



Prefeitura Municipal de Vila Velha

Estado do Espírito Santo

Secretaria Municipal de Educação

Coordenação de Alimentação Escolar

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS  
PARA MANIPULAÇÃO DE  
ALIMENTOS NAS UNIDADES  
ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE  
VILA VELHA  
E  
PROCEDIMENTOS  
OPERACIONAIS  
PADRONIZADOS**

Em conformidade com a Resolução RDC n.º 216/04



## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| I. INTRODUÇÃO  | 4  |
| II. OBJETIVO   | 4  |
| III. RESPONSABILIDADES   | 4  |
| IV. DEFINIÇÕES   | 5  |
| V. CONDIÇÕES GERAIS  | 7  |
| VI. CONDIÇÕES AMBIENTAIS   | 8  |
| <i>Condições Ambientais Internas</i>   |    |
| 1. Localização   | 8  |
| 2. Pisos   | 9  |
| 3. Paredes   | 9  |
| 4. Forros e Tetos  | 9  |
| 5. Portas  | 9  |
| 6. Janelas   | 9  |
| 7. Iluminação  | 10 |
| 8. Ventilação e Climatização   | 10 |
| 9. Sistema de Exaustão/ Sucção   | 10 |
| 10. Lavatórios na Área de Produção   | 10 |
| 11. Manejo de Resíduos   | 10 |
| 12. Esgotamento Sanitário  | 11 |
| 13. Área para Armazenamento de Gêneros Alimentícios em Temp. Ambiente (Despensa) | 11 |
| 14. Área para Armazenamento de Utensílios da Alimentação Escolar                 | 11 |
| 15. Área para Pré-Preparo e Preparo de Alimentos (Cozinha)                       | 11 |
| 16. Área para Armazenamento de Botijões/ Cilindros de Gás                        | 12 |
| 17. Área para Higienização e Armazenamento de Material de Limpeza                | 12 |
| VII. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS   | 12 |
| VIII. MANIPULADORES  | 13 |
| 1. Vestuário   | 13 |
| 2. Hábitos Higiênicos  | 13 |
| 3. Higiene Operacional   | 15 |
| 4. Estado de Saúde   | 16 |
| 5. Equipamento de Proteção Individual (EPI)                                      | 16 |
| IX. HIGIENE AMBIENTAL  | 16 |
| X. HIGIENE DOS ALIMENTOS   | 18 |
| 1. Recomendações quanto ao Risco de Contaminação Cruzada                         | 18 |
| 2. Higienização dos Hortifrutigranjeiros   | 19 |
| 3. Produtos Permitidos para Desinfecção dos Alimentos                            | 19 |
| 4. Diluição dos Saneantes/ Sanitizantes  | 20 |
| XI. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS                               | 20 |
| XII. ABASTECIMENTO DE ÁGUA   | 20 |
| XIII. ESGOTAMENTO SANITÁRIO  | 21 |
| XIV. ETAPAS DA PRODUÇÃO/ MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS                                | 21 |



|  |    |
|--|----|
| 1. Aquisição de Matéria-Prima  | 24 |
| 2. Recebimento   | 24 |
| 3. Armazenamento   | 25 |
| 4. Descongelamento   | 29 |
| 5. Dessalga  | 29 |
| 6. Pré- Preparo  | 29 |
| 7. Preparo   | 30 |
| 8. Armazenamento Pós-Manipulação   | 31 |
| 9. Espera para Distribuição  | 31 |
| 10. Porcionamento  | 31 |
| 11. Distribuição   | 32 |
| 12. Sobras   | 32 |
| 13. Controle da Qualidade do Produto Final   | 32 |
| XV. CRITÉRIO DE USO DOS ALIMENTOS  | 32 |
| XVI. ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS  | 33 |
| XVII. REFERÊNCIAS  | 34 |
| ANEXOS   |    |
| <i>Anexo 01 – Ficha de Controle da Alimentação Escolar – Registro Diário Obrigatório</i> | 36 |
| <i>Anexo 02 –POP 02 – Potabilidade da Água e Desinfecção da Caixa D'Água</i>             | 38 |
| <i>Anexo 02 –POP 02 – Desinfecção de Bebedouros</i>                                      | 39 |
| <i>Anexo 03 – POP 03 –Controle integrado de Vetores e Pragas Urbanas</i>                 | 40 |
| <i>Anexo 04 – POP 04 – Manejo de Resíduos</i>  | 41 |
| <i>Anexo 05 – POP 05 – Lavagem e Antissepsia das Mãos</i>                                | 42 |
| <i>Anexo 06 – POP 06 – Higienização Ambiental</i>  | 43 |
| <i>Anexo 07 – POP 07 – Higienização de Frutas, Legumes, Folhosos e Ovos</i>              | 45 |
| <i>Anexo 08 – POP 08 – Seleção de Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens</i>         | 46 |
| <i>Anexo 09 – POP 09 – Higienização de Mamadeiras</i>                                    | 48 |
| <i>Anexo 10 – POP 10 – Preparo de Soluções Sanitizantes</i>                              | 49 |



## **I. INTRODUÇÃO**

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, por meio da Resolução de Diretoria Colegiada, RDC nº 216/04, de 15/09/2004, estabeleceu procedimentos de Boas Práticas (BP) para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado para consumo.

Este Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que o comprovam, são documentos elaborados pelo corpo técnico da Coordenação de Alimentação Escolar em atendimento à legislação em vigor [Portaria MS nº 1428/93, Port. MS nº 326/97 – (MBPF) – e RDC ANVISA nº 275/02 – (POP)], para orientação das Unidades de Ensino da Rede Municipal de Vila Velha.

Este Manual descreve as operações realizadas, incluindo os requisitos higiênico-sanitários da estrutura física da cozinha e estoque, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado e consumido.

O Manual é a reprodução fiel da realidade, descrevendo a rotina de trabalho, relacionando e anexando documentação comprobatória. Deverá ser atualizado sempre que a escola realizar alterações em sua estrutura física ou operacional ou anualmente.

## **II. OBJETIVO**

Esse Manual visa estabelecer os princípios essenciais de higiene na aquisição, armazenagem, manipulação, processamento dos alimentos e distribuição das refeições escolares, padronizando normas e procedimentos técnicos a serem adotados pelos Serviços de Alimentação Escolar, orientando os profissionais envolvidos com alimentação nas escolas com objetivo de fornecer uma alimentação segura e de qualidade aos alunos da Rede de Ensino do Município de Vila Velha.

## **III. RESPONSABILIDADES**

O cumprimento dos requisitos estabelecidos neste manual é de responsabilidade de todos os profissionais da escola, cabendo à equipe técnica de Nutricionistas da Coordenação de Alimentação Escolar assegurar sua implementação efetiva através de:

- Elaboração de procedimentos específicos do serviço de alimentação;
- Monitoramento periódico dos procedimentos e registros;
- Supervisão constante do processo produtivo.



#### IV. DEFINIÇÕES

Para efeito deste Manual, considera-se:

**Alimentos preparados:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalada ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo.
- c) alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

**Adulteração:** adição fraudulenta de substância imprópria ou desnecessária a outra substância (medicamento, combustível, alimentos, etc.).

**Antissepsia:** operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

**Antisséptico ou sanificante ou desinfetante:** produto de natureza química utilizado para reduzir a carga microbiana a níveis aceitáveis e eliminar os microrganismos patogênicos.

**APPCC:** análise de perigos e pontos críticos de controle.

**Armazenamento:** é o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos terminados.

**Boas Práticas (BP):** são os procedimentos necessários para a obtenção de alimentos inócuos, saudáveis e são.

**Check-list:** lista de verificação contendo os requisitos que devem ser verificados na auditoria interna. Tem como objetivo padronizar a auditoria.

**Contaminação:** presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem química, física ou biológica, que sejam considerados nocivos ou não à saúde humana;

**Contaminação cruzada:** transferência de um alimento para outro de substâncias ou agentes estranhos, de origem química, física ou biológica, que sejam considerados nocivos ou não para a saúde humana, através do contato direto, por manipuladores ou superfícies.

**Contaminantes:** substâncias ou agentes de origem química, física ou biológica, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

**Controle integrado de vetores e pragas urbanas:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Desinfecção:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Desinfestação:** eliminação das pragas;



**EPI: Equipamentos de Proteção Individual:** todo dispositivo de uso individual de fabricação nacional ou estrangeira destinada a proteger a saúde e a integridade física dos trabalhadores.

**Fracionamento de alimentos:** são as operações pelas quais se fraciona um alimento, sem modificar sua composição original.

**Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

**Lavagem:** procedimento de limpeza que envolve a utilização de água e sabão/detergente para maior remoção das sujidades.

**Limpeza:** é a eliminação da terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias indesejáveis.

**Manipulação de alimentos:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

**Manipulador de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

**Manual de Boas Práticas:** documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

**Medida de controle:** procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Monitoração:** inspeção de indícios de focos com registro de ocorrências em planilhas próprias, servindo para análise da eficiência do programa e necessidade de implementação de ações preventivas e corretivas.

**Não-conformidade:** não atendimento de um requisito especificado em legislação sanitária.

**Organismo competente:** é o organismo oficial ou oficialmente reconhecido ao qual o governo outorga faculdades legais para exercer suas funções.

**Ponto de Controle - PC:** ponto ou etapa onde o perigo é controlado preventivamente pelas BP/POP

**Ponto Crítico de Controle - PCC:** ponto ou etapa na qual o perigo vai ser controlado, não havendo possibilidade de ser controlado preventivamente.

**Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE:** política pública nacional para garantia da oferta de refeições aos alunos das redes públicas escolares.

**Perigo:** contaminação inaceitável de natureza biológica, química ou física que pode causar dano à saúde ou integridade do consumidor.



**Praga:** Todo agente animal ou vegetal que possa ocasionar danos materiais ou contaminações com riscos à saúde, segurança e qualidade;

**Praguicida:** qualquer substância química utilizada para controle de pragas animais ou vegetais.

**Procedimento Operacional Padronizado - POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

**Produção/ elaboração/ manipulação:** é o conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção de um alimento;

**Produtos perecíveis:** produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

**Registro:** consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

**Resíduos:** materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

**Saneantes:** substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

**Sanificação /desinfecção:** ação de eliminar micro-organismos patogênicos reduzindo-os a níveis considerados seguros.

**Seguro/ inócuo:** que não oferece risco à saúde e a integridade física do consumidor.

**Serviço de alimentação:** estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

## V. CONDIÇÕES GERAIS

- A Secretaria Municipal de Educação – SEMED – e a empresa contratada para o fornecimento da mão de obra dos serviços de alimentação da rede devem fornecer as condições previstas neste Manual para que as Boas Práticas sejam atendidas.
- Todas as Unidades de Alimentação e Nutrição estarão a cargo de um nutricionista legalmente habilitado no órgão fiscalizador.
- No município de Vila Velha, a produção das refeições escolares se realiza num sistema em que a execução do PNAE combina recursos (físicos, financeiros e humanos) do próprio município com empresa contratada para fornecimento de mão de obra para as cozinhas. De acordo com o contrato, além de merendeiras, o quadro funcional inclui nutricionistas que dividem com o corpo técnico da SEMED (também nutricionistas), as responsabilidades, especialmente no que diz respeito às BPF. Além disso, é o nutricionista da empresa o responsável por quaisquer assuntos que digam respeito à mão de obra, isto é, merendeiras.
- Este documento se aplica a todas as Unidades e todas as etapas de produção da alimentação escolar, tais como: aquisição, recebimento, armazenamento, manipulação, preparação, fracionamento e distribuição, assim como a limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

## VI. CONDIÇÕES AMBIENTAIS

### *Condições Ambientais Internas*

#### **1. Localização**

A cozinha e o estoque devem ser uma área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. Acesso direto e independente, não comum a outros usos. As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores.

#### **2. Pisos**

Deve ser de material liso, bem nivelado, resistente, impermeável (não absorvente), lavável, de cores claras e em bom estado de conservação (ausência de rachaduras e descascamentos), antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização, não permitindo o acúmulo de alimentos e sujidades. Deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam existência de ralos, estes





devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permita o fechamento, a fim de impedir a entrada de roedores.

### **3. Paredes**

O acabamento deve ser liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos (bolor) e em bom estado de conservação (ausência de rachaduras, goteiras, descascamento, umidade, vazamentos e infiltrações). Se for azulejada, deve respeitar a altura mínima de 2 metros. Deve ter ângulos arredondados no contato com o piso e o teto.

### **4. Forros e Tetos**

O acabamento deve ser liso, impermeável, resistentes ao fogo, lavável, cores claras, isento de fungos (bolor) e em bom estado de conservação (ausência de rachaduras, goteiras, descascamento, umidade, vazamentos e infiltrações). Se houver necessidade de aberturas para ventilação, esta deve possuir tela com espaçamento de 2 milímetros e removíveis para limpeza. Deve ter o pé direito de no mínimo de 3 metros.

### **5. Portas**

As portas devem ter superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes e de material impermeável. As entradas principais e os acessos aos estoques de alimentos devem ter mecanismos de proteção contra inseto e roedores (borracha de vedação na parte inferior da porta).

### **6. Janelas**

As janelas devem possuir telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 milímetros e serem de fácil limpeza, removíveis e em bom estado de conservação.

### **7. Iluminação**

O ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas e protegidas (com calhas) contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação, não alterando as características sensoriais dos alimentos.

As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas por tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

### **8. Ventilação e Climatização**

A ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A circulação de ar na cozinha deve ser feita com ar insuflado e controlado através de filtros ou através de exaustão com equipamentos devidamente dimensionados. A direção do fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas de paredes que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/10 da área do piso.

### **9. Sistema de Exaustão/ Sucção**

O sistema de exaustão deverá ser através de coifas, de material liso, resistente, de fácil higienização e sem gotejamento de gordura.

### **10. Lavatórios na Área de Produção**

A área de produção (cozinha) deve possuir 1 lavatório com água corrente, possuir saboneteira com sabonete antisséptico, papel toalha não reciclado, em posição estratégica a fim e atender a toda a área da produção.

### **11. Manejo dos Resíduos (POP 4 – ANEXO 4)**

Os resíduos devem estar dispostos adequadamente em recipientes com tampas e acionamento de pedal, constituídos de material de fácil higienização, sendo devidamente acondicionados, de modo que não representem riscos de contaminação. Os recipientes sendo devem ser substituídos sempre que necessário.

- Não há um local apropriado para o armazenamento do lixo, após sua retirada das áreas. Porém, o local onde é colocado deve ser mantido em bom estado de conservação e limpeza, sendo situado fora das áreas de risco de contaminação, evitando o mau cheiro e atração de pragas. A coleta do lixo é feita pelo sistema público da Prefeitura de Vila Velha.
- Outros utensílios e equipamentos usados na remoção de sujidades são as vassouras, pás, rodos e sacos de lixo que ficam armazenados em local específico.

A responsabilidade de levar os resíduos ao local de descarte é dos colaboradores da limpeza.

## **12. Esgotamento Sanitário**

O esgotamento sanitário deve estar ligado à rede de esgoto, ou quando necessário tratado adequadamente pelo órgão competente. Não deve existir caixa de gordura ou de esgoto dentro das áreas de preparo de alimentos.

As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

## **13. Área para Armazenamento de Gêneros Alimentícios em Temperatura Ambiente (Despensa)**

Esta área destina-se ao armazenamento de alimentos à temperatura ambiente, com ventilação adequada. Não deve apresentar ralos para o escoamento de água. As janelas e aberturas são providas de telas milimétricas e as portas devem possuir borracha de vedação em sua parte inferior. Os alimentos devem ser mantidos em suas embalagens íntegras, separados por grupos (mesmos gêneros), identificados (vide etiquetas de identificação dos alimentos), armazenados em prateleiras com altura de 25 cm do piso e afastados da parede e entre os gêneros no mínimo 5 cm. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original (vide etiquetas de identificação dos alimentos).

## **14. Área para Armazenamento dos Utensílios da Alimentação Escolar**

Deve ser um local com espaço suficiente para armazenar peças de equipamentos e utensílios limpos. O retorno de utensílios não utilizados durante a distribuição da alimentação escolar não deve oferecer risco de contaminação cruzada aos que estão guardados, ou seja, devem ser higienizados e secos antes de serem guardados novamente.

## **15. Área para Pré-preparo e Preparo de Alimentos (Cozinha)**

Deve ter bancadas de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização. Equipamentos e utensílios em quantidades suficientes, de acordo com as preparações e número de alunos atendidos.

Devem existir lavatórios exclusivos para a higienização das mãos (conforme descrito no item VI, 10).



Não deve existir sabão antisséptico para a higienização das mãos nas pias utilizadas para manipulação e preparo dos alimentos, devido ao alto risco de contaminação química dos alimentos.

#### **16. Área para Armazenamento de Botijões/ Cilindros de Gás (GPL – Gás Liquefeito de Petróleo)**

De acordo com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), deve existir área exclusiva para armazenamento de recipientes de GLP e seus acessórios. A delimitação desta área deve ser com tela, grades vazadas ou outro processo construtivo que evite a passagem de pessoas estranhas à instalação e permita uma constante ventilação.

#### **17. Área para Higienização e Armazenamento de Materiais de Limpeza**

Esta área é exclusiva para higienização e armazenamento de material de limpeza (tais como: pano de chão, vassoura, rodo, entre outros), deve ser fora da área de manipulação de alimentos e deve ter tanque somente para higienização destes materiais. Deve haver materiais de limpeza de uso exclusivo para cozinha e estoque de gêneros alimentícios e estes devem estar devidamente identificados e separados dos demais materiais, dentro desta área.

### **VII. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

O dimensionamento (tamanho) dos equipamentos deve ter relação direta com os tipos de gêneros alimentícios ou volume de produção da alimentação escolar, tipo de cardápio e sistema de distribuição. Os equipamentos devem ser dotados de superfície lisa, impermeável, de fácil higienização, bem conservada, sem gotejamento de graxa, acúmulo de gelo e com manutenção constante.

Periodicidade de reposição dos equipamentos: sempre que necessário.

As bancadas e prateleiras devem ser em número suficiente, de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização.

Os utensílios da alimentação escolar (pratos, canecas e talheres) devem estar em quantidade igual ou maior ao número provável de alunos, lavados manualmente ou à máquina. Estes devem ser suficientes, bem conservados, sem crostas, limpos e sem resíduos. Devem ser armazenados, após a lavagem e desinfecção adequadas, de maneira ordenada e protegidos contra sujidades e insetos, exclusivamente dentro de organizadores plásticos limpos, secos e com tampa.

Não são utilizados utensílios de madeira ou de outros materiais que ofereçam risco de contaminação aos alimentos.

O processo de higienização dos equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados no refeitório/cozinha estão descritos no item Higienização das Instalações e também constam nos Procedimentos Operacionais Padronizados (ver ANEXO 06 – POP 06).

## **VIII. MANIPULADORES**

### **1. Vestuário**

As merendeiras utilizam uniformes de cor clara, adequados à atividade e exclusivo para área de produção.

O uniforme da área de produção é composto de calça branca, camiseta branca, touca e bota branca, fornecidos pela empresa. Os uniformes devem estar sempre limpos e em adequado estado de conservação.

As merendeiras devem sempre se apresentar em boas condições, asseio pessoal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, relógios). Devem estar com os cabelos protegidos por touca e, no caso dos homens, devem estar barbeados.

Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

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. Portanto, são considerados visitantes: supervisores, consultores, fiscais, auditores, professores, diretores, alunos e todos aqueles que necessitem entrar nessas dependências. Os visitantes devem estar devidamente paramentados com rede ou touca para proteger os cabelos. Os visitantes não devem tocar os alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento. Não devem comer, fumar, mascar goma (chiclete) durante a visita. Não devem entrar na área de manipulação de alimentos os visitantes que estiverem com ferimentos expostos, gripes, ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação. Cabe ao responsável, assim como a qualquer colaborador, a cobrança do uso proteção por parte dos visitantes.

### **2. Hábitos Higiênicos**

Os manipuladores, ao chegarem ao local de trabalho, devem lavar sempre as mãos antes da manipulação dos alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.

Os manipuladores devem seguir as seguintes orientações:



### **Pessoal (estética e asseio):**

- Banho diário;
- Barba feita diariamente e não usar bigode e costeletas;
- Manter unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- Não usar pulseiras ou fitas, relógios, amuletos, colares, brincos, anéis, inclusive alianças;
- Usar desodorantes inodoros ou com cheiro sem utilização de perfume;
- Não fazer uso de celulares no interior da cozinha, quando necessário sua utilização, deve ser realizado fora da cozinha.

### **Uniformes:**

- Utilizar uniformes completos, de cores claras, bem conservados, limpos e com troca diária e utilização somente nas dependências internas do estabelecimento;
- Fazer uso de botas, impermeáveis e antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação. Devem ser utilizadas meias;
- Deve-se utilizar avental em PVC quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
- Usar cabelos presos e protegidos por redes ou toucas;
- Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- Não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios, telefone celular e outros adornos;
- Não lavar nenhuma peça do uniforme dentro da cozinha;
- O uniforme deve ser trocado fora da área de manipulação e armazenamento de alimentos.

### **Das Mãos:**

Lavar as mãos cuidadosamente sempre que:

- Chegar ao trabalho;
- Depois de utilizar o banheiro;
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Depois de usar vassouras, panos e materiais de limpeza;
- Depois de tocar em embalagens, garrafas e alimentos sujos;
- Depois de lidar com alimentos crus e antes de começar a trabalhar com alimentos cozidos;
- Depois de recolher o lixo;
- Depois de pegar em dinheiro;
- Depois de tocar nos sapatos;
- Depois de usar o celular;
- Cada vez que as mãos estiverem sujas;



- Tocar em utensílios higienizados;
- Houver qualquer interrupção do serviço;
- Colocar e retirar as luvas;
- Houver necessidade.

**Observação:** Ao tossir ou espirrar, o manipulador deve afastar-se do alimento, cobrir a boca ou o nariz, se possível, com papel toalha descartável e depois lavar imediatamente as mãos e fazer a antissepsia (com sabonete bactericida). O suor deve ser enxugado também com papel toalha descartável. Em seguida, lavar as mãos.

**A técnica adequada de higienização das mãos deve ser realizada da seguinte maneira (ANEXO 05 – POP 5):**

- Umedecer as mãos e antebraços com água;
- Lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado, ar quente ou qualquer outro procedimento adequado;
- Aplicar antisséptico\*, deixando-o secar naturalmente ao ar, quando não for utilizado sabonete antisséptico;
- Pode ser aplicado antisséptico com as mãos úmidas.

\*Os antissépticos permitidos são: álcool 70 %, soluções iodadas, iodóforos, clorexidina ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade. Serão afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

#### **Uso de Luvas Descartáveis:**

Quando não for possível a utilização de utensílios, o uso de luvas descartáveis deve ser obrigatório, especialmente na distribuição de alimentos prontos para o consumo como pães, biscoitos, bolos, frutas que serão ingeridas com a casca (ex: maçã, laranja com a pele branca).

### **3. Higiene Operacional (Hábitos)**

Nas áreas onde existem alimentos/de manipulação de alimentos NÃO É PERMITIDO:

- Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- Cuspir;



- Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz, na boca ou no ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Circular sem uniforme (os visitantes devem usar touca e avental);
- Secar as mãos e o suor com panos utilizados para secar louça ou qualquer peça do vestuário;
- Provar alimentos com talheres e não lavá-los antes de devolvê-los à panela;
- Mexer em dinheiro;
- Fazer o uso de utensílios e equipamentos sujos;
- Trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar problemas de saúde (ferimentos e /ou infecção na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterites);

#### **4. Estado de Saúde**

Os manipuladores não devem apresentar afecções cutâneas, feridas e supurações. Devem apresentar ausência de sintomas de infecções respiratórias, gastrintestinais e oculares.

Em caso de apresentarem alguns desses sintomas, o manipulador deverá informar ao responsável pelo estabelecimento para que sejam tomadas as providências cabíveis.

Referência: NR7

#### **5. Equipamento de Proteção Individual – EPI**

São acessórios/equipamentos que protegem o corpo humano contra acidentes que fogem ao controle do trabalhador, conforme definido pela CLT – Consolidação das Leis do Trabalho. Serão fornecidos pela empresa responsável pela mão de obra.

### **IX. HIGIENE AMBIENTAL (POP 06)**

A higiene ambiental compreende as operações de higienização da estrutura física (piso, paredes, etc.), dos equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios realizados de maneira frequente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos. (ver ANEXO 06 – POP 06).

#### ***Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios:***

- A higiene do local, equipamentos e utensílios é de suma importância, porém, além desta rotina, deve-se também:





- Remover o lixo diariamente, quantas vezes necessário, em cada turno, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores ou outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- Seguir um programa de controle integrado de pragas.

**Observação:** caixas de gordura devem ser limpas de acordo com a necessidade ou regulamentação específica.

A primeira etapa da higienização (limpeza) consiste em remover as substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando água potável e sabão ou detergente.

Em seguida é feita a sanitização para remover ou reduzir a níveis aceitáveis os micro-organismos, invisíveis a olho nu, utilizando produtos químicos como o cloro e o álcool.

De maneira geral, os procedimentos de higienização do estabelecimento deverão ser realizados da seguinte maneira:

- No início do trabalho;
- Depois de cada uso;
- Quando começar a trabalhar com outro tipo de alimento;
- Em intervalos periódicos se os utensílios estiverem em uso constante.

Todos os produtos de higienização deverão ser regularizados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as instruções do fornecedor. Serão armazenados em local apropriado e de fácil acesso a todos os manipuladores e sua reposição é feita sempre que necessário.

A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso e aplicação devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

Vassouras, rodos, baldes, escovas e outros equipamentos utilizados na higienização do ambiente não são aproveitados para higienizar utensílios e superfícies que entram em contato com o alimento, para as quais são utilizadas fibras e esponjas macias. A periodicidade de reposição desses produtos é feita de acordo com a necessidade. Todos os utensílios de limpeza deverão ser mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados adequadamente.

**Instalações, equipamentos, móveis e superfícies:** as áreas usadas para a manipulação de alimentos deverão ser limpas e higienizadas diariamente, quantas vezes forem necessárias e ao fim do turno. Os cuidados necessários para a higienização correta encontram-se descritos no POP 06.



**Louças, copos e utensílios:** a higienização manual dos utensílios é realizada conforme sequência abaixo:

- Retirar o excesso de sujidade e/ ou recolher os resíduos;
- Lavar com água e detergente neutro;
- Enxaguar bem com água corrente;
- Borrifar álcool 70%;
- Secar naturalmente, sem utilização de panos.

**Observação:** quando utilizar álcool a 70%, após a higienização, deixar secar ao ar e não enxaguar.

***Inadequações nos procedimentos de higiene ambiental:***

- Varrer a seco nas áreas de manipulação dos alimentos;
- Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- Manter esponjas dentro de recipientes com água;
- Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza;
- Usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizado em banheiros e demais locais na escola.

| Princípio Ativo - Concentração   |               |
|--|---------------|
| Hipoclorito de Sódio   | 100 – 200 ppm |
| Cloro Orgânico   | 100 – 200 ppm |
| Quaternário de Amônio  | 200 ppm       |
| Iodóforos  | 25 ppm        |
| Álcool   | 70%           |
| Outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para essa finalidade. |               |

O tempo de contato deve ser no mínimo de 15 minutos, com exceção do álcool 70%, ou de acordo com recomendações constante do rótulo.

## **X. HIGIENE DOS ALIMENTOS (POP 07)**

### **1. Recomendações quanto ao Risco de Contaminação Cruzada**

- Manter a higienização adequada, entre uma atividade e outra higienizar as mãos, utensílios e superfícies.



- Recomenda-se utilizar facas e placas de polietileno diferentes para manipulação dos alimentos crus e cozidos;
- Evitar o contato de alimentos crus (sem higienização) e alimentos prontos para o consumo;
- Fazer a higienização adequada de vegetais utilizados para decoração de alimentos prontos;
- Não usar o mesmo utensílio (ex.: facas e pegadores) para manipular alimentos crus e vegetais higienizados, alimentos prontos para o consumo;
- Não utilizar utensílios de madeira.

## **2. *Higienização dos Hortifrutigranjeiros***

A pré-lavagem de hortaliças e frutas deve ser feita em água corrente potável e em local apropriado.

Para o preparo destes gêneros, deve ser realizada a higienização completa que compreende:

- Lavagem criteriosa com água potável;
- Desinfecção: imersão em solução clorada por 15 minutos;
- Enxágue com água potável.

*Não necessitam de desinfecção:*

- Frutas não manipuladas;
- Frutas cujas cascas não são consumidas, tais como: mexerica, banana e outras, exceto as que serão utilizadas para suco;
- Frutas, legumes e verduras que irão sofrer ação do calor, desde que haja garantia de temperatura no interior, atingindo no mínimo 74°C.

## **3. *Produtos Permitidos para Desinfecção dos Alimentos***

| Princípio Ativo                   | Concentração  |
|-----------------------------------|---------------|
| Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5% | 100 – 200 ppm |
| Hipoclorito de Sódio a 1%         | 100 – 200 ppm |
| Cloro Orgânico                    | 100 – 200 ppm |

## **4. *Diluições dos Saneantes/ Sanitizantes***

- **Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5 %:** 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 – 2,5% de cloro ativo, para 1 litro de água potável;



- **Hipoclorito de Sódio a 1%:** 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% de cloro ativo, para 1 litro de água potável;
- **Álcool a 70%:** 250 ml de água em 750 ml de álcool 92,8 INPM ou 330 ml de água em 1 litro de álcool.

## **XI. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS (POP 03)**

As medidas de controle incluem tratamento químico, realizado periodicamente de acordo com as necessidades, por empresa designada em contrato com a rede. A contratada deverá emitir certificado de garantia do serviço, o qual deverá ser renovado a cada visita e encontrar-se arquivado no escritório deste estabelecimento. Todos os produtos químicos utilizados deverão possuir registro no Ministério da Saúde.

A eficácia deste controle deverá ser acompanhada a partir da monitorização da equipe técnica. As medidas preventivas e corretivas para o controle de vetores e pragas urbanas são descritas no POP 03.

Os cuidados a serem observados na aplicação do produto químico devem ser orientados pela empresa contratada para este fim ou:

- Retirar louças e travessas e guardá-las em local adequado. Deverão ser cobertas e higienizadas após a dedetização, bem como antes de serem usadas.
- Cobrir equipamentos com saco plástico e higienizá-los antes do uso.
- Afastar móveis e equipamentos grandes (freezers e geladeiras) das paredes para facilitar a aplicação do produto.
- Antes de iniciar o turno no dia seguinte após a aplicação, toda área deverá ser devidamente higienizada, conforme procedimento descrito no item “Higienização das Instalações”.

## **XII. ABASTECIMENTO DE ÁGUA**

Toda água do estabelecimento é proveniente da rede municipal e mantida em caixas d’água. Os reservatórios são acessíveis, de instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.

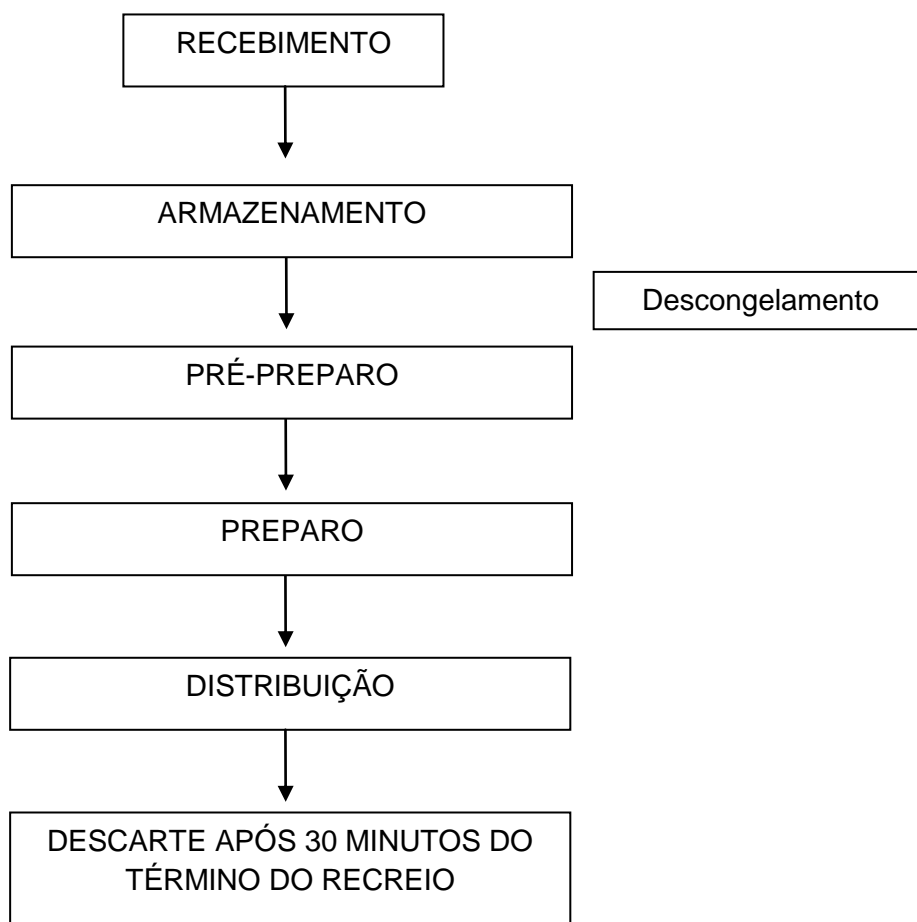
A limpeza e higienização periódicas dos reservatórios de água devem ser providenciadas pela direção da escola e seus registros e documentos comprobatórios devidamente arquivados junto à direção, podendo ser solicitado sempre que necessário.

### XIII. ESGOTAMENTO SANITÁRIO

A evacuação de efluentes e água residuais é realizada na rede pública de esgoto.

### XIV. ETAPAS DA PRODUÇÃO/ MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

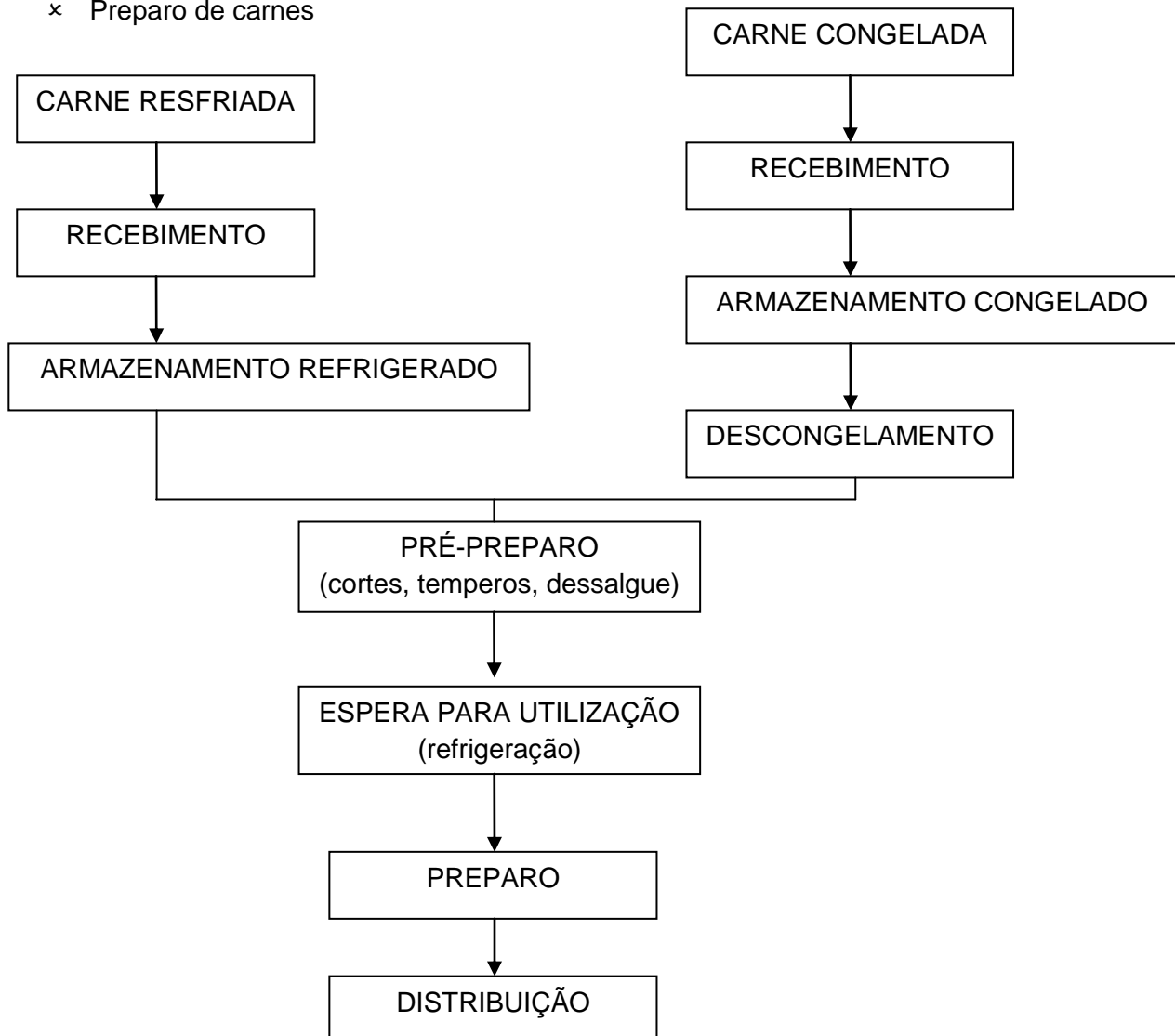
Fluxograma básico da produção de refeições escolares



As categorias de preparações realizadas na UAN são divididas em:

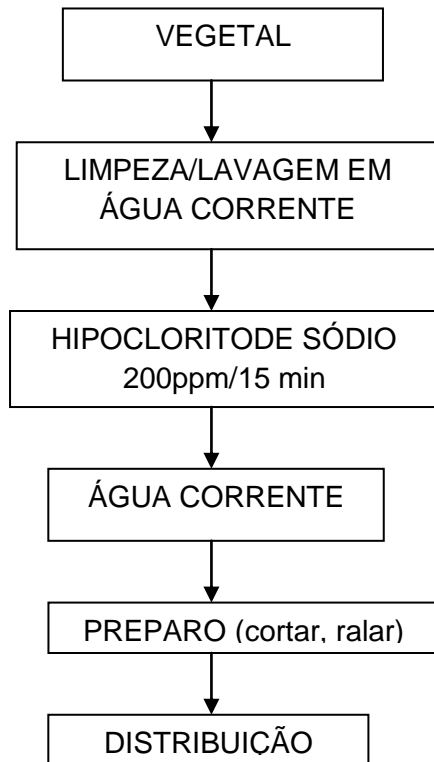
Alimentos Protéicos

× Preparo de carnes

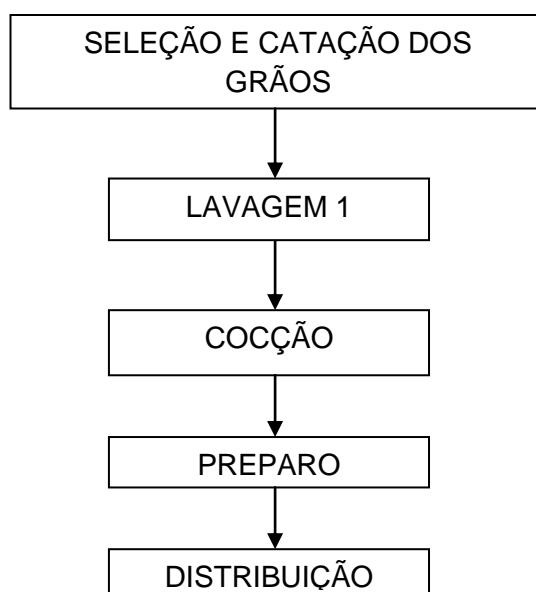


### Vegetais

- × Higienização e pré-preparo de vegetais (legumes, verduras e frutas) **crus**.



### Grãos, cereais, farináceos, massas, leguminosas (cozidos)



## **1. Aquisição de matéria-prima**

A qualidade da matéria-prima é condição indispensável para a garantia da qualidade dos alimentos produzidos pela UAN. Assim, a aquisição da matéria-prima pelo comprador deve orientar-se por critérios técnicos de qualidade e não apenas pelo preço dos produtos.

As matérias-primas são adquiridas nas compras feitas por diretores em mercados próximos à escola.

As unidades escolares devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

Esta etapa deve ser feita de acordo com a lista de especificações de cada gênero alimentício, conforme descrito no ANEXO.

### **× Programa de compras**

- *Frutas e hortaliças* – de acordo com a necessidade e frequência do cardápio.
- *Gêneros não perecíveis* – mensal.
- *Carne* – semanal.
- *Pescado e frios* - de acordo com a necessidade e frequência do cardápio.
- *Pão e leite* – de acordo com a necessidade e frequência do cardápio.

## **2. Recebimento**

Os alimentos devem apresentar aspecto sem defeitos e suas características próprias, de acordo com o grupo a que pertencem. Devem ser observados criteriosamente a cor, o odor, textura, temperatura (quando se aplica), presença de sujidades ou insetos.

Devem ser conferidos o peso e a integridade das embalagens e suas informações, conforme o pedido da Unidade, por uma pessoa designada pela escola e por uma merendeira.

Os produtos não conformes devem ser devolvidos imediatamente ou tão logo possível.

- Fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura e sabor) dos gêneros. Esta avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas);
- Observar as condições do entregador: deve estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas) quando for necessário entrar na área de manipulação (cozinha) e/ ou armazenamento de alimentos (estoque);



- Observar condições das embalagens: devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Alimentos não devem estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado;
- Conferir a rotulagem: devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade visíveis, número de registro no órgão oficial (selo de inspeção), CGC, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- Todos os gêneros devem ser conferidos com a nota de recebimento e hortaliças e frutas devem ser pesadas numa balança devidamente regulada;
- Retirar o hortifrutigranjeiro imediatamente das caixas de papelão ou madeira antes de armazená-lo;
- Observar o certificado de vistoria do veículo de transporte.

### 3. **Armazenamento**

As matérias-primas recebidas serão armazenadas de acordo com as temperaturas necessárias para o seu acondicionamento. Assim, existirá o armazenamento à temperatura ambiente e o armazenamento sob refrigeração.

Alimentos Menos Perecíveis (despensa) - armazenados no estoque. Os alimentos deverão ser armazenados nas prateleiras, dividido em setores: grãos, farinhas, cereais, latas e outras embalagens, etc.

Alimentos Perecíveis (freezers e geladeiras)

- **Armazenamento sob congelamento (freezers):** etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura menor de  $-10^{\circ}\text{C}$ , de acordo com as recomendações dos fornecedores constantes na rotulagem ou dos critérios de uso (ex.: carnes e polpas de frutas);
- **Armazenamento sob refrigeração (geladeira):** etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura de  $0^{\circ}\text{C}$  a  $10^{\circ}\text{C}$ , de acordo com as recomendações dos fornecedores ou dos critérios de uso (ex.: iogurtes, laticínios e hortifrutigranjeiros).

Material Não Alimentar – Critérios de Segurança do local onde fica guardado.

- × **Materiais de limpeza** – os novos são armazenados no estoque em local específico. Aqueles em uso são armazenados no local de higienização de panelas, em uma prateleira específica.
- × **Panelas** – são guardadas nas prateleiras, em local específico.

- × **Pratos e talheres** – guardados em caixas plásticas com tampa.

Disposição e Controle no Armazenamento:

- A disposição dos produtos deve obedecer às datas de fabricação e vencimento. Os produtos de fabricação mais antiga e prazo de validade mais curto devem ser consumidos em primeiro lugar (PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai);
- Todos os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra contaminação;
- O local e as embalagens devem estar limpos;
- Os hortifrutigranjeiros devem ser colocados dentro de embalagens plásticas transparentes, retirando-se todo o ar, fechadas e levadas à geladeira;
- As carnes devem ser retiradas imediatamente das caixas de papelão e levadas ao freezer, onde serão armazenadas de forma organizada;
- As etiquetas de identificação devem ser fixadas à frente dos gêneros dispostos em prateleiras e, na tampa do freezer, imediatamente após o recebimento destes;
- Alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria;
- Produtos descartáveis também devem ser mantidos separados dos itens citados anteriormente;
- É proibida a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento (geladeiras, freezers e estoque);
- Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados em estrados ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário que garanta circulação de ar (10 cm);
- Produtos destinados à devolução devem ser identificados por fornecedor e colocados em locais apropriados separados da área de armazenamento e manipulação;
- **Nunca** devem ser utilizados produtos vencidos;
- Os tipos diferentes de alimentos armazenados no mesmo equipamento para congelamento (freezer), tais como: polpas de frutas e carnes; devem ser devidamente embalados e separados;
- Após o recebimento, os ovos devem ser retirados dos pentes de papelão e armazenados em caixas plásticas transparentes com tampa, sob refrigeração.

Alimentos Perecíveis

**As carnes (bovina, ave e peixe) que necessitam pré-preparo de véspera, devem ser colocadas sob refrigeração.**



| <b>PRODUTO</b>             | <b>CARACTERÍSTICA DA MATÉRIA-PRIMA E/OU EMBALAGENS</b>  | <b>TEMPERATURA PARA RECEBIMENTO</b> |
|----------------------------|---|-------------------------------------|
| <b>Carnes Bovinas</b>      | <b>Resfriada:</b><br>Cor vermelho vivo, textura firme, superfície sem limosidade, fácil visualização das fibras musculares, gordura firme, sem cheiro de ranço. O cheiro apresentado deve ser característico.   | <b>Máximo 7°C</b>                   |
|                            | <b>Congelada:</b><br>Peça íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem acúmulos de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.<br>(são resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente).  | <b>Máximo -18°C</b>                 |
| <b>Carnes Suínas</b>       | <b>Resfriada:</b><br>Cor branca e rosa acinzentada, nenhum cheiro, gordura branca e firme.  | <b>Máximo 7°C</b>                   |
|                            | <b>Congelada:</b><br>Segue a mesma especificação da carne bovina congelada.   | <b>Máximo -18°C</b>                 |
| <b>Aves</b>                | <b>Resfriada:</b><br>Cor rosa clara, sem manchas, principalmente nas partes ao redor do ânus, pescoço, ventre, parte interna nas coxas e das asas.  | <b>De 0° a 4°C</b>                  |
|                            | <b>Congelada:</b><br>Segue a mesma especificação da carne bovina congelada.   | <b>Máximo -12°C</b>                 |
| <b>Vísceras</b>            | <b>Resfriada:</b><br>Cor brilhante, sem manchas, firme, de contornos definidos e cheiro característico. A película que envolve é facilmente retirada.   | <b>Máximo 10°C</b>                  |
|                            | <b>Congelada:</b><br>Segue a mesma especificação da carne bovina congelada.   | <b>Máximo -8°C</b>                  |
| <b>Peixes</b>              | <b>Congelado:</b><br>Segue a mesma especificação da carne bovina congelada.   | <b>De -25° a -15°C</b>              |
| <b>Carnes Salgadas</b>     | Ausência de ranço, sinais de umidade, mela ou manchas vermelhas.  | <b>Temperatura Ambiente</b>         |
| <b>Hortaliças e frutas</b> | Não estarem danificados por lesões de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e polpa. Ausência de manchas, mofos e perfurações na parte externa. Apresentar tamanho uniforme, aroma e cor característicos da espécie. Apresentar grau de maturação de acordo com a finalidade do produto. | <b>Temperatura ambiente</b>         |
| <b>Ovos</b>                | Casca limpa e intacta.  | <b>Temperatura ambiente</b>         |



|  |  |                             |
|--|--|-----------------------------|
| <b>Laticínios</b>                            | <b>Leite:</b><br>Odor, cor e aspecto característico. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento.   | <b>Máximo 10°C</b>          |
|  | <b>logurte:</b><br>Odor, cor e consistência característica. Embalagens íntegras. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento.<br><b>NÃO CONGELAR.</b>   |                             |
|  | <b>Manteiga ou margarina:</b><br>Cor amarela opaca. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento. <b>NÃO CONGELAR.</b>   |                             |
|  | <b>Queijos:</b><br>Aspecto, consistência, coloração, odor e sabor característicos de acordo com tipo. As embalagens devem estar íntegras. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento.<br><b>NÃO CONGELAR.</b>      |                             |
| <b>Arroz</b>                                 | As embalagens devem estar íntegras, grãos inteiros, sem mofo ou cheiro desagradável.   | <b>Temperatura ambiente</b> |
| <b>Feijão</b>                                | As embalagens devem estar íntegras, grãos inteiros, sem mofo ou cheiro desagradável.   | <b>Temperatura ambiente</b> |
| <b>Cereais e Leguminosas</b>                 | As embalagens devem estar íntegras, grãos inteiros, sem mofo, sem perfuração, isentos de umidade ou cheiro desagradáveis.  | <b>Temperatura ambiente</b> |
| <b>Amidos e Farináceos</b>                   | Embalagem íntegra, sem mofo, sujidades, umidade e ranço. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento.   | <b>Temperatura ambiente</b> |
| <b>Enlatados</b>                             | Não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento pelo tempo desejado.  | <b>Temperatura ambiente</b> |
| <b>Conservas em vidro</b>                    | O líquido deve estar límpido e sem sinais de bolha de ar. A embalagem bem fechada e sem sinais de trincamento. A tampa não deve estar enferrujada. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento pelo tempo desejado. | <b>Temperatura ambiente</b> |
| <b>Biscoitos e outros Produtos Embalados</b> | Embalagem íntegra. Verificar se a validade do produto permite o armazenamento pelo tempo desejado.   | <b>Temperatura ambiente</b> |

#### **4. Descongelamento**

As matérias-primas que são mantidas em temperatura de congelamento (-18°C), passarão pela atividade de descongelamento antes de serem submetidas ao pré-preparo, com exceção daqueles produtos alimentícios que podem ser submetidos diretamente à atividade de cocção devendo, desta maneira, serem respeitadas as orientações determinadas pelo fabricante.

“O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção” (Resolução ANVISA RDC nº 216/2004).

“Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob-refrigeração se não forem imediatamente utilizados, **não podendo, nunca, ser recongelados**” (Resolução ANVISA RDC nº 216/ 2004).

Requisitos para o descongelamento seguro:

- Retirar as carnes do freezer na véspera de utilizá-las, colocá-las dentro de recipientes plásticos e guardá-los dentro da geladeira a 5°C, na prateleira de baixo;
- Manter as carnes descongeladas sob-refrigeração até o preparo da Alimentação Escolar.

#### **5. Dessalga**

Esta atividade compreende a retirada do sal das carnes salgadas (carne seca, bacalhau salgado). A Resolução ANVISA RDC nº 216/2004 não especifica em que condições devem ser realizadas esta etapa.

Poderá ser feita das seguintes maneiras:

- Os alimentos devem ser submetidos a dessalga por um período máximo de 8 horas e que podem ser dessalgados à temperatura ambiente em água corrente ou trocada a cada 2 horas; ou sob-refrigeração, desde que a água seja trocada a cada 6 horas.
- A dessalga ocorre em trocas de água no máximo a 21°C, em água sob-refrigeração até 4°C ou através de fervura, mas não deve ser feita em temperatura ambiente.

#### **6. Pré-preparo**

Consiste nas operações preliminares (higienização, limpeza, corte, porcionamento, seleção, escolha, adição de outros ingredientes) de confecção das hortaliças, cereais e das carnes.

Neste momento, cabe lembrar que a higienização das hortaliças consiste em uma operação que compreende a limpeza e desinfecção. Segundo a Resolução ANVISA RDC nº 216/2004, “os **alimentos a serem consumidos crus** devem ser submetidos a processo de higienização a fim de



reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado”.

Esta legislação não determina a concentração em que deve ser realizada a etapa de desinfecção. É recomendada a imersão por 15 minutos em solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm e enxágue posterior. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote e a 2 horas em área climatizada entre 12 e 16°C .

Nesta etapa, os alimentos sofrem tratamento ou modificação através de higienização, tempero, corte porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

Deve-se calcular as quantidades *per capita* de cada gênero alimentício de acordo com o número total de alunos, retirando somente as quantidades de matérias-primas necessárias às preparações do dia, devendo esses gêneros alimentícios ser diariamente quantificados nas **Fichas de Controle de Alimentação Escolar – Registro Diário Obrigatório (ANEXO 01)**.

#### **Observação:**

- Higienizar as superfícies (bancadas, pias, etc.) que terão contato com os alimentos;
- Lavar em água corrente com água e sabão as embalagens impermeáveis, antes de abri-las;
- O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos;
- **Não é permitido realizar o pré-preparo de nenhum gênero alimentício de véspera ou em turno anterior (ex.: carnes, frangos, verduras e hortaliças). Exceção para alimentos que serão submetidos a processos de calor (cozimento).**

#### **7. Preparo**

Basicamente esta etapa consiste no tratamento térmico ao qual as preparações são submetidas.

“O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos”. (Resolução ANVISA RDC nº 216/2004).

Assim pode ser utilizada a combinação de temperatura de 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos.

#### **Preparação de Ovos**

- Não oferecer para consumo ovos crus;
- Não oferecer para consumo alimentos preparados em que os ovos permaneçam crus;



- *Preparações quentes:* ovos cozidos por 10 minutos em fervura (fogo baixo) no mínimo e colocar em água fria, imediatamente após o cozimento;
- Não utilizar ovos com a casca rachada;
- Lavar os ovos em água corrente antes de utilizá-los;
- Verificar e descartar os ovos que contenham manchas de sangue ou sujidades em seu interior;
- Não misturar a casca com conteúdo do ovo;
- Não reutilizar as embalagens de ovos nem utilizá-las para outras finalidades.

### **8. Armazenamento Pós-Manipulação**

Todas as carnes que forem descongeladas para serem manipuladas **NÃO** devem ser recongeladas. Os alimentos que não tenham sido utilizados totalmente devem ser identificados por etiquetas, respeitando os critérios de uso e validade.

#### **Resfriamento**

“O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado 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, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C.” (Resolução ANVISA RDC nº 216/ 2004).

### **9. Espera para Distribuição**

Etapa onde os alimentos prontos para consumo devem permanecer em temperaturas de segurança. Alimentos quentes devem ser mantidos acima de 65°C até a distribuição; alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 10°C até a distribuição.

### **10. Porcionamento**

Etapa onde os alimentos para consumo sofrem manipulação com a finalidade de se obter porções menores. Nesta etapa, a manipulação deve ser realizada observando-se procedimentos e hábitos de higiene que evitem a recontaminação ou contaminação cruzada. O porcionamento deve ser igual desde o início até o final da distribuição, utilizando assim, utensílios padrões para servir a alimentação escolar.



### **11. Distribuição**

Etapa onde os alimentos estão expostos para o consumo imediato, porém, sob controle de tempo e temperatura e protegidos de contaminações, para não ocorrer multiplicação microbiana.

### **12. Sobras**

Alimentos prontos e aqueles que já foram servidos **NÃO** devem ser reaproveitados, e sim descartados imediatamente após a distribuição da alimentação escolar, **após 30 minutos do término do recreio** de cada turno.

### **13. Controle da Qualidade do Produto Final**

O controle da qualidade dos produtos manipulados é visual com a verificação de aparência, textura e organoléptica.

Ao término do processo produtivo, o produto que não apresenta as condições mínimas atestadas pelo manipulador será desprezado, pois não poderá ser reutilizado em fases anteriores ao processo de produção.

## **XV. CRITÉRIOS DE USO DOS ALIMENTOS**

Para produtos industrializados em suas embalagens originais, observar as informações do fornecedor e do nutricionista responsável.

Para gêneros alimentícios manipulados e/ou embalagens abertas, seguir os critérios a seguir:

### **Congelamento**

| <b>Temperatura</b> | <b>Tempo Máximo de Armazenamento</b> |
|--------------------|--------------------------------------|
| 0°C a -5°C         | 3 dias                               |
| -5°C a -10°C       | 10 dias                              |
| -10°C a -18°C      | 15 dias                              |
| < -18°C            | 30 dias                              |



### **Refrigeração**

- Pescados e seus produtos manipulados crus: até 4°C;
- Carne bovina, suína, aves e outras e seus produtos manipulados crus: até 4°C;
- Hortaliças e frutas: até 10°C;
- Sobremesas, frios e laticínios manipulados: até 8°C;
- Ovos: entre 4°C e 10°C.

## **XVI. ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS**

As etiquetas devem ser fixadas em local visível, próximas de cada grupo de alimentos não perecíveis e serem constantemente atualizadas. Os alimentos armazenados em geladeiras ou freezers também devem dispor de etiquetas de identificação, conforme critérios a seguir:

### **1. Embalagens Íntegras**

|   |
|---|
| Fornecedor:   |
| Produto:  |
| Marca:  |
| Lote N°:  |
| Validade*:<br><small>*de acordo com a rotulagem da embalagem original</small> |

### **2. Embalagens após Abertas**

|   |
|---|
| Fornecedor:   |
| Produto:  |
| Marca:  |
| Lote N°:  |
| Data de Abertura:   |
| Validade após aberto*:<br><small>*de acordo com a rotulagem da embalagem original após aberta</small> |



## **XVII. REFERÊNCIAS**

BRASIL Portaria CVS-6/99, de 10 de março de 1999. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.

BRASIL Portaria, nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos. Ministério da Saúde.

BRASIL Portaria, nº 326 - SVS/MS, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos. Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

BRASIL Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos. Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

BRASIL Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

MANUAL DE ELEMENTOS DE APOIO PARA O SISTEMA APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. Qualidade e Segurança Alimentar. Projeto APPCC Mesa.

SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5ªed. São Paulo: Varela, 2002. 475 p.



# ANEXOS



## ANEXO 01 - FICHA DE CONTROLE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – REGISTRO DIÁRIO OBRIGATÓRIO

UNIDADE:

| DATA ____ / ____ / ____                            | Turno:<br>Ingredientes |                   |               | Turno:<br>Ingredientes |                   |               | Total |
|--|------------------------|-------------------|---------------|------------------------|-------------------|---------------|-------|
|  | Quantidades            |                   |               | Quantidades            |                   |               |       |
| CARDÁPIO (S)<br><br>DO<br><br>DIA                  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
|  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
|  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
|  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
|  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
|  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
|  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
|  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
|  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
|  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
|  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
|  |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
| <b>Nº DE ALUNOS PRESENTES NA ESCOLA</b>            | <b>ALUNOS</b>          | <b>REPETIÇÕES</b> | <b>OUTROS</b> | <b>ALUNOS</b>          | <b>REPETIÇÕES</b> | <b>OUTROS</b> |       |
| <b>CONTAGEM DE PRATOS/CANECAS UTILIZADOS</b>       |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
| <b>SOBRA LIMPA (sobra da panela)</b>               |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
| <b>RESTO-INGESTÃO (resto dos pratos e canecas)</b> |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
| <b>ALTERAÇÃO DE CARDÁPIO(motivo)</b>               |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
| <b>ASSINATURA DO RESPONSÁVEL (merendeira)</b>      |                        |                   |               |                        |                   |               |       |
| <b>ASSINATURA DO NUTRICIONISTA PMVV/ SERDEL</b>    |                        |                   |               |                        |                   |               |       |



## ANEXO 02

### POP 02 –POTABILIDADE DA ÁGUA E DESINFECÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

OBJETIVO: Estabelecer a medida de controle de caráter preventivo, visando a manutenção e higienização dos reservatórios.

| DOCUMENTO POP Nº02 |                    | Data:                          |  | Revisão 01  |
|--------------------|--------------------|--------------------------------|--|---|
| EQUIPAMENTO        | RESPONSÁVEL        | FREQÜÊNCIA                     | PROCEDIMENTO   | OBSERVAÇÕES   |
| Caixa d'água       | Empresa contratada | Limpeza é feita semestralmente | <ul style="list-style-type: none"><li>– Esgotamento da água da caixa através de todas as torneiras que são abastecidas pela mesma, deixando ficar um pouco de água na caixa;</li><li>– Lavagem das paredes da caixa com compressor escova ou vassoura;</li><li>– Retirar sujidades com uma pá;</li><li>– Retirar o excesso de água com pano limpo;</li><li>– Lavagem das paredes da caixa com solução clorada (20colheres de sopa de água sanitária para cada 20 litros de água);</li><li>– Utilizar a quantidade de água necessária para enxaguar todas as paredes;</li><li>– Deixar em repouso por 30 minutos;</li><li>– Novo esgotamento da caixa através das torneiras que são abastecidas pela mesma;</li><li>– Abastecer a caixa normalmente e tampar.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>– É importante também realizar periodicamente a inspeção de drenos e encanamentos de reservatório.</li><li>– É realizada análise microbiológica da água para garantir sua qualidade e conformidade com a legislação vigente, todas às vezes após a limpeza.</li><li>– Os registros de limpeza e dos laudos de análise microbiológica são mantidos arquivados.</li></ul> |



## ANEXO 02

### POP 02 - DESINFECÇÃO DOS BEBEDOUROS

OBJETIVO: Estabelecer a medida de controle de caráter preventivo, visando a manutenção e higienização dos reservatórios dos bebedouros.

| DOCUMENTO POP Nº02          |                       | Data:  |   | Revisão 01  |
|-----------------------------|-----------------------|--|---|---|
| EQUIPAMENTO                 | RESPONSÁVEL           | FREQUÊNCIA   | PROCEDIMENTO  | OBSERVAÇÕES   |
| Reservatório dos bebedouros | Auxiliares de Limpeza | Limpeza é feita diariamente em cada turno na parte externa e quinzenalmente na parte interna | <p><b>Diariamente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- fazer a limpeza de toda a parte externa, inclusive torneiras;</li><li>- fazer a limpeza com o auxílio de esponja (exclusiva para limpeza do bebedouro), e detergente, removendo todos os resíduos;</li><li>- depois enxágue com água corrente, retirando toda a sujeira.</li></ul> <p><b>Quinzenalmente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- fechar o registro de entrada de água, antes de iniciar a limpeza;</li><li>- esvaziar o reservatório, abrindo as torneiras;</li><li>- fazer a limpeza interna das paredes e fundo do reservatório com o auxílio de esponja e detergente removendo todos os resíduos;</li><li>- <b>Aplicar nas paredes e no fundo do reservatório a solução clorada (1 colher de água sanitária para cada 1 litro de água);</b></li><li>- espalhar nas paredes e no fundo, deixar em contato por 15 minutos;</li><li>- depois enxágue com água corrente retirando toda a solução clorada;</li><li>- encher o reservatório com água limpa e abrir as torneiras para a retirada de todo resíduo;</li><li>- manter o reservatório bem coberto e, se possível, com cadeado.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- É importante também realizar periodicamente a inspeção de drenos e encanamentos de reservatório.</li><li>- Registrar a data da higienização e o nome do responsável;</li><li>- <b>A vela deve ser trocada semestralmente e também registrada a data da sua troca.</b></li></ul> |



### ANEXO 03

#### POP 03 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

| DOCUMENTO POP Nº 03 |   | Data:   | Revisão 01   |
|---------------------|---|---|--|
| OCORRÊNCIAS         | RESPONSÁVEL   | MEDIDAS PREVENTIVAS   | MEDIDAS CORRETIVAS   |
| Moscas              | Responsável técnico   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Uso de filmes plásticos para proteção do alimento;</li><li>- Manejo adequado do lixo orgânico;</li><li>- Fazendo limpeza adequada as superfícies, de um modo que se elimine qualquer tipo de resíduo de alimento;</li><li>- Eliminação de possíveis pontos de entrada de inseto, tais como: portas e janelas mal vedadas ou teladas, aberturas sem proteção;</li><li>- Uso de portas sempre fechadas ou com dispositivo de mola.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Uso de produto químico, como: inseticida em locais adequados.</li></ul>  |
| Roedores            | Empresa Contratada  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tratando do esgoto e bueiros externos;</li><li>- Fazendo limpeza adequada das superfícies, de um modo que se elimine qualquer tipo de resíduo de alimento;</li><li>- Manejo adequado do lixo orgânico;</li><li>- Eliminação de possíveis pontos de entrada de inseto, tais como: portas e janelas mal vedadas ou teladas, aberturas sem proteção.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Uso de armadilhas para captura de roedor;</li><li>- Uso de iscagem, ou seja, iscas de produtos anticoagulantes que devem ser usadas em locais estratégicos;</li><li>- Esse meio não deve ser feito em áreas de processamento</li></ul> |
| Baratas e formigas  | Responsável técnico, merendeiras e auxiliares de serviços gerais. | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tratamento do esgoto e bueiros externos;</li><li>- Fazendo limpeza adequada das superfícies, de um modo que se elimine qualquer tipo de resíduo de alimento;</li><li>- Procurar fechar as frestas e buracos nas áreas de processamento que servem de local de abrigo;</li><li>- Manejo adequado do lixo orgânico;</li><li>- Fazer o monitoramento para oferecer informações à firma que faz a desinsetização, bem como para avaliá-la;</li><li>- Eliminação de possíveis pontos de entrada de inseto, tais como: portas e janelas mal vedadas ou teladas, aberturas sem proteção.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Uso de produto químico, como: inseticida em locais adequados.</li></ul>  |



## ANEXO 04

### POP 04–MANEJO DOS RESÍDUOS

OBJETIVO: Estabelecer a frequência e o responsável pelo manejo dos resíduos, a fim de evitar possíveis contaminações por ação do lixo produzido.

| DOCUMENTO POP Nº 04 |   | Data:                               |  | Revisão 01  |
|---------------------|---|-------------------------------------|--|---|
| DESCRIÇÃO           | RESPONSÁVEL   | FREQUÊNCIA                          | PROCEDIMENTO   | OBSERVAÇÕES   |
| Lixo Orgânico       | Manipuladores de alimentos e auxiliares de serviços gerais. | Diariamente, sempre que necessário. | <ul style="list-style-type: none"><li>– Manter o lixo tampado;</li><li>– Recolher o lixo várias vezes ao dia, evitando acúmulo;</li><li>– Ao recolher o lixo, não arrastá-lo durante o trajeto;</li><li>– <b>Necessário estipular um horário para que seja retirado o lixo, para que não haja risco de contaminação cruzada.</b></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>– É importante que o lixo não seja retirado pelo mesmo local onde entram as matérias-primas, embalagens e produtos acabados. Para isso, é necessário determinar horários diferenciados e práticas que impeçam a contaminação cruzada.</li><li>– O lixo deve ser mantido em recipiente com tampa acionada por pedal, constituído de material de fácil higienização;</li><li>– Após o manejo do mesmo, fazer a higienização das mãos.</li></ul> |





## ANEXO 05

### POP 05 - LAVAGEM E ANTISSEPÇÃO DAS MÃOS

OBJETIVO: Estipular a frequência e os procedimentos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, diminuindo o risco de contaminação e garantindo a segurança.

| DOCUMENTO POP Nº 05             |                            | Data:                          |  |   | Revisão 01   |
|---------------------------------|----------------------------|--------------------------------|--|---|--|
| EQUIPAMENTO                     | RESPONSÁVEL                | TIPO DE PRODUTO                | FREQÜÊNCIA   | PROCEDIMENTO  | OBSERVAÇÕES  |
| Lavagem e antissepsia das mãos. | Manipuladores de alimentos | Sabonete líquido e álcool 70%. | <ul style="list-style-type: none"><li>– Antes de começar as atividades de manipulação de alimentos;</li><li>– Toda vez que mudar de atividade;</li><li>– Imediatamente após o uso de sanitários;</li><li>– Depois de manipular alimentos crus ou material contaminado;</li><li>– Depois de pentear os cabelos;</li><li>– Depois de comer, fumar ou assoar o nariz;</li><li>– Depois de manipular materiais de limpeza;</li><li>– Depois de manipular lixo ou restos de alimentos;</li><li>– Depois de pegar em dinheiro.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>– Molhar as mãos;</li><li>– Ensaboar as mãos friccionando durante 30 segundos;</li><li>– Lavar a palma das mãos com movimentos circulares;</li><li>– Lavar o dorso das mãos com movimentos circulares ;</li><li>– Lavar os espaços entre os dedos; deslizando as mãos, uma sobre a outra;</li><li>– Lavar as articulações de uma mão com o auxílio da outra mão;</li><li>– Lavar o polegar de uma mão com o auxílio da outra mão;</li><li>– Lavar as unhas e extremidades dos dedos de uma mão, na palma da outra mão, com movimentos circulares;</li><li>– Lavar o antebraço de uma mão com o auxílio da outra mão;</li><li>– Enxaguar as mãos tirando totalmente o resíduo de sabão;</li><li>– Enxugar as mãos com papel toalha;</li><li>– Antissepsia das mãos com álcool a 70%.</li></ul> | - É importante que as torneiras sejam com acionamento automático e os coletores de papel com tampa e pedal, ou, as torneiras sem acionamento automático devem ser fechadas com o auxílio de toalha de papel. |



## ANEXO 06

### POP 06 – HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL

OBJETIVO: manter o ambiente sempre limpo eliminando risco de contaminação cruzada por ação de microrganismos.

| DOCUMENTO POP N° 06 |                            | Data:                          |   | Revisão 01   |
|---------------------|----------------------------|--------------------------------|---|--|
| EQUIPAMENTO         | RESPONSÁVEL                | FREQÜÊNCIA                     | PRODUTO   | PROCEDIMENTO   |
| Piso                | Manipuladores de alimentos | Diária e sempre que necessário | Detergente alcalino e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo. | <ul style="list-style-type: none"><li>- Retirada completa dos resíduos com água corrente e detergente alcalino com auxílio de vassoura;</li><li>- Retirada do detergente com água;</li><li>- Aplicação do detergente com água;</li><li>- Aplicação com solução de sanitizante clorado.</li></ul>   |
| Bancadas            | Manipuladores de alimentos | Diária                         | Detergente neutro, sanitizante clorado 100 ppm ou álcool 70%.     | <ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem em água com detergente neutro e escova ou bucha.</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Secagem natural;</li><li>- Aplicação de álcool 70% antes de usar.</li><li>- No final do expediente – aplicação de solução sanitizante imediatamente após a limpeza.</li></ul>  |
| Azulejos            | Manipuladores de alimentos | Diária e semanal               | Detergente neutro e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo.   | <p><b>Diários</b> (nas partes próximas às bancadas):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha;</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução sanitizante clorada;</li><li>- Secagem natural.</li></ul> <p><b>Semestral:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com detergente neutro com auxílio de escova;</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução sanitizante clorada;</li><li>- Secagem natural.</li></ul> |

|                         |                            |                       |   |  |
|-------------------------|----------------------------|-----------------------|---|--|
| Janelas, Portas e Telas | Manipuladores de alimentos | Semanal               | Detergente neutro e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova ou bucha ou esponja.</li> <li>- Enxágue com água corrente.</li> <li>- Aplicação de solução sanitizante clorada.</li> <li>- Secagem natural.</li> </ul>  |
| Tetos e Luminárias      | Manipuladores de alimentos | Quinzenal             | Detergente neutro.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpeza com pano umedecido com detergente neutro.</li> <li>- Enxágue com pano úmido para eliminação do detergente.</li> <li>- Secagem natural.</li> </ul>   |
| Prateleiras e armários  | Manipuladores de alimentos | Quinzenal             | Detergente neutro e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova ou bucha ou esponja.</li> <li>- Enxágue com água corrente.</li> <li>- Aplicação de solução sanitizante clorada com permanência mínima de 15 minutos;</li> <li>- Enxágue;</li> <li>- Secagem natural.</li> </ul> |
| Esponjas                | Manipuladores de alimentos | Diário, em cada turno | Detergente neutro e sanitizante clorado 100 a 200 ppm de cloro ativo. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova ou bucha ou esponja.</li> <li>- Enxágue com água corrente.</li> <li>- Aplicação de solução sanitizante clorada com permanência mínima de 15 minutos;</li> <li>- Enxágue;</li> <li>- Secagem natural.</li> </ul> |

|                                |                            |                  |   |  |
|--------------------------------|----------------------------|------------------|---|--|
| Caixas plásticas organizadoras | Manipuladores de alimentos | Diária e semanal | Detergente neutro e sanitizante clorado 100 a 200 ppm de cloro ativo. | <p><b>Diário:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicação de detergente e retirada com pano úmido;</li> <li>- Aplicação de solução sanitizante clorada;</li> <li>- Secagem natural.</li> </ul> <p><b>Semestral:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavagem com detergente neutro com auxílio de esponja;</li> <li>- Enxágue com água corrente;</li> <li>- Aplicação de solução sanitizante clorada com permanência mínima de 15 minutos;</li> <li>- Enxágue;</li> <li>- Secagem natural.</li> </ul> |
| Pano de prato                  | Manipuladores de alimentos | Diária           | Sabão em pó e sanitizante clorado de 100 a 200 ppm                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavagem com sabão em pó;</li> <li>- Enxágue em água corrente;</li> <li>- Imersão em solução sanitizante clorada com permanência mínima de 15 minutos;</li> <li>- Secagem natural.</li> </ul>  |

## ANEXO 07

### POP 07 – HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES, FOLHOSOS E OVOS

OBJETIVO: evitar qualquer contaminação que possa comprometer a qualidade das matérias-primas ofertadas.

| DOCUMENTO POP Nº 07 |                             | Data:  | Revisão 01   |
|---------------------|-----------------------------|--|--|
| DESCRIÇÃO           | RESPONSÁVEL                 | PRODUTO  | PROCEDIMENTO   |
| Legumes             | Manipuladores de alimentos. | Sanitizante clorado a 100 a 200 ppm de cloro ativo ( 1 colher de sopa para cada 1 litro de água) | <ul style="list-style-type: none"><li>– Desprezar as partes estragadas;</li><li>– Lavar toda a superfície da verdura em água corrente;</li><li>– Retirar a presença de alguns corpos estranhos que possam comprometer o alimento;</li><li>– Deixar em solução clorada por no mínimo 15 minutos;</li><li>– Lavar com água corrente.</li></ul> <p><b>Obs.: Não necessitam de desinfecção: legumes e verduras que irão sofrer ação do calor, desde que haja garantia de temperatura no interior atingindo no mínimo 74°C.</b></p> |
| Frutas              | Manipuladores de alimentos. | Sanitizante clorado a 100 a 200 ppm de cloro ativo   | <ul style="list-style-type: none"><li>– Lavar toda a superfície da fruta;</li><li>– Deixar em solução clorada por no mínimo 15 minutos;</li><li>– Lavar com água corrente.</li></ul> <p><b>Obs.: Se as frutas forem servidas cortadas, fazer o uso de luvas descartáveis para corte, montagem e distribuição.</b></p>  |
| Folhosos            | Manipuladores de alimentos. | Sanitizante clorado a 100 a 200 ppm de cloro ativo   | <ul style="list-style-type: none"><li>– Lavar a superfície de cada folha em água corrente;</li><li>– Retirar a presença de corpos estranhos: terra, areia, insetos, larvas e outros;</li><li>– Deixar em solução clorada por no mínimo 15 minutos;</li><li>– Lavar com água corrente.</li></ul>  |
| Ovos                | Manipuladores de alimentos. | -  | <ul style="list-style-type: none"><li>– Não deve apresentar sujidade agregada à casca;</li><li>– Ao utilizar, lavar em água corrente minutos antes do uso.</li></ul>   |



## ANEXO 08

### POP 08 – SELEÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

OBJETIVO:inspecionar as etapas de seleção das matérias-primas, os ingredientes usados e o modo de embalagens, afim de que fiquem livres de qualquer contaminação.

| DOCUMENTO POP Nº 08           | Data:   | Revisão 01 |
|-------------------------------|---|------------|
| ABRANGÊNCIA                   | PROCEDIMENTO  |            |
| Fornecedores                  | <ul style="list-style-type: none"><li>– Observar a data de validade e fabricação;</li><li>– Observar as características organolépticas, cor, odor, aparência;</li><li>– Observar as condições das embalagens: devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada gênero alimentício. Alimentos não devem estar em contato direto com papel, papelão, jornal ou plástico reciclado;</li><li>– Observar a temperatura do produto, de acordo com a exigência de cada produto.</li></ul>   |            |
| Leites, queijos e laticínios. | <ul style="list-style-type: none"><li>– Observar se as embalagens de leite não estão estufadas ou de algum modo alteradas;</li><li>– Devem apresentar líquido homogêneo, cor branca leitosa, odor característico e sabor suave, entre salgado e adocicado;</li><li>– A temperatura destes produtos deve estar até 8°C.</li></ul>  |            |
| Hortifrutigranjeiros          | <ul style="list-style-type: none"><li>– É importante observar tamanho, cor, aroma, além disso, devem estar frescos, íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentas de aroma, sabor e odor estranhos.</li><li>– Ausência de danos físicos e mecânicos que afete a aparência, estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas, não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, sem umidade externa anormal (viscosidade);</li><li>– A triagem deve ser feita retirando-se as folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, os ovos devem estar com a casca íntegra, sem rachaduras e resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor, a gema deve ser amarelo-ouro e centrada em relação à clara, sem a presença de espuma; não deve haver ovo quebrado ou trincado, devendo estar de preferência em caixas de plástico;</li><li>– Em alguns casos, se for necessário, solicitar a troca de mercadorias;</li><li>– Recomenda-se que estejam em temperatura até 10°C.</li></ul> |            |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Carnes bovinas                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento; consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor e odor característico: cor vermelha viva, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;</li> <li>- Charque em temperatura ambiente, desde que especificado na embalagem;</li> <li>- Carnes devem estar em temperatura de até 4°C.</li> </ul>   |
| Aves                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento; consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor e odor característico: cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;</li> <li>- Devem estar em temperatura de até 4°C.</li> </ul>  |
| Peixes                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento; consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor e odor característico: geralmente branca ou ligeiramente rósea;</li> <li>- Peixe inteiro: a carne deve estar presa à espinha, ventre desinchado, escamas bem aderidas e brilhantes, guelras úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes, superfície não pegajosa;</li> <li>- Pescados salgados, curados ou defumados: podem ser recebidos em temperatura ambiente, desde que especificado na embalagem.</li> </ul> |
| Cereais, farináceos e leguminosas | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica de cada espécie;</li> <li>- As farinhas devem ter aspecto de pó fino ou granuloso, dependendo de cada espécie, não devendo estar empedrada, fermentada ou rançosa;</li> <li>- As embalagens não devem estar enferrujadas, estufadas, amassadas, trincadas, apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.</li> </ul>   |



## ANEXO 09

### POP 09 – HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS

OBJETIVO:estipular a frequência e o procedimento usado para a lavagem e antissepsia de mamadeiras, diminuindo assim o risco de contaminação e garantindo a segurança higiênico-sanitária dos alunos.

| DOCUMENTO POP Nº 079              |             | Data:                                     | Revisão 01   |
|-----------------------------------|-------------|---|--|
| DESCRIÇÃO                         | RESPONSÁVEL | FREQUÊNCIA                                | PROCEDIMENTO   |
| Lavagem e assepsia das mamadeiras | Merendeiras | Sempre que as mamadeiras forem utilizadas | <ul style="list-style-type: none"><li>– Lavar em água corrente com detergente;</li><li>– Utilizar escova apropriada, de cabo longo, para lavar mamadeiras, tomando especial cuidado com as reentrâncias, onde frequentemente se acumulam resíduos de leite;</li><li>– Para lavagem dos bicos utiliza-se escova apropriada ou esponja, tomando cuidado de virá-los pelo avesso, a fim de retirar qualquer resíduo aderente e deixar a água esguichar através do furo, para certificar de que não estão entupidos;</li><li>– A tampa e a rosca também devem ser lavadas;</li><li>– Não utilizar sabão em barra, pois deixa resíduo viscoso de difícil remoção;</li><li>– Enxaguar bem até retirar por completo os vestígios de detergente;</li><li>– Depois de bem enxaguados, <b>colocar em um recipiente com água e ferver por 10 minutos. Os bicos e as roscas das mamadeiras são menos resistentes ao aquecimento prolongado, devendo serem servidos por 3 minutos;</b></li><li>– Escorrer a água do recipiente, retirar o material já esterilizado se possível, utilizando pinça para evitar o contato direto com as mãos;</li><li>– <b>Escorrer bem e guardar em recipiente previamente higienizado e com tampa;</b></li><li>– <b>Não secar.</b></li></ul> |





## ANEXO 10

### POP 10 – PREPARO DAS SOLUÇÕES SANITIZANTES

| DOCUMENTO POP N° 10                      |  | Data:           |  | Revisão 01   |
|--|--|-----------------|--|--------------|
| SOLUÇÃO                                  | COMO PREPARAR  | FREQUÊNCIA      | ONDE USAR  | RESPONSÁVEL  |
| <b>SOLUÇÃO CLORADA</b><br><b>100 ppm</b> | 2,5 mL (01 colher de chá) de hipoclorito de sódio 3 a 6 % em 1 litro de água.                          | Preparo diário. | Sanitização de alimentos com hortifrutigranjeiros e ovos por imersão (quando necessário).              | Merendeiras. |
| <b>SOLUÇÃO CLORADA</b><br><b>200 ppm</b> | 0,5 mL (01 colher de sobremesa) de hipoclorito de sódio 3 a 6 % em 1 litro de água.                    | Preparo diário. | Sanitização de pisos, paredes, azulejos, tetos, sanitários, janelas, luminárias, telas e equipamentos. | Merendeiras. |
| <b>ÁLCOOL 70%</b>                        | Retirar de 1 litro de álcool 96°GL, 250 mL e completar com água (de preferência destilada ou filtrada) | Preparo diário. | Sanitização das mãos, bancadas, utensílios e cubas de distribuição.                                    | Merendeiras. |