



GOVERNO MUNICIPAL

TOLEDO

SECRETARIA
DA EDUCAÇÃO

MUNICÍPIO DE TOLEDO
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

MANUAL DE
BOAS PRÁTICAS (MBP)
E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
PADRONIZADOS (POPS)
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
MUNICIPAL DE TOLEDO/PR

Toledo, 05 de setembro de 2025.

EQUIPE TÉCNICA E ELABORAÇÃO

Elly Ana Pootz Borilli
Nutricionista QT
CRN 8: 5643

Fernanda Manzatti Galvão
Nutricionista QT
CRN 8: 6384

Francielle Rossoni de carvalho
Nutricionista QT
CRN 8: 5694

Juliana Cristina Veit
Nutricionista QT
CRN 8: 5487

Toledo, 05 de setembro de 2025

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	6
1. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	7
2. INTRODUÇÃO	8
3. AGENTES OPERACIONAIS – COZINHEIRAS.....	8
3.1 - Procedimentos básicos para ser uma boa cozinheira	8
3.2 - Atribuições dos manipuladores de alimentos	9
3.3 - Rotina dos manipuladores de alimentos	9
4. DEFINIÇÕES.....	10
5. PARA QUE SERVEM ESTES DOCUMENTOS?.....	15
6. CONCEITOS GERAIS E COMO EVITAR CONTAMINAÇÕES.....	15
6.1- Quem é o manipulador de alimentos?.....	15
6.2 - O que é contaminação?	15
6.3 - O que são os microrganismos?	16
6.4 - Como ocorre a contaminação dos alimentos?.....	16
6.5 - O que é intoxicação alimentar?.....	16
6.6 - O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA`s)?	16
6.7 - Como podemos evitar a contaminação dos alimentos?	17
6.8 - Contaminação por parasitas?	17
6.9 - Como podemos evitar a contaminação por parasitas?	17
6.10 - Contaminação por substâncias tóxicas?.....	17
6.11 - Como evitar a contaminação por substâncias tóxicas?.....	18
6.12 - Cuidados com a dedetização (antes, durante e após)?.....	18
6.13 - Higienização das Instalações	19
7. HIGIENE PESSOAL	19
7.1 - Cuidados básicos de higiene pessoal	19
7.2 - Quando lavar as mãos?.....	20
7.3 - Como lavar as mãos corretamente?	20
7.4 - Uso de uniforme	21
7.5 - Conduta pessoal.....	22
7.6 - Controle de Saúde.....	23
7.7 - Capacitação em Manipulação de Alimentos.....	23
7.8 - Visitantes ou funcionários externos ao serviço podem entrar na cozinha?.....	23
8. HIGIENE DOS ALIMENTOS.....	24

8.1 - Cuidados necessários para não contaminar os alimentos.....	24
9. HIGIENE DO AMBIENTE	25
9.1- Cuidados básicos com o ambiente.....	25
9.2 - Cuidados básicos de higiene.....	25
10. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.....	26
10.1 - Passos para a higienização dos ambientes	26
10.2 - Paredes.....	26
10.3 - Pisos e rodapés.....	27
10.4 - Janelas, portas e telas.....	27
10.5 - Luminárias: interruptores, tomadas e outros.....	27
10.6 - Bancadas e mesas de apoio.....	27
10.7 - Ralos.....	27
10.8 - Teto ou forro.....	28
10.9 - Equipamentos	28
10.10 - Utensílios.....	28
11. CUIDADOS COM A ÁGUA.....	28
12. CUIDADOS COM OS RESÍDUOS.....	29
13. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES.....	30
14. RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS.....	31
15. ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS	31
15.1 - Como proceder se houver sobra de produtos nas embalagens?.....	34
15.2 - Refrigeração e congelamento.....	34
15.3 - Por que as temperaturas dos alimentos são importantes?	34
15.4 - Que tipos de termômetros podem ser utilizados?	35
15.5 - Termômetro de equipamentos	35
15.6 - Termômetro para alimentos.....	35
16. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS.....	35
16.1 - Pré-preparo	35
16.1.1 - Alimentos em geral.....	35
16.1.2 - Alimentos enlatados	36
16.1.3 - Carnes bovinas, aves e peixes congelados.....	36
16.1.4 - Vegetais folhosos.....	36
16.1.5 - Frutas.....	37
16.1.6 - Cereais e leguminosas	37
16.1.7 - Ovos.....	37

16.2 - Preparo/cozção dos alimentos.....	37
16.3 - Distribuição	38
ANEXOS.....	39
REFERÊNCIAS	40
POP 1 – LAVAGENS DAS MÃOS.....	41
POP 2 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES.....	42
POP 3 - HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.....	43
POP 4 - HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS	45
POP 5 - CONTROLE DA POTABILIDADE DE ÁGUA	46
POP 6 – MANEJO DE RESÍDUOS.....	47
POP 7 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES	48
POP 8 - RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS.....	49
POP 9 – FICHA DE CONTROLE DO CARDÁPIO	50
POP 10 – FICHA DE CONTROLE DO ESTOQUE	51
POP 11 – HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS.....	53

APRESENTAÇÃO

O programa de alimentação escolar, que teve seu início na Campanha de Merenda Escolar em 1955 passou por diversas transformações ao longo das décadas até se tornar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), como é conhecido hoje.

Este programa visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos estudantes da educação infantil (creches e pré-escola), do ensino fundamental, do ensino médio e educação de jovens e adultos (EJA), matriculados em escolas públicas e filantrópicas do Brasil.

O PNAE é considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar do mundo, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis.

A Alimentação Escolar se constitui em um dos alicerces do processo de aprendizagem. Nela estão contidos todos os subsídios nutricionais que possibilitarão o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o melhor rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos.

A cozinheira desempenha papel de fundamental importância, não só por preparar a alimentação escolar, mas, principalmente, pela responsabilidade que tem em garantir a oferta de alimentos seguros aos alunos.

Assim sendo, apresentamos este material, para auxiliar as cozinheiras a implementar no dia a dia de trabalho condições de segurança e praticidade, visando à proteção da saúde dos nossos alunos.

Os procedimentos descritos serão desenvolvidos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evitará a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois da manipulação dos alimentos.

1. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

NOME DA INSTITUIÇÃO: _____

CNPJ: _____

ENDEREÇO: _____

Nº: _____ BAIRRO: _____

MUNICÍPIO: Toledo - ESTADO: PARANÁ

CEP: _____

TELEFONE: () _____

2. INTRODUÇÃO

O Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) documentam e descrevem as atividades e procedimentos que os manipuladores de alimentos das unidades escolares do município de Toledo, do estado do Paraná, devem adotar na produção, manipulação, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios.

Considerando que as cozinhas das Escolas e CMEIS (Centros Municipais de Educação Infantil) são caracterizadas como Serviços de Alimentação Coletiva, é necessário garantir que os alimentos produzidos ofereçam segurança e qualidade sanitária aos escolares e atendam a legislação sanitária em vigor, minimizando risco de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) nos escolares.

Sendo assim, cada unidade escolar deve ter seu exemplar do Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), acessíveis a todos os manipuladores de alimentos para constante consulta.

3. AGENTES OPERACIONAIS – COZINHEIRAS

A cozinheira escolar tem um papel fundamental na garantia da qualidade da alimentação que será oferecida aos alunos. Além de ser responsável por oferecer refeições bem preparadas e sem riscos para a saúde, pode ser capacitada para se tornar uma excelente educadora alimentar, junto com a equipe escolar.

Ao preparar e servir a alimentação escolar, esse grande profissional deve ajudar a orientar os alunos na formação de bons hábitos alimentares.

Para o bom desempenho da sua função, a cozinheira deve cuidar de sua saúde, higiene pessoal e aparência e ter sempre em mente seus deveres.



3.1 - Procedimentos básicos para ser uma boa cozinheira

- Preparar e servir com amor uma refeição saborosa, bem temperada e livre de contaminações;
- Organizar e cuidar da limpeza do local e dos utensílios usados no preparo e distribuição da alimentação;
- Procurar aprender cada vez mais sobre o seu trabalho, com as nutricionistas do setor e através de capacitações continuadas.

3.2 - Atribuições dos manipuladores de alimentos

- Receber das nutricionistas e estagiárias de nutrição as instruções necessárias;
- Receber os alimentos destinados à alimentação escolar, conferindo de acordo com os cronogramas de entregas e fazendo as anotações no caso de faltas;
- Fazer o controle diário do cardápio servido, anotando número de alunos que consumiram;
- Organizar o estoque de acordo com o PVPS (primeiro que vence é o primeiro que sai);
- Armazenar os alimentos de forma a conservá-los em perfeito estado de consumo;
- Preparar o alimento de acordo com a receita, de forma a estarem prontos nos horários estabelecidos;
- Higienizar corretamente frutas, verduras e legumes, lavando em água corrente, deixando de molho por 15 minutos em solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) e enxaguando;
- Organizar os utensílios e todo o material necessário para distribuição eficiente da alimentação escolar;
- Servir os alimentos na temperatura adequada;
- Cuidar da limpeza e manutenção do material e locais destinados à preparação, estocagem e distribuição;
- Cumprir as determinações superiores;
- Tratar com delicadeza as crianças;
- Distribuir a alimentação, à todas as crianças, incentivando-as a “*comer de tudo*”;
- Higienizar utensílios, equipamentos e dependências do serviço de alimentação;

3.3 - Rotina dos manipuladores de alimentos

- Verificar o cardápio do próximo dia;
- Examinar se há em estoque os gêneros que vai utilizar;
- Verificar se não faltarão produtos para o dia seguinte;
- Anotar diariamente o controle do cardápio realizado;

- Utilizar somente utensílios bem limpos;
- Seguir as normas de higiene na preparação;
- Manter o mais rigoroso asseio e ordem nas dependências em que se armazenam, preparam e distribuem os alimentos;
- Estar sempre com o uniforme completo (calça comprida, camiseta, calçado fechado, touca e jaleco/avental de cor clara), sem adornos e homens sem barba.

4. DEFINIÇÕES

Para efeito deste Manual, considera-se:

- **ALIMENTO:** toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento, e satisfazer as necessidades sensoriais e sócio-culturais do indivíduo;

- **ALIMENTO PREPARADO:** aquele manipulado em serviços de alimentação, exposto à venda, embalado ou não, subdividindo-se em três categorias:

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

- **ANTISSEPSIA:** operação destinada à redução de microorganismos 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:** são substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

- **ARMAZENAMENTO:** é o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos terminados;

- **AUTORIDADE SANITÁRIA:** funcionário público investido de função fiscalizadora, competente para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observados os preceitos constitucionais;

- **BOAS PRÁTICAS (BP):** procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

- **CHECK-LIST:** lista de verificação contendo os requisitos que devem ser verificados na visita técnica ou auditoria. Tem como objetivo padronizar a visita técnica ou auditoria;

- **CONTAMINANTES:** substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento, que comprometem sua integridade e que são nocivas à saúde humana;
- **CONTAMINAÇÃO CRUZADA:** transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;
- **CONTROLE:** condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos;
- **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:** sistema de ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento;
- **COZINHAS INDUSTRIAIS:** estabelecimentos que preparam e fornecem alimentos prontos em larga escala, para o consumo coletivo no local, ou não, de comunidades fechadas ou fixas, como indústrias, empresas, bufês, e instituições como presídios, quartéis, entre outros;
- **DESINFECÇÃO:** operação por método físico e/ou químico, de redução parcial do número de microrganismos patogênicos ou não, situados fora do organismo humano e não necessariamente matando os esporos;
- **DESINFETANTE:** produto que elimina ou reduz microrganismos patogênicos ou não de superfícies inanimadas, mas não necessariamente as formas microbianas esporuladas;
- **DESINFESTAÇÃO:** eliminação de pragas;
- **DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs):** doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas com microrganismos patogênicos;
- **EMBALAGEM:** recipiente, pacote ou invólucro destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;
- **ESTABELECIMENTO:** edificação, área ou local onde são desenvolvidas atividades relacionadas à produção, manipulação, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e/ou comercialização de alimentos;
- **ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS:** unidades do comércio varejista e atacadista, cuja atividade predominante é a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e pescados, podendo inclusive, expor alimentos preparados, embalados ou não, para venda direta ao consumidor, pessoa física ou jurídica. Exemplos: hipermercados, supermercados, mercearias, padarias, açougues, comércios atacadistas de produtos alimentícios de todos os tipos;

- **EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs):** todo dispositivo de uso individual de fabricação nacional ou estrangeira destinada a proteger a saúde a integridade física dos trabalhadores;

- **FRACIONAMENTO:** operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

- **HIGIENIZAÇÃO:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

- **HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS:** ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um agente antisséptico;

- **INGREDIENTE:** é toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo dos alimentos e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada;

- **LAVAGEM:** procedimento de limpeza que envolve a utilização de água e sabão/detergente para maior remoção das sujidades;

- **LIMPEZA:** operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;

- **LOTE:** é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

- **MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS:** operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras;

- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos;

- **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS:** documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água para consumo humano, 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 a garantia da qualidade do produto final;

- **MATÉRIA-PRIMA:** toda substância, que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica;
- **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 ocorrência 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 específico em legislação sanitária;
- **ORGANISMO COMPETENTE:** é o organismo oficial ou oficialmente reconhecido ao qual o governo outorga faculdades legais para exercer suas funções;
- **PERIGO:** agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos a saúde;
- **PRAGA:** todo o agente animal ou vegetal que possa ocasionar danos materiais ou contaminações com risco à saúde, segurança e qualidade;
- **PRAGUICIDA:** qualquer substância química utilizada para controle de pragas animais ou vegetais;
- **PRÉ-PREPARO:** etapa onde os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes;
- **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:** conjunto de setores do processo de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta dos produtos;
- **PRODUTOS PERECÍVEIS:** produtos alimentícios, alimentos “*in natura*”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação;
- **PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE:** política pública nacional para garantia da oferta de refeições aos alunos das redes públicas de ensino;

- **REGISTRO:** anotação de um ato, em planilha ou outro documento, apresentando a 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;
- **RESPONSÁVEL TÉCNICO (RT):** profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária;
- **RISCO:** estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento;
- **ROTULAGEM:** inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento;
- **RÓTULO:** qualquer identificação impressa ou litografada bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;
- **SANEANTES:** substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para aplicação por qualquer pessoa para fins domésticos ou entidades especializadas para fins profissionais;
- **SANIFICAÇÃO/ DESINFECÇÃO:** ação de eliminar micro-organismos patogênicos reduzindo-os a níveis considerados seguros;
- **SANITIZANTE:** é um agente ou produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde;
- **SEGURO/ INÓCUO:** que não oferece risco à saúde e a integridade física do consumidor;
- **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:** empresas comerciais (exemplos: restaurantes de todo tipo inclusive industriais, lanchonetes, bufês, entre outros) ou serviços incluídos em instituições sociais (exemplos: cozinhas de creches, escolas, asilos, hospitais, entre outros), cuja atividade predominante é a preparação e a oferta de refeições prontas para consumo individual ou coletivo, servidas, principalmente, no mesmo local;
- **SOBRAS DE ALIMENTOS:** o alimento que não foi distribuído e que foi conservado adequadamente, incluindo-se a sobra do balcão térmico ou refrigerado, quando se tratar de alimento pronto para o consumo;

- **SURTOS:** episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem;

- **TRANSPORTADOR DE ALIMENTO:** é a empresa que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo;

- **VEÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTO:** é o veículo que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo.

5. PARA QUE SERVEM ESTES DOCUMENTOS?

MBP: Manual de Boas Práticas – material descritivo e explicativo das atividades a serem realizadas pelos manipuladores de alimentos na execução de suas funções.

POP: Procedimento Operacional Padronizado – procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

6. CONCEITOS GERAIS E COMO EVITAR CONTAMINAÇÕES

6.1- *Quem é o manipulador de alimentos?*

Manipulador de alimentos é a pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento, seja produzindo, vendendo, transportando, recebendo, preparando ou servindo alimentos. Na escola conhecemos estes profissionais como cozinheiras.

6.2 - *O que é contaminação?*

É qualquer elemento estranho que não faça parte do alimento. O ser humano carrega microrganismos por todo o seu corpo, como mãos, pele, cabelos, boca, garganta, nariz, e nas suas secreções (fezes, urina, saliva e suor), o que é natural. Por meio de contato direto ou condições inadequadas de temperaturas, instalações, utensílios e equipamentos, é possível transmitir microrganismos para o alimento, contaminando-o e causando doenças a quem o ingere.

6.3 - O que são os microrganismos?

São pequenos e microscópicos corpos impossíveis de serem observados a olho nu (só podem ser vistos através de microscópios). Podem ser encontrados em grandes quantidades, por toda parte: nos seres humanos, na água, no solo e até no ar, podendo causar doença.

6.4 - Como ocorre a contaminação dos alimentos?

A contaminação dos alimentos se dá através de agentes contaminantes de várias origens, exemplo:

- **Física** - cabelo na comida, pedra na comida, parafuso na embalagem comida, etc;
- **Química** - produtos de limpeza perto de alimento, inseticidas, etc;
- **Biológica** – fungos, vírus, bactérias;

- **Contaminação direta:** a contaminação direta ocorre quando há contato do manipulador contaminado diretamente com o alimento, por má higienização das mãos, tosse, espirros, etc.

- **Contaminação indireta:** ocorre através do contato do alimento com material humano (fezes ou urina) que é levado por insetos (moscas e baratas), roedores, utensílios mal higienizados, etc.

6.5 - O que é intoxicação alimentar?

Intoxicação alimentar é uma doença causada pela ingestão de alimentos contaminados.

A intoxicação alimentar ocorre geralmente entre uma a 36 horas após a ingestão de alimentos contaminados. Os sintomas geralmente são: náuseas, vômitos, dores abdominais e diarreia, que podem durar de um a sete dias.

6.6 - O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's)?

As DTA's são enfermidades causadas pela ingestão de água e alimentos contaminados (ex: bactérias, pesticidas, metais pesados, etc.). As más condições de produção, armazenagem, processamento, manipulação e conservação dos alimentos, associados à falta de saneamento, contribuem para maior ocorrência dos casos de DTA's. Alimentos que são manipulados incorretamente são responsáveis pela maior parte das doenças transmitidas pelos alimentos.

6.7 - Como podemos evitar a contaminação dos alimentos?

É necessário cuidar, tanto da higiene pessoal, como dos alimentos, do ambiente de trabalho, dos utensílios, bem como é preciso ter atenção no armazenamento correto dos alimentos. Com esses cuidados é possível evitar as principais fontes de contaminação.

6.8 - Contaminação por parasitas?

Os parasitas como amebas, giárdias e vermes podem estar presentes no solo, na água e no intestino humano e de outros animais, podendo contaminar os alimentos e causar doenças. Temos como exemplo os cistos (ovos) de vermes como a tênia, que, se ingeridos, podem causar doenças como a cisticercose e teníase.

6.9 - Como podemos evitar a contaminação por parasitas?

- Mantendo as mãos higienizadas, unhas curtas e limpas (ver POP 1);
- Fazendo a higienização correta dos alimentos com água potável, (ver POP 4);
- Fazendo a manutenção periódica dos equipamentos de refrigeração;
- Adquirindo alimentos de procedência garantida e inspecionados pelos órgãos responsáveis.

6.10 - Contaminação por substâncias tóxicas?

Também conhecida como contaminação química, acontece quando produtos químicos, como os utilizados na higienização do ambiente de trabalho entram em contato com o alimento, ou até mesmo pela contaminação por agrotóxicos, ainda no cultivo. Também pode acontecer este tipo de contaminação quando as frutas, legumes e hortaliças não são bem enxaguados após higienização com água sanitária.

Produtos de limpeza como água sanitária, desinfetantes, desodorizantes, detergentes, sabão em pó, ceras, multiuso, pastas e saponáceos podem conter substâncias tóxicas como cloro, amônia, soda cáustica, entre outros. Tais produtos, se utilizados incorretamente ou misturados entre si, podem causar sérios danos à saúde dos manipuladores.

Outros produtos como inseticidas, raticidas, solventes, colas, tintas e vernizes também podem ocasionar graves intoxicações se inalados, ingeridos acidentalmente ou se houver contato manual direto. Em casos mais graves estes produtos podem levar à morte.

6.11 - Como evitar a contaminação por substâncias tóxicas?

- Manter os produtos de limpeza armazenados em locais próprios e longe dos alimentos;
- Ao fazer uso destes produtos, usar luvas de borracha;
- Sempre que utilizar um destes produtos certificar-se de que não há alimentos por perto nem tampouco estão sendo manipulados;
- Em caso de manipulação de alimentos e lavagem de utensílios, certificar-se de que ambos não estão no mesmo espaço, para não haver contaminação do alimento, através de detergente ou sabão;
- Seguir as instruções de lavagem de mãos;
- Em hipótese alguma fazer limpeza e manipular/preparar alimentos ao mesmo tempo;
- Enxaguar bem em água corrente as frutas, verduras e legumes após a higienização com água sanitária **(ver POP 4)**.

IMPORTANTE: A lavagem de alimentos só consegue remover parte dos resíduos agrotóxicos presentes na superfície dos mesmos. Os agrotóxicos sistêmicos, absorvidos por tecidos internos da planta permanecem, mesmo que os alimentos tenham sido lavados.

6.12 Cuidados com a dedetização (antes, durante e após)?

Os cuidados na aplicação do produto químico devem ser seguidos pela empresa especializada para este fim. De maneira geral, cabe a escola:

- Retirar louças e talheres guardando-as em local protegido. Após a dedetização devem ser higienizadas para reutilização;
- Cobrir equipamentos com saco plástico e higienizá-los antes do próximo uso;
- Afastar móveis e equipamentos das paredes para facilitar a aplicação do produto;
- No dia seguinte, após a dedetização, toda área deverá ser adequadamente higienizada.

IMPORTANTE: A dedetização periódica é obrigatória nas áreas de alimentação. O gestor da escola deve cobrar da secretaria da educação para que uma empresa especializada realize e que fornecerá certificado de garantia em dedetização com data do procedimento **(ver POP 7).**

6.13 - Higienização das Instalações

A primeira etapa da higienização (limpeza) consiste em remover as substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando-se água potável e detergente. Em seguida é feita a sanitização, com produtos químicos como o cloro e o álcool. De maneira geral, os procedimentos de higienização do ambiente deverão ser realizados **(ver POP 3)**.

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

Todos os produtos de higienização devem ser regularizados pelo Ministério da Saúde (MS) e utilizados de acordo com as instruções do fornecedor. Deverão ser armazenados em local apropriado e de fácil acesso a todos os manipuladores e sua reposição deverá ser feita sempre que necessário.

A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato, 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 deverão ser aproveitados para higienizar utensílios e superfícies que entram em contato com o alimento, mas sim, fibras e esponjas macias. A periodicidade de reposição desses produtos deverá ser de acordo com a necessidade. Todos os utensílios de limpeza deverão ser mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados adequadamente.

7. HIGIENE PESSOAL

É importante manter hábitos sadios com o próprio corpo para preservar não só a sua saúde, mas também a das outras pessoas **(ver POP 2)**.

7.1 - Cuidados básicos de higiene pessoal

- Tomar banho todos os dias, antes de dormir e uma ducha ao acordar;
- Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte;
- Escovar os dentes, no mínimo três vezes ao dia, e sempre após as refeições;
- Usar desodorante sem perfume;
- Não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho;

- Manter roupas e uniformes limpos;
- Usar sempre sapatos fechados e limpos;
- Não usar anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contêm sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições;
- Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede ou touca;
- Em caso de ferimentos nas mãos, o manipulador deve estar utilizando luva de vinil (descartável).

7.2 - Quando lavar as mãos?

- Ao chegar e ao sair do trabalho;
- Antes de preparar os alimentos;
- Após usar o banheiro;
- Após mexer com lixos e restos alimentares;
- Após manusear dinheiro e outros objetos sujos (celular);
- Após assoar o nariz ou espirrar;
- Antes e após as refeições;
- Após fumar;
- Toda vez que mudar de atividade.



7.3 - Como lavar as mãos corretamente?

- Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostá-las na pia;
- Aplique o sabonete líquido para cobrir toda a superfície das mãos, friccionando as palmas entre si;
- Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice versa), entrelaçando os dedos;
- Entrelace os dedos palma com palma e friccione os espaços interdigitais;
- Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai e vem;
- Esfregue o polegar direito com auxílio da palma da mão esquerda (e vice versa), utilizando movimento circular;
- Esfregue em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra;

- Esfregue o punho esquerdo com auxílio da palma da mão direita (e vice versa), utilizando movimento circular;
- Enxágue as mãos com água, retirando resíduos de sabonete;
- Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos;
- Utilize o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática;
- Agora suas mãos estão limpas e seguras;
- Se tiver disponível álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraço e deixe secar naturalmente.

ATENÇÃO!

As **luvas de borracha** devem ser usadas para proteção das mãos e punhos do funcionário quando forem utilizados produtos de limpeza. **Não devem ser usadas para manipular alimentos!**

As **luvas descartáveis** devem ser utilizadas no momento da **distribuição dos alimentos** ou quando tiver algum ferimento nas mãos.

As luvas cirúrgicas não devem ser utilizadas de forma alguma para manipulação de alimentos!

O USO DE LUVAS NÃO SUBSTITUI A LAVAGEM DE MÃOS!

IMPORTANTE: O cartaz da lavagem de mãos deve ficar afixado no local em que se efetua a lavagem das mãos. Procure relembrar de todos os passos periodicamente, conferindo se estão sendo utilizados.

7.4 - Uso de uniforme

No local de manipulação de alimentos todo funcionário deverá usar a vestimenta adequada, descrita abaixo, que deve ser mantida limpa e ser trocada diariamente ou sempre que se apresentar suja:

- Calça comprida;
- Camisa/camiseta com mangas curtas ou longas de cores claras;
- Sapato fechado com solado antiderrapante;
- Avental (sem bolsos) em tecido resistente, de cor clara, para atividades de manipulação, cozimento e distribuição;
- Avental em PVC, somente para utilização em atividades com água;

- Touca de proteção no cabelo;
- Luva descartável em látex, quando necessário;
- Luva em borracha para limpeza, quando necessário;
- Na utilização do uniforme devem ser cumpridas as seguintes regras:
 - Utilizar somente nas dependências internas do estabelecimento e apresentar-se para o trabalho com uniforme completo, bem conservado, limpo e com troca diária;
 - Utilizar meias limpas;
 - Jamais utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
 - Não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros adornos que possam cair nos alimentos, deixando todos os pertences pessoais em local específico para este fim e distante dos alimentos e da área de manipulação, inclusive celular;
 - Usar constantemente touca de proteção na cabeça de forma a cobrir completamente os cabelos;

7.5 - Conduta pessoal

- NÃO falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar;
- NÃO mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- NÃO experimentar alimentos diretamente com as mãos;
- NÃO assoar nem colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou se pentear;
- NÃO deixar roupas e objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos;
- JAMAIS enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- JAMAIS fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- NÃO utilizar nenhum tipo de loção ou creme nas mãos;
- NUNCA trabalhar diretamente com alimento quando apresentar problemas de saúde ou qualquer tipo de lesão nas mãos, sem comunicar à direção, para que o mesmo tome a providência cabível.

7.6 - Controle de Saúde

O controle de saúde dos manipuladores de alimentos tem caráter de prevenção, rastreamento e diagnóstico precoce dos agravos à saúde relacionados ao trabalho, além da constatação da existência de casos de doenças profissionais.

Assim sendo, o seu objetivo não é tão somente a prevenção da contaminação dos alimentos é também a promoção e preservação da saúde dos trabalhadores, que conseqüentemente, em pleno estado de saúde, não oferecerão riscos à produção dos alimentos.

Todas cozinheiras devem realizar, obrigatoriamente, os exames médicos: avaliação clínica, hemograma, coprocultura, coproparasitológico, VDRL e/ou outros conforme determinação médica. Para cada exame médico realizado será emitido o Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, em 2 vias, uma arquivada em seu local de trabalho e outra ao trabalhador.

A direção da escola deverá ser imediatamente contatada quando qualquer manipulador de alimentos tenha contraído ou suspeite de ter contraído uma doença contagiosa, sofra de uma doença de pele (tais como erupções, furúnculos, feridas infectadas, etc.), doença do aparelho digestivo acompanhada de diarreia, vômito ou febre, dores abdominais, inflamação da garganta, nariz, olhos ou ouvidos, tosse, gripe ou corrimento nasal.

7.7 - Capacitação em Manipulação de Alimentos

Todos os funcionários das unidades escolares que entram em contato com alimentos devem ser qualificados tecnicamente nos requisitos mínimos de higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, através de cursos específicos e periódicos.

7.8 - Visitantes ou funcionários externos ao serviço podem entrar na cozinha?

Diretores, funcionários e outros que necessitem entrar nas dependências das cozinhas dos estabelecimentos de ensino, são considerados visitantes, e devem utilizar touca para proteger os cabelos.

Os visitantes devem ser orientados a não tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento, além de não comer, fumar ou mascar goma (chiclete) durante a visita.



IMPORTANTE: Fixe o cartaz na porta da cozinha: “Proibida a entrada de pessoas não autorizadas”.

8. HIGIENE DOS ALIMENTOS

Ao proceder à higienização dos alimentos, o manipulador deverá utilizar vasilhames e utensílios próprios, bem lavados e esterilizados. **Nunca utilizar utensílios de madeira.**

O local de preparo dos alimentos deve ser arejado, fácil de ser limpo, com piso e paredes impermeáveis, ter água em quantidade suficiente, telas nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos, possuir boa iluminação para evitar acidentes e para possibilitar o desenvolvimento adequado das atividades de manipulação de alimentos.

8.1 - Cuidados necessários para não contaminar os alimentos

- Não tocar nos alimentos com as mãos sujas ou com ferimentos expostos;
- Lavar as mãos ao manipular alimentos e ao trocar de atividade;
- Evitar, quando possível, tocar nos alimentos. Usar sempre um utensílio limpo;
- Higienizar adequadamente as verduras, legumes e frutas, utilizando solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) e deixar de molho por 15 minutos. Após, enxaguar em água corrente. Este procedimento visa eliminar possíveis microrganismos e/ou larvas de insetos presentes ***(ver POP 4)***;
- Conservar os alimentos sempre cobertos, para protegê-los da ação de insetos;
- Cozinhar muito bem os alimentos. A temperatura adequada é de 74°C no centro do alimento, pois mata e evita o crescimento de microrganismos;
- Não falar, cantar, tossir ou espirrar em cima dos alimentos;
- Nunca provar alimentos utilizando os dedos ou o mesmo utensílio que está sendo usado na preparação do alimento, ou seja, utilizar-se sempre de um utensílio limpo para provar o alimento;
- Alimentos que não devem ficar em temperatura ambiente, devendo ser servidos imediatamente, se caído no chão devem ser sempre jogados fora;
- Não usar nenhum alimento estragado ou vencido;
- Cuidar após preparação, para evitar a multiplicação dos microrganismos;
- Não varrer o chão com vassoura, e sim, utilizar pano úmido.

IMPORTANTE: Não permitir a circulação de funcionários, alunos ou pessoas estranhas na cozinha e depósito.

9. HIGIENE DO AMBIENTE

9.1- Cuidados básicos com o ambiente

- Deve existir separação entre diferentes atividades por meios físicos (paredes, divisórias) ou outros meios eficazes, de forma a evitar a contaminação cruzada;
- As instalações físicas como piso, parede, teto e equipamentos, devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável;
- Toda a estrutura física deve ser mantida íntegra e conservada livre de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros, para não transmitir contaminantes aos alimentos;
- As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente;
- As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios;
- Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação e em posição estratégica com relação ao fluxo de preparo de alimentos.

9.2 - Cuidados básicos de higiene

- Todas as superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser sempre limpas, para manter o local livre de poeira, sujeiras e restos de alimentos (ver POP 3);
- A limpeza deve começar por lugares mais altos e ir descendo até o piso;
- Não é permitida a presença de animais;
- Utilizar panos específicos para a limpeza do piso. Após utilizá-los, lavar em água e sabão em pó ou detergente em local específico;
- Sempre depois de terminar o trabalho de cada dia, limpar os pisos, os ralos e as paredes das áreas de processamento dos alimentos;
- Ao utilizar produtos químicos na limpeza, seguir o modo de uso expresso no rótulo e observar se há registro no Ministério da Saúde. Caso contrário, não utilizar o produto;

- No preparo de qualquer tipo de solução de limpeza, adicionar o produto ativo na água (não o inverso) e sempre respeitar as diluições. Assim como o detergente, que deve ser colocado na esponja e não a esponja imersa no detergente;
- Não misturar produtos de limpeza como detergentes e desinfetantes, a não ser quando preparados industrialmente pelos próprios fabricantes;
- Manter os produtos de limpeza nas embalagens originais, que não devem ser reaproveitadas;
- Utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devendo ser exclusivos e identificados;
- Não utilizar panos de chão como “tapetes”.

10. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

10.1 - Passos para a higienização dos ambientes

- Recolher os resíduos maiores com pás ou similares;
- Lavar com água e detergente ou sabão em pó e esfregar bem
- Enxaguar, para retirar todos os resíduos de sabão e sujidades;
- Secar paredes, bancadas e pias e puxar a água do piso com rodo;
- Desinfetar pisos e paredes com água sanitária (observar a diluição na embalagem) e álcool 70% em pias e bancadas, o que dispensa enxágue;
- Deixar secar naturalmente (ver POP 3).

IMPORTANTE: Não varrer a seco os pisos das áreas de manipulação! Passar pano úmido.

10.2 - Paredes

Diariamente:

- Lavar as paredes da cozinha na altura das bancadas.

Semanalmente:

- Lavar até o teto com água, detergente e escova;
- Finalizar com pano e solução clorada (observar diluição do rótulo);
- Fazer a desinfecção com água clorada, e esperar, no mínimo, 2 minutos para retirada do produto. Caso não seja possível realizar a desinfecção com água clorada, utilizar álcool 70%;
- Deixar secar naturalmente.

10.3 - Pisos e rodapés

- Limpar uma ou mais vezes ao dia, de acordo com a necessidade;
- Recolher os resíduos;
- Lavar com água e detergente;
- Enxaguar bem com água corrente, preferencialmente quente;
- Fazer a desinfecção imergindo ou banhando por 15 minutos em água clorada ou álcool 70%;
- Deixar secar naturalmente.

10.4 - Janelas, portas e telas

Diariamente

- Limpar e desinfetar as maçanetas das portas.

Semanalmente

- Lavar com água e detergente;
- Esfregar com escova, se necessário, e enxaguar.

10.5 - Luminárias: interruptores, tomadas e outros

- Limpar com pano umedecido em água e detergente;
- Esfregar com escova quando necessário;
- Remover o detergente com pano umedecido e água;
- Secar.

10.6 - Bancadas e mesas de apoio

- Lavar com detergente;
- Retirar o detergente das bancadas usando rodo exclusivo;
- Enxaguar bem em água corrente, preferencialmente quente;
- Enxaguar as superfícies que entram em contato com os alimentos;
- Fazer a desinfecção imergindo ou banhando por 15 minutos em água clorada e depois enxaguar ou fazer uso álcool a 70%, e esperar 2 minutos para evaporação;
- Deixar secar naturalmente e usando rodo.

10.7 - Ralos

- Recolher os resíduos acumulados;
- Lavar com água e detergente;
- Enxaguar com solução clorada e esperar, ao menos, 2 minutos para utilizar o ralo novamente.

IMPORTANTE:

- 1. O tempo de contato da solução clorada com a superfície deve ser de aproximadamente 15 minutos.**
- 2. Não há necessidade de enxágue após a desinfecção das superfícies que NÃO entram em contato direto com os alimentos.**
- 3. Atentar para o uso racional da água.**

10.8 - - Teto ou forro

- Lavar e enxaguar manualmente ou com máquina própria para este fim.

10.9 Equipamentos

- Lavar o fogão todos os dias com água e sabão em pó ou detergente;
- Evitar abrir a geladeira com frequência;
- Descongelar a geladeira/freezer sempre que houver necessidade;
- Limpar a geladeira uma vez por semana;
- Liquidificadores devem ser sempre desmontados e lavados após o uso.

10.10 - Utensílios

- Lavar os utensílios na seguinte ordem: canecas e copos, os talheres, os pratos e as panelas;
- Remover os restos com uma colher ou espátula, esfregando um a um os utensílios com esponja e detergente, e enxaguar em água corrente;
- Desinfetar com álcool 70% ou água fervente.

11. CUIDADOS COM A ÁGUA

- Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos, proveniente do abastecimento público ou de sistema alternativo, como poços artesianos;
- A higienização dos reservatórios de água deve ser feita na instalação e a cada seis meses, por empresa especializada ***(ver POP 5)***;
- Deve ser solicitada a comprovação de limpeza e análise da água para a empresa que executou o serviço (etiqueta com data de realização) e fixar em local adequado dentro da cozinha;

- A caixa d'água deve ser conservada tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações ou descascamentos;
- Em caso de contaminação da água por enchente ou por acesso de animais, etc., uma nova higienização deverá ser realizada;
- Se forem percebidas alterações nas características da água, não utilizá-la no preparo de alimentos nem na higienização de utensílios e informar a direção do estabelecimento;
- Quando a água utilizada é proveniente de poços artesianos, o serviço de fiscalização sanitária deve estar ciente e autorizar o uso da água neste caso. A potabilidade da água deve ser comprovada semestralmente, mediante laudo laboratorial;
- A desinfecção deve ser realizada por empresa especializada após a conclusão da construção, e eventuais reparos no poço, a cada seis meses, e sempre que comprovar a contaminação da água;
- O poço artesiano deve estar localizado em local com revestimento externo e em área coberta, distante de criações de animais e fontes de poluição ou esgoto;
- O gelo para ser utilizado em alimentos deve ser fabricado com água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem sua contaminação.

12. CUIDADOS COM OS RESÍDUOS

Algumas doenças transmitidas por alimentos acabam sendo resultado de práticas inadequadas de armazenamento de resíduos. Por isso devemos tomar alguns cuidados:

- Acondicionar os resíduos em recipientes exclusivos, convenientemente distribuídos, identificados e com sacos plásticos em seu interior;
- Os recipientes devem possuir tampa com acionamento sem contato manual (pedal) e ser de material de fácil limpeza e desinfecção – a limpeza deve ser realizada diariamente com água e detergente (ver POP 6);

Os resíduos gerados devem ser minimizados com bom planejamento e recomenda-se separá-los conforme as seguintes categorias:

a) orgânicos: restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos carnes;

b) recicláveis: papel, plástico, vidros e metais sem maiores sujidades;

c) não recicláveis: restos de alimentos preparados.

- Os recipientes devem ser esvaziados com regularidade, antes de ficarem cheios demais;
- Caixas de papelão e papel de embrulho devem ser retirados das áreas de processamento assim que estiverem vazios;
- Higienizar adequadamente as mãos todas as vezes que tocar em resíduos;
- Ao retirar os resíduos da cozinha recomenda-se que o local para onde será encaminhado seja diferente daquele por onde entram as matérias primas. Caso isso não seja possível, determinar horários diferenciados para estas tarefas;
- Objetos cortantes, quebrados e perfurantes devem ser separados e devidamente embalados, de forma a não romper os sacos plásticos, evitando acidentes.

IMPORTANTE: Identifique as lixeiras de acordo com cada categoria de resíduo. Assim fica mais fácil de fazer a separação.



13. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

- A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.
- O estabelecimento deve adotar um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de pragas.
- Para isso é necessário medidas de proteção tais como: telas de proteção removíveis nas portas e janelas, ralos com sistema “abre e fecha” e vedação de borracha na parte inferior das portas.
- Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico, tal como dedetização e desratização, deve ser providenciado e executado por empresa especializada mediante certificação (ver POP 7).

14. RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS

- A recepção dos alimentos deve ser realizada em área protegida e limpa;
- No recebimento é importante verificar os seguintes aspectos **(ver POP 8)**;
- O veículo de entrega deve estar em boas condições de higiene e conservação e, os produtos que necessitam de refrigeração devem ser acondicionados em veículo com câmara refrigerada (aproximadamente 4 a 7°C) e os produtos congelados em veículo com unidade frigorífica (temperatura com tolerância de -12°C, nunca superior);
- A qualidade dos gêneros entregues: negar-se a receber produtos fora do especificado. Caso a temperatura no recebimento esteja acima do recomendado, o produto não deve ser recebido;
- Os ovos frescos devem apresentar casca sem rachaduras, áspera, clara, fosca e espessa em embalagens apropriadas;
- O leite deve estar em embalagens limpas, íntegras e apropriadas para seu acondicionamento;
- As hortaliças e frutas devem estar íntegras, firmes, sem traços de descoloração ou manchas;
- Devem ser isentas de odores estranhos, de insetos, larvas e fungos;
- Os grãos devem estar secos, isentos de impurezas e de insetos;
- As farinhas e amidos devem estar livres de mofo e grumos;
- O açúcar deve estar em embalagens limpas e íntegras, e jamais empedrado;
- Os alimentos enlatados não devem estar com as embalagens amassadas, abauladas, estufadas, com vazamento ou enferrujadas;
- As embalagens de um modo geral devem se apresentar íntegras;
- Após o recebimento, os gêneros alimentícios devem ser retirados de suas embalagens secundárias (caixas e fardos), exceto produtos destinados ao consumo individual;
- Não receber alimentos quando for constatada qualquer alteração na embalagem como umidade, perfuração, amassado, rasgo, ferrugem e outras coisas.

15. ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

- A recepção dos gêneros alimentícios deve ser realizada em área protegida e limpa. Todos os produtos devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes;

- Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos;
- Os gêneros alimentícios reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente;
- Os produtos devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável (BRASIL, 2004);
- O depósito de alimentos deve ser próximo da cozinha, claro, arejado, e de preferência, longe dos banheiros. Também deve ter telas de proteção nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos e roedores;
- O piso e as paredes devem ser lisos e mantidos sempre limpos;
- As prateleiras ou estrados devem estar a 20 cm do chão e afastados das paredes, para facilitar a limpeza e evitar umidade;
- Os alimentos nunca devem ser armazenados diretamente no chão;
- Os alimentos devem ser separados por gêneros (arroz em uma prateleira, enlatados em outra, etc.);
- A data de validade dos alimentos deve ser observada com atenção, utilizando-se primeiramente os que estão com a data de vencimento mais próxima;
- Controlar o estoque dos gêneros por meio da ficha de controle de estoque (**ver POP 10**);
- Retirar os gêneros alimentícios dos fardos (caixas de papelão, sacolas plásticas, caixotes, etc.) antes de colocá-los nas prateleiras, pois acumulam sujeira e atrapalham a circulação de ar entre os produtos;
- Colocar os produtos com data de validade mais antiga para serem utilizados primeiro;
- Não abrir outro pacote, antes de ocupar o que está em uso e amarrar os pacotes abertos ou transferir os produtos para vasilha limpa com tampa, identificando-a com a data de fabricação, de validade e data em que foi aberto;

- Material de limpeza, inseticida e objetos de uso pessoal não devem ser armazenados junto dos alimentos;
- Nunca utilizar alimentos vencidos;
- Evitar forrar as prateleiras com papéis ou panos, pois podem acumular sujeira;
- Manter as embalagens dos produtos sempre limpas;
- O depósito deve ser higienizado e organizado diariamente. Mantendo a higiene da área, retirando sucatas, materiais fora de uso, embalagens vazias, etc.

No recebimento de produtos perecíveis, que necessitam de refrigeração (carnes, leite e derivados, hortifrutigranjeiros, etc.), armazená-los o mais rápido possível de acordo com a necessidade do produto (congelado ou resfriado), conforme quadro abaixo:

PRODUTO/ESPECIFICAÇÃO	TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM
Carne congelada	- 18° C
Carne resfriada	Até 6° C
Hortifrutigranjeiros (hortaliças, vegetais, frutas e ovos)	Temperatura ambiente ou até 10° C

- Os produtos embalados em caixas de papelão devem ser retirados das caixas antes de serem colocados na geladeira ou freezer, por serem porosas, isolantes térmicas, além de promoverem contaminação externa;
- Todos os alimentos prontos para o consumo ou pré-preparados, antes de serem guardados devem ser cobertos com plásticos transparentes ou em vasilhas com tampas, NUNCA com panos/toalhas;
- As frutas, verduras e legumes devem ser lavados e retirados todos os resíduos visíveis e as folhas ou partes estragadas antes de serem armazenados na geladeira. Caso não seja possível a pré-lavagem desses alimentos, colocá-los em sacos plásticos transparentes e mantê-los fechados sob refrigeração, para evitar que a sujeira se espalhe;
- Qualquer irregularidade com produtos deve ser informada ao responsável, para sua inutilização.

No armazenamento em geladeira, deve-se respeitar a seguinte ordem:

- ✓ *prateleiras superiores*: alimentos prontos para consumo;
- ✓ *prateleiras do meio*: os semiprontos e/ou pré-preparados;
- ✓ *prateleiras inferiores*: alimentos crus (carnes, verduras), separados um do outro.



Todos os alimentos armazenados devem estar identificados com o nome do produto e seu prazo de validade.

15.1 - Como proceder se houver sobra de produtos nas embalagens?

Caso haja sobra de produtos nas embalagens, deve-se retirá-los das embalagens originais, guardar em recipientes plásticos transparentes com tampa ou em sacos plásticos transparentes (fechados) e etiquetá-los (indicando o nome do produto e do responsável, data de abertura e de validade). É importante observar as informações do fabricante/produzidor quanto à temperatura de armazenamento, data de validade do produto após aberto e outras informações pertinentes.

15.2 - Refrigeração e congelamento

Durante a refrigeração e o congelamento, os alimentos devem ser mantidos separados de acordo com sua natureza e forma de preparo:

- ✓ **Produtos *in natura* (crus)**, sempre que possível, devem ser guardados em equipamentos de refrigeração distintos. Quando isto não for possível, guardá-los em prateleiras separadas: massas frescas, produtos cárneos, laticínios, frios, verduras e legumes, frutas, temperos, etc.
- ✓ **Produtos processados e/ou cozidos, prontos para consumo**, devem ser mantidos separados entre si e dos produtos crus. Os processados, quando forem armazenados, devem ser colocados em prateleiras acima dos crus.

As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.

15.3 - Por que as temperaturas dos alimentos são importantes?

Utiliza-se o frio e o calor para destruir ou evitar a multiplicação dos micro-organismos nos alimentos, portanto, as temperaturas dos alimentos devem ser sempre controladas:



15.4 - Que tipos de termômetros podem ser utilizados?

- Devem ser utilizados termômetros que sejam capazes de indicar temperaturas de congelamento (-18°C ou abaixo) e temperaturas acima de 100°C.

15.5 - Termômetro de equipamentos

- Embutidos ou suspensos em refrigeradores ou congeladores;
- Embutidos em equipamentos de conservação de alimentos quentes como balcões de distribuição (buffets).

15.6- Termômetro para alimentos:

- Termômetro Digital Infravermelho com Mira a Laser;
- Termômetro analógico ou digital com haste (tipo espeto).
- Termômetro digital com haste (tipo espeto).

16. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

16.1 - Pré-preparo

16.1.1 - Alimentos em geral

- Seguir o cardápio enviado e preencher cardápio servido (ver POP 9).
- Observar se as características dos produtos e embalagens estão adequadas;
- Utilizar utensílios adequados na manipulação (exemplo: tábuas e colheres de polietileno, polipropileno ou altileno);
- Não utilizar tábuas ou colheres de madeira;
- Não deixar que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios ou outros pontos tocados pelas mãos;
- Manipular os alimentos sobre locais adequados, tais como bancadas de inox, tábuas de polietileno, polipropileno ou altileno;
- Higienizar as superfícies de trabalho, utensílios e equipamentos antes e depois de cada tarefa;
- Manter o ambiente limpo e seco durante a manipulação;
- Procurar abrir somente as embalagens dos produtos que serão utilizados para o preparo de refeições daquele horário, evitando assim que haja sobras;
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada, entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, o pré-preparo e preparo final;
- Manter os alimentos que serão utilizados para preparação, ou já prontos, em recipientes cobertos por tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis.

16.1.2 - Alimentos enlatados

- Verificar o prazo de validade, a integridade das embalagens (sem furos, violações, etc.) e as condições das latas, observando, antes de abri-las, se não apresentam vazamentos, ferrugens, estufamentos e amassados;
- Observar o interior da lata ao abri-la, antes de utilizar o produto. Verificar se não há sinais de corrosão das paredes internas, conteúdo turvo ou ácido, etc. Caso apresente qualquer alteração, deve-se comunicar ao setor nutrição da secretaria da educação.

IMPORTANTE: Caso necessite manipular carnes e higienizar verduras no mesmo local e/ou utilizando os mesmos utensílios, é necessário que estes sejam lavados com água e detergente entre uma atividade e outra.

16.1.3 - Carnes bovinas, aves e peixes congelados

- Devem ser sempre descongelados em geladeira a 4°C ou forno micro-ondas;
- Nunca deve ser descongelado em temperatura ambiente;
- Nunca deve ser descongelado dentro da água;
- É proibido recongelar alimento que foi descongelado.

16.1.4 - Vegetais folhosos

- Desfolhar as verduras antes de iniciar a lavagem e fazer uma seleção, descartando as folhas queimadas, feias e as partes estragadas;
- Lavar todas as folhas e legumes em água potável corrente, garantindo a limpeza e a retirada da sujeira e da terra que ficam aderidas;
- Fazer a desinfecção dos vegetais, deixando-os de molho em água com solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água) durante 15 minutos;
- Enxaguar os vegetais folhosos e os legumes em água potável corrente e deixar escorrer;
- Cobrir com plástico até o momento de preparo, armazenando-os devidamente identificados no refrigerador.

16.1.5 - Frutas

- Antes de utilizar as frutas deve-se fazer uma seleção e em seguida lavar em água corrente;
- As frutas que são consumidas com casca, devem ser deixadas em imersão com solução de água clorada por 15 minutos (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água), enxaguar em água corrente novamente e consumi-las imediatamente **(ver POP 4)**.

IMPORTANTE: Após a desinfecção de frutas, verduras, legumes, é obrigatório o enxágue!

16.1.6 - Cereais e leguminosas

- Escolher a seco os grãos como feijão, lentilha e arroz, retirando as sujidades. Em seguida, lavá-los em água corrente.

16.1.7 - Ovos

- Higienizar em água corrente, somente no momento em que serão utilizados. Não é recomendado o uso de produtos como hipoclorito de sódio, detergentes líquidos ou quaisquer outros utilizados para desinfecção.

16.2 - Preparo/cocção dos alimentos

- Todos os alimentos submetidos à cocção (assados, cozidos) devem ultrapassar a temperatura mínima de 74°C no centro do alimento;
- Quando houver sobras de alimentos preparados, identificá-los e guardá-los adequadamente;
- Evitar utilizar os mesmos utensílios para a manipulação de produtos crus e alimentos já prontos, evitando assim a contaminação cruzada;
- Não usar nenhum alimento que apresente sinais de deterioração (cheiro, cor, sabor, ou consistência alterados) ou vencido;
- Não fazer preparações na véspera, exceto quando for extremamente necessário.

16.3 - Distribuição

- Os alimentos quentes devem ser consumidos o mais rápido possível após o preparo, não podendo ficar em temperatura ambiente por mais de 2 horas;
- Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos quentes devem ser deixados para esfriar no ambiente por no máximo 30 minutos, devendo ser colocados em vasilhas rasas, cobertas, em pequenas porções;
- Evitar ao máximo reaproveitar os alimentos de um período para o outro. Caso isso ocorra, deve-se reaquecer a 74°C no centro geométrico do alimento, de forma que todo o alimento seja aquecido por igual;
- Jamais reaproveitar alimentos de um dia para o outro;
- Evitar falar, gritar, cantar, rir, jamais tossir ou espirrar por cima ou na direção de alimentos prontos ou em preparação. Mantê-los sempre cobertos, mas não com PANOS;
- Nunca utilizar panos de cozinha para proteção do uniforme (como avental);
- Sempre deixar a área de mesas e cadeiras bem organizadas e limpas;
- Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos;
- Não devem ser reaproveitados alimentos colocados nos balcões térmicos e não consumidos.

ANEXOS

POP 1 – LAVAGEM DAS MÃOS.

POP 2 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES.

POP 3 - HIGIENIZAÇÃO INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.

POP 4 - HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS.

POP 5 - CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA.

POP 6 - MANEJO DE RESÍDUOS.

POP 7 - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS.

POP 8 - RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS.

POP 9 - FICHA DE CONTROLE DO CARDÁPIO.

POP 10 - FICHA DE CONTROLE DO ESTOQUE.

REFERÊNCIAS

BRASIL, 2004. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados e aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos

ESPÍRITO SANTO. **Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos nas Unidades Escolares do Município de Vila Velha e Procedimentos Operacionais Padronizados**. 2012

PIRAQUARA. **Manual de Boas Práticas, Higiene e Manipulação de Alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizadas**, 2019.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal de Saúde. Coordenação de Vigilância em Saúde. **Manual - Boas práticas de manipulação de alimentos**. São Paulo, 2006.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 18, de 09 de Setembro de 2008. Anexo único - Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico - sanitário em estabelecimentos de alimentos. **Diário Oficial do Estado**, São Paulo, 11 set. 2008.

SILVA JR., E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002.

POP 1 – LAVAGENS DAS MÃOS

OBJETIVO:

- Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos;
- Evitar e prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos, ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.

QUEM DEVE REALIZAR? Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS: Pia com fluxo de água, sabonete líquido, papel toalha.

COMO REALIZAR?



FREQUÊNCIA LAVAGEM DAS MÃOS:

- Ao chegar e sair do trabalho;
- Após mexer com lixos e restos alimentares;
- Após manusear dinheiro e objetos sujos (celular);
- Após assoar o nariz ou espirrar;
- Após usar o banheiro;
- Antes e após as refeições;
- Após fumar;
- Antes de preparar os alimentos;
- Toda vez que mudar de atividade.

OBSERVAÇÕES:

- Se o procedimento ocorrer no sanitário, abrir a porta com o papel toalha;
- O procedimento deve durar em torno de 40 a 60 segundos;
- Antes de iniciar a lavagem, retirar todo tipo de adorno (relógio, pulseira, anel, aliança) e não recolocar enquanto estiver em atividade.

POP 2 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

OBJETIVO:

- Descrever os procedimentos relacionados à saúde dos manipuladores de alimentos envolvidos nas etapas de manipulação direta ou indireta;
- Evitar acidentes de trabalho.

QUEM DEVE REALIZAR? Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS: Uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI): avental, calçados de segurança, luvas e outros.

COMO REALIZAR?

- Tomar banho todos os dias, antes de dormir e uma ducha ao acordar;
- Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte;
- Escovar os dentes no mínimo três vezes ao dia e sempre após as refeições;
- Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede ou touca;
- Sempre utilizar uniforme e conjunto de EPI completo;
- Manter roupas e uniformes limpos;
- Usar o uniforme somente nas dependências da cozinha/depósito;
- Usar sempre sapatos fechados e limpos;
- Não utilizar maquiagem, anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contém sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições;
- Não fumar, assoviar, cantar ou manipular dinheiro dentro da área de produção.

HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES:

- Realizar alongamento corporal em diferentes momentos do período de trabalho;
- Evitar situações/ações que podem colocar em risco a integridade física do manipulador.

OBSERVAÇÕES:

O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deverá seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (NR 7 – Saúde Ocupacional) vigente, que prevê o acompanhamento periódico das condições de saúde dos trabalhadores, com realização de exames clínicos anuais, incluindo aqueles indicados para detecção de doenças infectocontagiosas, principalmente daquelas transmissíveis aos alimentos através do seu manipulador.

Não é permitida a manipulação de alimentos pelo manipulador que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, afecções buco-odontológicas, infecções cutâneas, gastrintestinais e do trato respiratório.

O manipulador que apresentar as condições citadas deverá ser afastado da função e encaminhado para atendimento médico.

POP 3 - HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

OBJETIVO:

- Definir critérios de higienização de equipamentos, móveis e utensílios nas cozinhas dos estabelecimentos da rede municipal de ensino de Toledo/PR;
- Diminuir a contaminação dos alimentos tendo como possíveis contaminantes as sujidades.

QUEM DEVE REALIZAR? Os manipuladores de alimentos.

ONDE APLICAR: Fornos, fogões, bancadas, geladeiras, freezers, panelas, potes, colheres, garfos, facas, peneiras, canecas, utensílios em geral, edificações e instalações.

MATERIAIS NECESSÁRIOS: Esponja, detergente, água, pano limpo, álcool 70% ou solução clorada.

COMO REALIZAR?

Interruptores e Tomadas

- Limpar com esponja umedecida com detergente tomando cuidado para não molhar a parte interna da tomada;
- Retirar o produto com pano umedecido com água;
- Frequência: Higienizar semanalmente e quando necessário;

Portas e Paredes

- Esfregar com esponja utilizando água e produto apropriado;
- Enxaguar com água limpa ou com pano umedecido com água;
- Deixar secar naturalmente;
- Frequência: Higienizar as portas semanalmente e sempre que necessário. As maçanetas devem ser higienizadas diariamente.

Janelas, Vidros e Telas

- Esfregar com esponja ou escova utilizando água e detergente ou outro produto apropriado;
- Enxaguar com água limpa;
- Deixar secar naturalmente;
- Frequência: Higienizar semanalmente as janelas e vidros. As telas devem ser lavadas quinzenalmente.

Pias, Cubas, Tanques e Torneiras

- Lavar utilizando água, detergente e esponja;
- Esfregar atentando para os ralos, cantos e junção da cuba com a bancada;
- Enxaguar com água limpa;
- Frequência: Higienizar diariamente.

Piso

- Remover os resíduos da área com pano úmido;
- NÃO VARRER A SECO;
- Lavar o local com água e produto apropriado esfregando com vassoura;
- Enxaguar com água limpa e retirar o excesso de água utilizando rodo;
- Realizar outro enxágue com solução clorada removendo com rodo;
- Deixar secar naturalmente;
- Frequência: Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

Utensílios

- Enxaguar, retirando o excesso de sujidades;
- Aplicar detergente na esponja e esfregar todo o utensílio;
- Retirar o detergente com água corrente;
- Borrifar álcool 70% ou escaldar com água fervendo;
- Deixar secar naturalmente;
- Guardar em local protegido de insetos e poeira;
- Frequência: Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

Móveis

- Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel (bancada, prateleira);
- Enxaguar com água;
- Borrifar álcool 70%;
- Deixar secar naturalmente;
- Frequência: Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

Equipamentos, geladeiras e freezers

- Desligar o equipamento elétrico da tomada;
- Retirar todos os alimentos e deixar as portas abertas;
- Colocar os alimentos em outro equipamento de refrigeração ou caixas térmicas, ou cuidar para que eles permaneçam, no máximo, 30 minutos fora da refrigeração;
- Aguardar o descongelamento do equipamento;
- Higienizar a parte interna e externa com água e detergente utilizando o lado macio da esponja;
- Enxaguar com água corrente a parte interna do equipamento e a parte externa com pano específico umedecido;
- Borrifar com álcool 70% friccionando a superfície;
- Fechar a porta e ligar o equipamento;
- Repor os alimentos dentro do equipamento limpo;
- Frequência: Higienizar semanalmente as geladeiras e demais equipamentos. Os freezers devem ser higienizados mensalmente;
- Importante: nunca utilizar facas ou objetos cortantes para retirar o excesso de gelo;
- Não deixar entrar água no motor.

OBSERVAÇÕES: Os produtos de limpeza deverão ficar em locais apropriados e longe de gêneros alimentícios.

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES:

Álcool 70% - Desinfetante. Antisséptico.

Diluição do Álcool a 70%

- 250ml de água (de preferência destilada) em 750ml de álcool 92,8 INPM ou 330ml de água em 1 litro de álcool.

Solução clorada – Água e cloro

Diluição de solução clorada a 200 – 250ppm

- 10ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral em 1 litro de água.

POP 4 - HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS

OBJETIVO:

- Definir critérios de higienização de vegetais e frutas nos estabelecimentos da rede municipal de ensino de Toledo/PR.

QUEM DEVE REALIZAR? Os manipuladores de alimentos.

ONDE APLICAR: Verduras, legumes e frutas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS: Bacia ou caixa plástica, relógio (para medir o tempo do molho), água e água sanitária.

COMO REALIZAR?

- Selecionar as verduras, legumes e frutas, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- Lavar em água corrente os vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e as frutas e legumes um a um e colocá-los em recipiente limpo;
- Colocar de molho por 15 minutos em solução clorada, utilizando água sanitária na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- Enxaguar em água corrente.

FREQUÊNCIA: Sempre que houver preparações com vegetais, legumes e frutas.

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES:

Solução clorada – Água e cloro

- Diluição de solução clorada a 200 – 250ppm: 10ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral em 1 litro de água.
- PPM – Parte por milhão

POP 5 - CONTROLE DA POTABILIDADE DE ÁGUA

OBJETIVO:

- Definir medidas de controle de caráter preventivo, visando a manutenção e higienização do reservatório nos estabelecimentos da rede municipal de ensino de Toledo/PR.

QUEM DEVE REALIZAR? Empresa contratada.

COMO REALIZAR?

- Esgotamento da água da caixa através de todas as torneiras que são abastecidas pela mesma, deixando ficar um pouco de água na caixa;
- Lavagem das paredes da caixa com compressor, escova ou vassoura;
- Retirar sujidades com uma pá;
- Retirar o excesso de água com pano limpo;
- Lavagem das paredes da caixa com solução clorada (20 colheres de sopa de água sanitária para cada 20 litros de água).
- Utilizar a quantidade de água necessária para enxaguar todas as paredes;
- Deixar em repouso por 30 minutos;
- Novo esgotamento da caixa através das torneiras que são abastecidas pela mesma;
- Abastecer a caixa normalmente e tampar.

FREQUÊNCIA: Semestral.

CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA:

- A limpeza e a assepsia da caixa ou reservatório de água deverá ser realizada a cada 180 dias (seis meses), por empresa especializada, seguindo as normas da Vigilância Sanitária, garantindo assim a qualidade, segurança e potabilidade;
- Solicitar a comprovação de limpeza e análise da água, e manter em arquivo até a próxima limpeza e mandar cópia para a Secretaria de Educação para as nutricionistas;
- O reservatório deve permanecer tampado e em estado de higiene adequado;
- Para as condições de conservação, ele deverá ser livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos.

POP 6 – MANEJO DE RESÍDUOS

OBJETIVO:

- Evitar contaminação por resíduos e atração de pragas urbanas dentro da área de produção.

QUEM DEVE REALIZAR? Manipuladores de alimentos e demais funcionários da área de produção.

MATERIAIS NECESSÁRIOS: No mínimo três recipientes acionados por pedal ou outro mecanismo, sem contato manual e etiquetas de identificação (orgânico, reciclável e não reciclável);

COMO REALIZAR:

Descarte dos resíduos

- Identificar as lixeiras com as respectivas etiquetas;
- Descartar os resíduos de acordo com a classificação (orgânico, reciclável e não reciclável);
- Solicitar orientações à Secretaria Municipal do Meio Ambiente (SMMA) sobre a coleta seletiva do lixo reciclável;
- Objetos cortantes, quebrados e perfurantes devem ser separados e devidamente embalados, de forma a não romper os sacos plásticos, evitando acidentes;

Higienização dos recipientes

- Retirar a sujeira grossa (restos de alimentos, papéis etc.) dos recipientes;
- Enxaguar com água corrente;
- Esfregar com uma esponja específica para a atividade, com detergente, até que a superfície esteja limpa;
- Enxaguar com bastante água corrente até retirar todo o resíduo de detergente;
- Deixar de molho em solução clorada por 15 minutos;
- Enxaguar com água corrente;
- Deixar secar naturalmente;
- Borrifar álcool 70%;
- Deixar secar naturalmente e repor os sacos de lixo limpos.

FREQUÊNCIA: Diariamente e sempre que necessário.

OBSERVAÇÕES:

- Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES:

- **Resíduos orgânicos** – são restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos cárneos;
- **Resíduos recicláveis** – são papéis, plásticos e metais sem maiores sujidades;
- **Resíduos não recicláveis** – são restos de alimentos preparados;

POP 7 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

OBJETIVO:

- Aplicar ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento.

QUEM DEVE REALIZAR?

- Prevenção: Todos os funcionários.
- Eliminação: Deve ser executado 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 pela ANVISA.

MATERIAIS NECESSÁRIOS: telas milimetradas removíveis, portas ajustadas ao batente, com molas, recipientes com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos, local apropriado para o armazenamento de resíduos.

COMO REALIZAR?

- Instalar telas milimetradas removíveis em portas e janelas;
- As portas devem ser dotadas de sistema abre e fecha automático;
- Verificar se as lixeiras encontram-se em bom estado de conservação;
- Contratar empresa especializada em controle de pragas para dedetização;
- Os cuidados a serem observados na aplicação do produto químico devem ser orientados pela empresa contratada para este fim. De maneira geral, deve-se:
 - Retirar louças e travessas e guardá-las em local adequado. Deverão ser cobertas e higienizadas após a dedetização, bem como antes de serem utilizadas;
 - 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.

FREQUÊNCIA: Controle diário e dedetização anual.

OBSERVAÇÕES:

- Após a execução do controle químico realizado pela empresa especializada, guardar o comprovante da dedetização, até a próxima dedetização e mandar cópia para a secretaria de educação com as nutricionistas;
- Manter o ambiente de trabalho sempre limpo e organizado.

POP 8 – RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

OBJETIVO:

- Estabelecer procedimentos a serem adotados para assegurar e manter a segurança e a qualidade das matérias primas, dos ingredientes e embalagens utilizadas para a produção da alimentação escolar.

QUEM DEVE REALIZAR? Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS: Caneta, câmaras frias ou freezers para armazenar congelados, geladeiras, depósito higienizado e com prateleiras e estrados, etiquetas, termômetros digitais ou analógicos e álcool 70%.

COMO REALIZAR?

- Verificar as embalagens dos gêneros alimentícios não perecíveis no momento do recebimento, que devem estar intactas e fechadas e dentro do prazo de validade;
- Verificar os itens perecíveis no momento do recebimento, devem estar íntegros, sem manchas, no ponto correto de maturação, sem larvas, sem danos, sem umidade externa anormal e sem defeitos sérios ou sujidades;
- Verificar a temperatura dos alimentos refrigerados ou congelados. Caso as temperaturas estejam fora do padrão, os produtos deverão ser devolvidos no ato do recebimento;
- Os gêneros alimentícios que necessitem de temperaturas de refrigeração (abaixo de 5°C) e congelamento (entre -18 e -12°C) deverão ser imediatamente retirados das embalagens secundárias e acondicionados em refrigerador/freezer;
- Verificar se a quantidade entregue confere com a descrita nos cronogramas repassados;
- Os gêneros alimentícios não perecíveis, após o recebimento, devem ser retirados de suas embalagens secundárias;
- Os gêneros alimentícios não perecíveis devem ser guardados em depósito adequado, higienizado previamente e acondicionados em prateleiras e estrados;
- As prateleiras e estrados devem possuir etiquetas com identificação e validade, facilitando a priorização de consumo daqueles com prazo de validade menor;
- O produto avariado ou fora de especificação não deve ser recebido.

Temperatura dos alimentos no momento do recebimento

- Borrifar álcool 70% em toda extensão da haste do termômetro;
- Esperar secar, ligar o termômetro e a temperatura estabilizar;
- Inserir a haste ou sensor do termômetro entre duas embalagens fechadas;
- Esperar estabilizar a temperatura, fazer a leitura;
- A temperatura dos alimentos congelados deve estar entre -18°C e -12°C;
- Alimentos resfriados devem estar em temperatura entre 6°C a 10°C;
- Alimentos refrigerados devem estar em temperatura até 6°C com tolerância até 7°C.

FREQUÊNCIA: Diária ou quando houver recebimento.

OBSERVAÇÕES:

- A recepção dos gêneros alimentícios deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis;
- O fornecedor deverá entregar o produto na temperatura específica discriminada na embalagem;
- No momento do recebimento e no armazenamento as embalagens dos produtos não devem ser rompidas para fazer a aferição da temperatura.

POP 9 – FICHA DE CONTROLE DO CARDÁPIO

OBJETIVO:

- Verificar o cardápio nas unidades escolares da rede municipais de ensino de Toledo/PR;

QUEM DEVE REALIZAR? Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS: Ficha de controle da alimentação escolar e controle de estoque e caneta.

COMO REALIZAR?

Preenchimento do Controle do Cardápio Servido:

- Escrever nome da unidade escolar (Escola ou CMEI);
- Colocar no mês ao qual pertence o preenchimento;
- Descrever o endereço completo da unidade escolar;
- Registrar o número de alunos que frequentam a unidade escolar;
- Escrever no campo DIA, em números, o dia do calendário, que o cardápio foi realizado;
- Descrever o que foi servido neste dia do cardápio em detalhes, exemplo: qual fruta servida, qual tipo de salada, qual tipo de carne, se a carne era em molho ou assada, etc;
- Registrar o número de alunos que consumiram esta refeição, através da contagem dos pratos ou canecas.
- Assinar ao final com o nome da cozinheira e da diretora e datar ao final do mês.

FREQUÊNCIA:

- Diariamente.
- Após preenchimento de todo mês, deve ser enviado para o setor de nutrição da alimentação escolar, na Secretaria da Educação.

MODELO DA PLANILHA – solicitar planilha para preenchimento com nutricionistas

POP 10 – FICHA DE CONTROLE DO ESTOQUE

OBJETIVO:

- Controlar as quantidades e prazos de validade do estoque dos alimentos da rede municipal de ensino de Toledo/PR.

QUEM DEVE REALIZAR? Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS: Planilha de controle de estoque e caneta.

COMO REALIZAR?

- Verificar estoque mensalmente;
- Fazer o registro manual dos gêneros alimentícios em planilha específica;
- Escrever nome da unidade escolar (Escola ou CMEI);
- Colocar no mês ao qual pertence o preenchimento;
- Registrar no campo SALDO ANTERIOR, ENTRADA, SAÍDA E ATUAL os alimentos não perecíveis que tiverem em estoque. Se necessário pode-se colocar no campo OBSERVAÇÃO alguma anotação.
- Repetir a instrução no controle de gênero alimentícios perecíveis e nos alimentos para dietas com restrição dietética.
- Assinar ao final com o nome da cozinheira e da diretora e datar o dia realizado.

FREQUÊNCIA:

- Mensalmente.
- Após preenchimento mensal, deve ser enviado para o setor de nutrição da alimentação escolar, na Secretaria da Educação, com POP 9.

MODELO DA PLANILHA – solicitar planilha para preenchimento com nutricionistas

POP 11 – HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS

OBJETIVO:

- Estabelecer procedimentos para a correta higienização de mamadeiras no âmbito do Serviço de Alimentação e Nutrição do CMEIS (Centros Municipais de Educação Infantil)

QUEM DEVE REALIZAR? Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

- Água tratada;
- Detergente;
- Esponja e escovas de mamadeira;
- Solução de hipoclorito de sódio a 1%;
- Recipiente para preparo da solução de cloro a 200ppm;
- Medidor volumétrico.

COMO REALIZAR?

- Retirar o excesso de sujidades com água corrente;
- Remover as identificações com água, detergente e esponja;
- Preparar uma solução de com água fervida e detergente neutro em um recipiente ou pia de cuba funda. Emergir as partes das mamadeiras, por alguns minutos, até que as sujidades se desprendam da superfície das mamadeiras;
- Com auxílio de uma escova de lavar mamadeira, retirar as sujidades das partes internas e externas;
- Para bicos, virá-los do avesso e com auxílio de uma escova própria, retirar as sujidades;
- Enxaguar cada parte das mamadeiras e os bicos na pia com água corrente até tirar todo excesso do produto;
- Realizar a desinfecção química em solução de hipoclorito a 200ppm por uma hora.
- Enxaguar com água filtrada e fervida;
- Deixar escorrer em superfície limpa: suporte exclusivo para as mamadeiras e bicos em depósito plástico.

FREQUÊNCIA:

Quadro 1. Procedimento para preparo da solução clorada.

Frequência	Material utilizado	Procedimento
Diariamente	Hipoclorito de sódio a 1%	Para preparar a solução clorada a 200ppm: - Medir em medidor volumétrico o volume de hipoclorito de sódio a 1% indicado (quadro 2); - Colocar no recipiente que será utilizado para a higienização; - Acrescentar água até completar o volume final da solução clorada desejada (Quadro 2). - Esta solução deve ser preparada ao início de cada turno de lavagem.

Quadro 2. Diluição do hipoclorito de sódio a 1% para preparo de solução clorada a 200ppm.

Volume final da solução clorada (litros)	Hipoclorito de sódio a 1% (mL)
1L	20mL
2L	40mL
3L	60mL
4L	80mL
5L	100mL