitizar ou desinfetar significa remover ou reduzir a níveis aceitáveis os microrganismos, invisíveis a olho nu, utilizando o calor ou produtos químicos.</p> <p>O processo de desinfecção pode ser realizado das seguintes maneiras:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Com a utilização do calor, imergindo o material por 15 minutos em água fervente. ✓ Através de uma solução sanitizante, podendo ser: <p>Princípio Ativo Concentração</p>

ou detergente.

Hipoclorito de Sódio 2 a 2,5%

Álcool 70%

11.1 Procedimentos de Higienização de utensílios

A higienização de utensílios (pratos, copos, talheres, cumbucas, canecas, entre outros) de vidro ou plásticos pode ser feita por um dos procedimentos descritos abaixo.

11.1.1 Fluxograma para Higienização de Utensílios (vidro, plástico e metal) com Álcool 70%

1. Retirar as sujeiras dos utensílios
2. Lavar com água e detergente
3. Enxaguar bem
4. Escorrer o excesso de água
5. Borrifar álcool 70%
6. Deixar secar naturalmente

11.1.2 Fluxograma para Higienização de Utensílios (vidro e plástico) com Água Sanitária 2 – 2,5%

1. Preparar a solução clorada em recipiente plástico
2. Retirar as sujeiras dos utensílios
3. Lavar com água e detergente
4. Enxaguar bem
5. Escorrer o excesso de água
6. Imergir em solução clorada por 15 minutos
7. Enxaguar em água corrente

8. Deixar secar naturalmente

Diluição Solução Clorada	10 ml (1 colher de sopa) de água sanitária + 1 litro de água
Tempo de Ação	15 minutos

11.1.3 Fluxograma de talheres de metal pela utilização do calor

A higienização de utensílios de talheres de metal pode ser feita através da utilização de álcool 70% como descrito anteriormente ou pela utilização de calor (fervura).

1. Retirar as sujeiras dos utensílios
2. Lavar com água e detergente
3. Enxaguar bem
4. Ferver em água por 15 minutos
5. Deixar secar naturalmente

11.1.4 Fluxograma de Higienização de Mamadeiras e Copos de Transição

Frequência: após cada uso

Materiais: hipoclorito de sódio 2 a 2,5%, detergente, escova para mamadeira, caixa/bacia plástica

1. Enxaguar bem em água corrente os frascos e acessórios, um a um;
2. Imergir os bicos protetores, arruelas e frascos em solução de água com detergente;
3. Deixar de molho por 10 minutos e desprezar esta solução de imersão;
4. Lavar cuidadosamente usando escova apropriada para os frascos, por dentro e por fora, todos os acessórios até retirar todas as sujidades;
5. Enxaguar em água corrente até que estejam limpos e livres de vestígios de detergentes (obs.: enxágue dos bicos deve forçar a água a sair pelos orifícios, certificando-se que não estão entupidos);
6. Colocar os frascos e acessórios em solução clorada desinfetante* por

15 minutos a 30 minutos;

Atenção: Os frascos e acessórios deverão ficar totalmente imersos na solução!

7. Enxaguar bem em água corrente;
8. **Deixar secar naturalmente;**
9. Guardar em recipiente limpo, fechado e se possível, sob refrigeração.

***Recomendação para preparo da solução clorada desinfetante:**

Princípio Ativo / Concentração	Hipoclorito de Sódio na concentração de 2 a 2,5%
Diluição	10 ml (1 colher de sopa) de hipoclorito de sódio na concentração de 2 a 2,5% + 1 litro de água potável
Tempo de Ação	15 minutos a 30 minutos

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

IMPORTANTE!

- ✓ Higienizar as escovas após cada uso com detergente, enxaguar bem, secar e guardar. Trocar sempre que necessário;
- ✓ Utilizar a solução clorada imediatamente após a sua diluição em caixa plástica exclusiva para este fim.

11.2 Procedimentos de Higienização do Ambiente e Equipamentos

HIGIENIZAÇÃO DIÁRIA OU APÓS O USO	
AMBIENTE	PROCEDIMENTO
Azulejos próximos às pias, bancadas e fogões	Produtos: detergente neutro e solução clorada ou álcool 70% Lavar com água e detergente neutro com auxílio de esponja, enxaguar em água corrente, aplicar solução clorada ou álcool 70% e deixar secar naturalmente.
Bancadas de manipulação, torneiras e pias	Produtos: detergente neutro e solução clorada ou álcool 70% Lavar com água e detergente neutro com auxílio de esponja, enxaguar em água corrente, aplicar solução clorada ou álcool 70% e

	deixar secar naturalmente.
Lixeira	Produtos: detergente neutro e solução clorada ou álcool 70% Lavar os recipientes com água e detergente com auxílio de esponja específica, enxaguar em água corrente, aplicar solução clorada ou álcool 70% e deixar secar naturalmente.
Maçanetas	Produto: álcool 70% Umedecer um pano descartável com álcool 70% e esfregar toda a superfície.
Pisos, rodapés e ralos	Produtos: detergente neutro e solução clorada Retirar os resíduos com auxílio de rodo e pano umedecido, lavar com detergente neutro com pouca quantidade de água e vassoura, enxaguar, aplicar solução clorada, deixar agir por 15 minutos, remover o excesso de solução e deixar secar naturalmente.
EQUIPAMENTO	PROCEDIMENTO
Fogão	Produtos: detergente neutro e desincrustante Verificar se o equipamento não está quente e se a válvula de gás e todos os botões estão desligados. Retirar as partes removíveis, lavar com água e detergente com o auxílio de esponja, enxaguar e deixar secar naturalmente. Limpar as partes fixas com auxílio de esponja umedecida em água e detergente, remover os resíduos com pano descartável úmido. Em caso de eventuais incrustações utilizar solução desincrustante de acordo com a recomendação do fabricante e repetir o processo.
Geladeira e Freezer (parte externa)	Produtos: detergente neutro Limpar com auxílio de esponja macia umedecida em água e detergente, remover os resíduos com pano descartável úmido e finalizar com pano descartável seco.

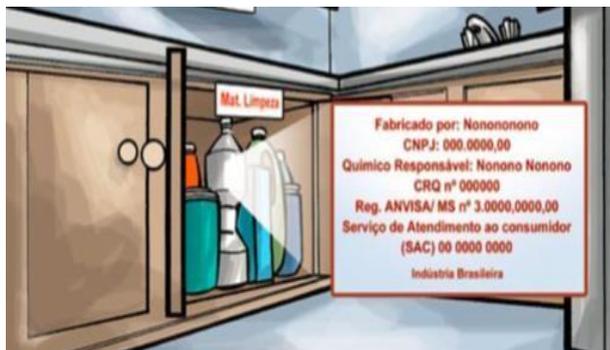
<p>Liquidificador e batedeira</p>	<p>Produtos: detergente neutro e solução clorada ou álcool 70%</p> <p>Desligar o equipamento da tomada e retirar as partes removíveis.</p> <p>Corpo do equipamento: limpar com auxílio de esponja macia umedecida com água e detergente, remover os resíduos com pano descartável úmido.</p> <p>Partes removíveis: lavar as peças em água corrente e detergente neutro com auxílio de esponja, enxaguar em água corrente, aplicar ou imergir em solução clorada seguindo o tempo de ação de acordo com o produto ou borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente.</p>
-----------------------------------	---

<p>HIGIENIZAÇÃO SEMANAL</p>	
<p>AMBIENTE</p>	<p>PROCEDIMENTO</p>
<p>Azulejos e interruptores</p>	<p>Produto: detergente neutro</p> <p>Lavar toda a extensão da cozinha com água e detergente com auxílio de vassoura, enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente.</p>
<p>Caixas vazadas de polietileno</p>	<p>Produtos: detergente neutro e solução clorada</p> <p>Lavar com água e detergente com o auxílio de escova, enxaguar com água corrente, aplicar da solução clorada e deixar secar naturalmente.</p>
<p>Estoque</p>	<p>Produtos: detergente neutro e solução clorada ou álcool 70%</p> <p>Prateleiras: remover os alimentos, retirar os resíduos das prateleiras com pano descartável úmido, limpar com esponja umedecida em detergente neutro, retirar os resíduos com pano descartável umedecido com solução clorada ou álcool 70%.</p> <p>Estrados (pallets): lavar com água e detergente neutro com ajuda de um escovão, enxaguar e deixar secar naturalmente.</p> <p>Piso: Retirar os resíduos com auxílio de rodo e pano umedecido, lavar com detergente com pouca quantidade de água e vassoura, enxaguar, aplicar solução clorada, deixar agir por 15 minutos, remover o excesso de solução e deixar secar naturalmente.</p>
<p>Portas e janelas</p>	<p>Produto: detergente neutro</p> <p>Lavar com água e detergente neutro com auxílio de esponja e/ou vassoura, enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente.</p>

HIGIENIZAÇÃO SEMANAL	
EQUIPAMENTO	PROCEDIMENTO
Geladeira (parte interna)	<p>Produtos: detergente neutro e álcool 70%</p> <p>Desligar o equipamento da tomada, esvaziar colocando os alimentos em outro equipamento de refrigeração ou cuidar para que permaneçam por, no máximo, 30 minutos fora de refrigeração.</p> <p>Retirar as grades e gavetas, com esponja umedecida em água e detergente limpar toda superfície interna, retirar os resíduos com pano descartável úmido, finalizar com pano umedecido em álcool 70% e ligar após totalmente seco. Lavar gavetas e grades com água e detergente e enxaguar.</p> <p>Eventuais derrames de alimentos ou líquidos devem ser limpos diariamente.</p>
Balança digital	<p>Produto: detergente neutro</p> <p>Desligar o equipamento da tomada, limpar toda a superfície com esponja macia umedecida em água e detergente, remover os resíduos com pano descartável úmido e deixar secar naturalmente.</p>
Forno elétrico, à gás e micro-ondas	<p>Produto: detergente neutro</p> <p>Desligar o equipamento da energia e/ou gás e aguardar esfriar totalmente. Limpar as partes interna e externa com esponja macia umedecida em água morna e detergente, retirar os resíduos com pano descartável úmido, finalizar com pano descartável seco.</p> <p>Retirar as partes removíveis, lavar com água e detergente com o auxílio de esponja, enxaguar e deixar secar naturalmente.</p> <p>Eventuais derrames de alimentos ou líquidos devem ser limpos diariamente.</p> <p>Em caso de eventuais incrustações utilizar solução desincrustante de acordo com a recomendação do fabricante e repetir o processo.</p>

HIGIENIZAÇÃO QUINZENAL	
EQUIPAMENTO	PROCEDIMENTO
Freezer (parte interna)	<p>Produtos: detergente neutro e álcool 70%</p> <p>Desligar o equipamento da tomada colocar os alimentos em outro equipamento de congelamento ou cuidar para que permaneçam por, no máximo, 30 minutos fora de refrigeração. Deixar descongelar, com esponja umedecida em água e detergente neutro limpar toda superfície interna, retirar os resíduos com pano descartável úmido, finalizar com pano umedecido em álcool 70% e ligar após totalmente seco.</p> <p>Eventuais derrames de alimentos ou líquidos devem ser limpos diariamente.</p>
HIGIENIZAÇÃO MENSAL	
AMBIENTE	PROCEDIMENTO
Luminárias	<p>Produto: detergente neutro</p> <p>Limpar a superfície com esponja umedecida em água e detergente, retirar os resíduos com pano descartável úmido.</p>

12 CONSIDERAÇÕES SOBRE OS MATERIAIS DE LIMPEZA E EPI



Conforme a Portaria CVS 5/2013, os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre deles informar os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o número de autorização de funcionamento da ANVISA; o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional; informações sobre precauções e cuidados em casos de acidentes.

Além disso, é determinado nesta portaria que as operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (exemplo: produtos para limpeza de

fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (exemplo: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e bota de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

Os produtos e materiais (vassoura, rodo, balde, pano de chão) usados nos procedimentos de limpeza devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. A higienização dos materiais de limpeza (vassoura, rodo, balde, pano de chão) também deve ocorrer em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos. Panos alvejados devem ser utilizados exclusivamente para limpeza do chão e devem ser higienizados com água e sabão, deixando de molho em solução clorada para alvejar; após enxaguar, deixar secar e guardá-los secos em local apropriado.

Para a higienização de bancadas e equipamentos deve-se utilizar exclusivamente panomultiuso descartável. Para cada atividade deverá ser utilizado um pano e o seu descarte deverá ocorrer no máximo a cada período.

ATENÇÃO!

- ✓ Produtos de limpeza também possuem data de validade! Devem ser armazenados com sistema PVPS e devemos ficar atentos ao vencimento.
- ✓ Vassouras e rodos devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou alumínio.

13 MANEJO DE RESÍDUOS

O lixo descartado na cozinha deve ser recolhido diariamente, quantas vezes forem necessárias, armazenando-o até a coleta em um local externo, protegido e isolado das áreas de preparo e armazenamento de alimentos, para se evitar focos de contaminação, maucheiro e a atração de pragas.

As lixeiras devem ter capacidade suficiente para armazenar os resíduos até seu destino final, não deixando ficar excessivamente cheia. Todas as lixeiras devem ser mantidas higienizadas, estar em boas condições de uso e possuir tampas com sistema de abertura sem a utilização das mãos (acionamento por pedal). Podem

ser mantidas na cozinha em local afastado das bancadas e equipamentos, sem atrapalhar o fluxo ou na área externa.

O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram os gêneros alimentícios. Caso haja impossibilidade de áreas distintas para estes fluxos, devem-se determinar horários diferenciados para estas tarefas a fim de que não ocorra contaminação cruzada.



IMPORTANTE!

Para coleta e transporte do lixo, bem como para higienização das lixeiras é obrigatório o uso de luvas de borracha com cano longo.

14 QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES

- As instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção. O acesso deverá ser controlado e independente, não comum a outros usos;
- O dimensionamento deverá ser compatível com todas as operações, havendo uma separação entre as diferentes atividades de forma a evitar a contaminação cruzada;
- As instalações físicas como piso, paredes e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, mantendo-se íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos;
- As portas e janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes, providas de telas milimétricas, dotadas de fechamento automático. Na ausência de fechamento automático, as mesmas devem permanecer fechadas. O ambiente deve conter sistema de exaustão com telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica;

- As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento;
- Caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devem estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos, apresentar adequado estado de conservação e funcionamento; e serem limpas periodicamente;
- As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosões e quedas acidentais;
- As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização;
- Deverá possuir vestiários e instalações sanitárias destinados aos funcionários, não devem se comunicar com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gêneros e as portas devem ser dotadas de fechamento automático. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros. Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.
- Deverá existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos na área de manipulação dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado e coletor de papel acionado sem contato manual.

15 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

É obrigatório utilizar somente água potável (límpida, transparente, insípida, inodora e livre de contaminações químicas e biológicas) na produção e manipulação de alimentos, no preparo de bebidas e no preparo de gelo. Sendo o controle da água, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente, fundamental para garantir a segurança dos alimentos.

O gelo para utilização em alimentos deve ser protegido contra contaminação

e manipulado em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

O reservatório de água potável deverá ser tampado e de fácil higienização, de superfície interna lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos. A higienização do reservatório deve ser realizada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou conforme validade do laudo emitido pelo responsável pela limpeza.

Em caso de alguma ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros, uma nova higienização deverá ser realizada. O laudo da higienização deverá ser solicitado e arquivado.

A troca dos elementos filtrantes dos filtros de água e dos bebedouros deverá ser feita de acordo com as especificações do fabricante.

Em caso de falha no abastecimento, a unidade escolar deverá providenciar uma solução alternativa de modo a não afetar a segurança dos alimentos e da saúde dos alunos.

Caso note alterações nas características da água, não a utilizar no preparo de alimentos nem na higienização de utensílios. Informar a direção da unidade.

Procedimentos adequados para não desperdiçar água:

✓ Manter a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças e descascar legumes e frutas;

✓ Ao limpar os utensílios (panelas, caldeirões) não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente o necessário de detergente.

A água da higienização das hortaliças pode ser reutilizada para lavar o chão.

16 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

O maior perigo associado às pragas é seu grande potencial de causar doenças, inclusive as de origem alimentar. A presença de pragas como insetos e roedores em serviços de alimentação, além de causar danos financeiros diretos com a perda de produtos, pode comprometer a imagem do estabelecimento.

As pragas podem entrar no estoque ou na cozinha juntamente com as entregas de produtos ou através de frestas e passagens do próprio local. A falta de higiene, deficiências na estrutura física e ausência de mecanismos de controle contribuem para sua proliferação. Por isso, torna-se importante adotar ações contínuas de organização, higiene, conservação e manutenção das instalações com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou a proliferação dos mesmos,

mantendo todas as instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres de pragas.

A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada de acordo com a necessidade ou a recomendação da empresa prestadora de serviços. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de Vigilância Sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

A cozinha deverá estar sempre limpa e seca antes das desinsetização. Por medida de segurança, todos os alimentos e utensílios devem ser armazenados em refrigeradores ou armários antes da aplicação. Seguir as orientações conforme o “Protocolo de orientação para procedimento de desinsetização” (ANEXO 2).

No controle às pragas e infestações, deve-se tomar as providências a seguir:

- Jogue o lixo fora, com frequência e de maneira correta;
- Mantenha as lixeiras limpas, em boas condições e bem fechadas;
- Lave, enxague e sanitize as lixeiras regularmente;
- Guarde adequadamente os alimentos;
- Limpe e sanitize as instalações. A higienização cuidadosa diminui os suprimentos de alimento e mata os ovos dos insetos;
- Coloque telas milimétricas nas portas, janelas e outras aberturas para a área externa podendo ser removível para facilitar a limpeza;
- As portas devem ser dotadas de molas para fechamento automático e devem estar bem ajustadas ao batente, na parte inferior deve ser instalada proteção para mantê-la bem encaixada;
- Os ralos devem ser sifonados, com fechamento apropriado ou tela milimétrica para evitar a entrada de pragas;
- Reduza o número de abrigos para as pragas, tapando frestas e substituindo peças de azulejo e piso quebradas;
- Mantenha as áreas internas e seus arredores livres de papel, papelão ou embalagens e materiais em desuso;
- Não permita a entrada de caixas de hortifrúti nas áreas de manipulação de alimentos;
- Mantenha os disjuntores e tomadas protegidos por espelhos;
- Mantenha as áreas no entorno livres de acúmulo de materiais em desuso,

entulho, mato não aparado e outros materiais que possam servir de abrigo a animais e vetores;

- Evite forrar as prateleiras e equipamentos a fim de não servir de abrigo de insetos.
- Monitorar com frequência a presença de insetos e roedores. Qualquer sinal deve ser comunicado à direção para providências.

IMPORTANTE!

Em casos de suspeita de ataque de insetos e/ou roedores não utilizar o alimento e informar a nutricionista responsável para as devidas orientações.

17 PLANILHAS DE QUALIDADE

17.1 Planilhas de Controle de Temperatura

Medidas que evitem a sobrevivência e a multiplicação de micro-organismos são necessárias, sendo a mais utilizada, a combinação de tempo e temperatura. Este binômio é altamente eficaz no controle, eliminação ou diminuição do número de microrganismos durante o armazenamento, a produção e a distribuição do alimento. Portanto, o registro da temperatura de conservação dos alimentos e equipamentos é um importante fator de controle para a segurança alimentar.

A temperatura das preparações servidas deverá ser monitorada durante o processo de produção até o término da distribuição, a fim de que a mesma seja mantida dentro dos padrões de segurança estabelecidos pela Resolução RDC 216/2004 e por este manual. O controle de temperatura deverá ser feito diariamente, sendo que ao menos uma medição por período deverá ser registrada na PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA – DISTRIBUIÇÃO (ANEXO 7). O termômetro mais apropriado para as preparações é com haste ou espeto para penetração pois permite que a medição ocorra no centro do alimento.

A temperatura de freezers e geladeiras deve ser aferida uma vez ao dia e anotada na PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA – EQUIPAMENTOS (ANEXO 8). A temperatura indicada pelo termostato dos próprios equipamentos

não deve ser considerada pois os mesmos não são calibrados anualmente.

IMPORTANTE!

Durante as medições ao se verificar temperatura fora dos parâmetros estabelecidos nas planilhas de controle de temperatura, uma ação corretiva deverá ser tomada:

- ✓ Preparações quentes: reaquecimento a 74°C.
- ✓ Freezers e geladeiras: regular o termostato, verificar se há excesso de alimentos impedindo a correta circulação do ar, as condições da borracha de vedação da porta e outras situações que possam estar impossibilitando a manutenção da temperatura. Caso o problema persista comunicar a supervisão e direção para que seja providenciada manutenção.

Para garantir seu correto funcionamento é necessário que o equipamento seja calibrado anualmente e seja apresentado pela empresa o certificado de calibração. Pode-se checar a calibração de um termômetro através do método do ponto de congelamento da água, segundo as etapas abaixo:

- ❶ Encha um copo com gelo bem picado;
- ↓
- ❷ Complete o copo com água fria;
- ↓
- ❸ Mexa e insira a haste do termômetro até o meio do copo, sem tocar nas laterais ou no fundo;
- ↓
- ❹ A temperatura deve estabilizar-se em 0°C, atestando que o termômetro está bem calibrado.

Outro cuidado importantíssimo que se deve tomar ao medir a temperatura dos alimentos é garantir a correta higienização do termômetro antes de ser inserido em um alimento, pois caso esteja contaminado, pode causar contaminação cruzada. A higienização da haste do termômetro deve ser feita com água e detergente e

aplicação de álcool 70%, e deverá ser realizada antes e depois de aferir cada alimento.

Temperaturas ideais {

Freezer	- 18°C ou menos
Geladeira	0°C a 10°C
Alimentos quentes	acima de 60°C

17.2 Planilhas de controles dos procedimentos operacionais – POP

Conforme a Portaria CVS 5/2013, os serviços de alimentação devem dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e autoridade sanitária. Modelos (ANEXO POPs).

Os POPs a serem preenchidos são:

POP 1: Controle de higienização de instalações e equipamentos. Essa planilha deve ser preenchida diariamente pela cozinheira.

POP 2: Registro de higienização de reservatório de água. Essa planilha deve ser preenchida e atualizada pela direção.

POP 3: Controle de higiene e apresentação pessoal. Essa planilha deve ser preenchida pela nutricionista responsável técnica nas unidades escolares municipais.

POP 4: Registro de manutenção e calibração de equipamentos. Essa planilha deve ser preenchida toda vez que houver a calibração do termômetro ou da balança, e/ou manutenção de algum equipamento. Devem ser preenchidas e atualizadas pela direção.

POP 5 (A): Registro de ocorrência de pragas. Deve ser preenchido pela cozinheira toda vez que houver a intercorrência de pragas na cozinha.

POP 5 (B): Registro de dedetização. Devem ser preenchidos e atualizados pela direção, quando houver o controle de pragas pela empresa na cozinha.

POP 6 (A): Recebimento hortifrúti. Devem ser avaliadas as condições dos hortifrutigranjeiros e registrados em planilha toda vez que houver entrega.

POP 6 (B): Recebimento de perecíveis. Avaliar as condições e temperatura

dos produtos no ato do recebimento e registrar em planilha.

RESUMO:

- ✓ Devem ser preenchidos pela nutricionista responsável: POP 2, POP 3 POP 4, POP 5 (B);
- ✓ Devem ser preenchidos pela cozinheira: POP 1, POP 5 (A), POP 6 (A), POP 6 (B);

18 TABELA DE TEMPORALIDADE DOS DOCUMENTOS

Todos os documentos: romaneios de entrega, planilhas de controle e de qualidade deverão ser armazenadas na unidade escolar de forma organizada em pastas ou sacos plásticos e serem descartados de acordo com a tabela abaixo:

DOCUMENTO	PRAZO DE GUARDA EM MESES
Comprovante de Entrega de Gás	60
Cópia Relatório de Visita	60
Planilha de Controle de Estoque	60
Romaneio de entrega	60
Planilhas de POP 2, 4 e 5	60
Planilha de Inventário de Estoque	3
Planilhas de Controle de Temperatura	3
Planilhas de POP 1, 3 e 6	3

1. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Disponível na internet via(<http://www.anvisa.gov.br>). Arquivo consultado em 2023.

BRASIL. Portaria CVS – 5, de 09/04/13. Ministério da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. **Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos.**

BRASIL. Portaria CVS – 18, de 09/09/2009. Ministério da Saúde. Centro de Vigilância do Sanitária do Estado de São Paulo. **Regulamento Técnico, que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos”**

BRASIL. Portaria 2.535/03-SMS.G – 24/10/03. Ministério da Saúde. Centro de Vigilância do Estado de São Paulo. **Regulamento Técnico para o Controle Higiênico-Sanitário em Empresas de Alimentos.**

BRASIL. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Brasília 2013. **Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar.**

BRASIL. Resolução – RDC 275, de 21/10/2002. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializados de Alimentos.**

ANEXOS

ANEXO 1. ETIQUETAS

<p>PRODUTOS PRÓXIMOS AO VENCIMENTO</p> <p>MÊS/ANO:</p>

IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS ABERTOS/PROCESSADOS	
Produto:	Marca:
	Lote:
Data da manipulação:	
Validade:	*Consulte tabela
Temperatura: <input type="checkbox"/> T. Ambiente <input type="checkbox"/> T.°C Congelada (-11° a -18°C)	
<input type="checkbox"/> T°C Refrigerada (4 a 5°C)	
Responsável:	

<p>PRODUTO DE FUNCIONÁRIOS</p>

TABELA DE TEMPO DE VALIDADE DE ALIMENTOS**CARNE EM DESONGELAMENTO**

*O descongelamento deve ocorrer entre o primeiro horário do dia anterior ao consumo até o dia seguinte no último horário de distribuição. Pescados e carnes IQF não devem passar por descongelamento, devem ser utilizados logo após a retirada do freezer.

Produto	Temperatura de armazenamento	Equipamento de armazenamento	Tempo máximo de armazenamento
Carnes congeladas	Máximo 4° C	Geladeira	36 horas*

PRODUTOS ABERTOS

A nova validade do produto após aberto deve ser prioritariamente a recomendada no rótulo pelo fabricante, na ausência desta informação seguir o prazo determinado na tabela.

Produto	Temperatura de armazenamento	Equipamento de armazenamento	Tempo máximo de armazenamento
Alimentos secos	Ambiente	-	30 dias
Alho triturado	4 a 5° C	Geladeira	10 dias
Alho triturado com sal	4 a 5° C	Geladeira	10 dias
Atum/Sardinha	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Ervilha / Milho	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Frango cozido e desfiado (industrializado)	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Leite UHT	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Polpa de tomate	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Margarina/Creme vegetal	4 a 5° C	Geladeira	30 dias
Suco de uva integral	4 a 5° C	Geladeira	3 dias
Vinagre	4 a 5° C	Geladeira	30 dias
Requeijão industrializado	4 a 5° C	Geladeira	3 dias
Congelados IQF (legumes e carnes)	-11 a -18° C	Freezer	30 dias

PRODUTOS PROCESSADOS

Produto	Temperatura de armazenamento	Equipamento de armazenamento	Tempo máximo de armazenamento
Bolos simples (Sem cobertura ou recheio)	Ambiente	-	1 dia
Falsa maionese/Falsa ricota	Máximo 4° C	Geladeira	1 dia
Gelatina	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Leite condensado Caseiro	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Legumes cozidos para salada (após resfriamento)	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Requeijão caseiro	Máximo 4° C	Geladeira	1 dia
Recheios / Coberturas cremosos para bolo (após resfriamento)	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Tempero caseiro batido com sal	Máximo 5° C	Geladeira	3 dias
Verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Verduras, hortaliças e frutas congelados	-11 a -18 °C	Freezer	30 dias

ANEXO 2 - PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA PROCEDIMENTO DE DESINSETIZAÇÃO

• **Momento de PRÉ-APLICACÃO:**

- 1- Não deixar alimentos expostos (salvo os que estejam ainda embalados de fábrica) guardando-os em armários e geladeiras;
- 2- Durante a aplicação de inseticidas líquidos, é proibida a permanência de pessoas no local, salvo em casos específicos, sendo indispensável a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI).
- 3- É expressamente recomendado que pessoas alérgicas, gestantes, crianças, idosos e animais de estimação se ausentem do local no momento da aplicação e por um prazo mínimo de 12 horas.
- 4- O prazo mínimo para que as pessoas voltem a sua rotina é de 4(quatro) horas, salvo as pessoas inclusas no item 3.
- 5- Após a aplicação recomenda-se que portas e janelas permaneçam abertas para ventilação e circulação do ar durante 4 horas até o retorno das atividades normais.
- 6- Será deixado pelo funcionário aplicador ao acompanhante do serviço de desinsetização **o certificado de execução do serviço** onde consta período de garantia dos serviços, os produtos utilizados, nome do funcionário aplicador e informações para uso médico, sendo este certificado exigido pela vigilância sanitária, devendo ser guardado em um local de fácil acesso ou mantido exposto.

• **Momento PÓS-APLICACÃO:**

- 1- A limpeza dos ambientes frios (pisos e azulejos) pode ser feita com pano umedecido somente em água após 4(quatro) horas;
- 2- A utilização de produtos de limpeza e lavagens deverá ser efetuada o mais tardiamente possível, para que o produto possa agir por mais tempo, respeitando-se um mínimo de 48 horas;
- 3- Utensílios que sejam utilizados no dia, como panelas e talheres, podem ser lavados imediatamente após a aplicação com água corrente e detergente;
- 4- Nos tratamentos de cupins subterrâneos, estes poderão ser vistos ainda vivos por aproximadamente 72 horas;
- 5- Nos tratamentos de cupins de madeira seca e brocas, a presença de pós ou grânulos no móvel tratado pode ocorrer por aproximadamente 30 dias;
- 6- Quanto à desratização, estes poderão continuar a circular e consumir os produtos (raticidas) por até 15 dias após o controle, devendo o cliente aguardar este prazo para que observe o efeito final desejado;
- 7- Os raticidas são protegidos por dispositivos "porta-iscas", tanto para evitar a degradação por ação do sol ou chuva, quanto para evitar que animais ou crianças possam ingerir o produto acidentalmente. Ainda assim, é expressamente recomendado que animais e crianças sejam afastados do local tratado.

