



SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL:

**GUIA SOBRE BOAS PRÁTICAS PARA FORMAÇÃO PERMANENTE
DE MANIPULADORES NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

AUTORES

Danielli de Moraes Sueth

Mestre em Segurança Alimentar e Nutricional - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Especialista em Vigilância Sanitária
Especialista em Gestão Educacional
Bacharel em Nutrição
Licenciatura em Ciências Biológicas
Professora Universitária - Universidade Salgado de Oliveira/Niterói
Coordenadora do Núcleo Acadêmico da Alimentação Escolar - Secretaria Municipal de São Gonçalo/RJ

Lucas Rangel Luquez

Mestrando no PPGSAN - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Especialista em Segurança Alimentar e Nutricional - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Especialista em Docência do Ensino Superior - AVM/UCAM
Bacharel em Biomedicina
Professor Universitário - Centro Universitário Anhanguera de Niterói e Universidade Norte do Paraná

Giane Moliari Amaral Serra

Mestre e Doutora em Saúde Pública pela ENSP/FIOCRUZ
Bacharel em Nutrição
Docente Associada III do Departamento de Nutrição em Saúde Pública - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Juliana Côrtes Nunes da Fonseca

Mestre e Doutora em Ciência de Alimentos - Universidade Federal do Rio de Janeiro
Bacharel em Nutrição
Docente do Departamento de Ciência dos Alimentos - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Docente do PPGAN - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Docente do PPGSAN - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

FICHA CATALOGRÁFICA

S456 Segurança alimentar e nutricional : guia sobre boas práticas para formação permanente de manipuladores na alimentação escolar / Danielli Sueth ... [et al.]. – Rio de Janeiro: UNIRIO. Escola de Nutrição. Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional, [2021].
1 E-book : il.

Autores: Danielli Sueth, Lucas Rangel Luquez, Giani Moliare Amaral Serra, Juliana Côrtes Nunes da Fonseca.
Rede Latino-Americana de SSAN.

1. Segurança alimentar. 2. Nutrição - Pesquisa. 3. Promoção da saúde. 4. Alimentos - Manuseio. I. Sueth, Danielli. II. Luquez, Lucas Rangel. III. Serra, Giani Moliare Amaral. IV. Fonseca, Juliana Côrtes Nunes da. V. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Escola de Nutrição. Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional.

ISBN 978-65-00-18861-5

CDD 664.07

APRESENTAÇÃO

Prezado(a) leitor(a),

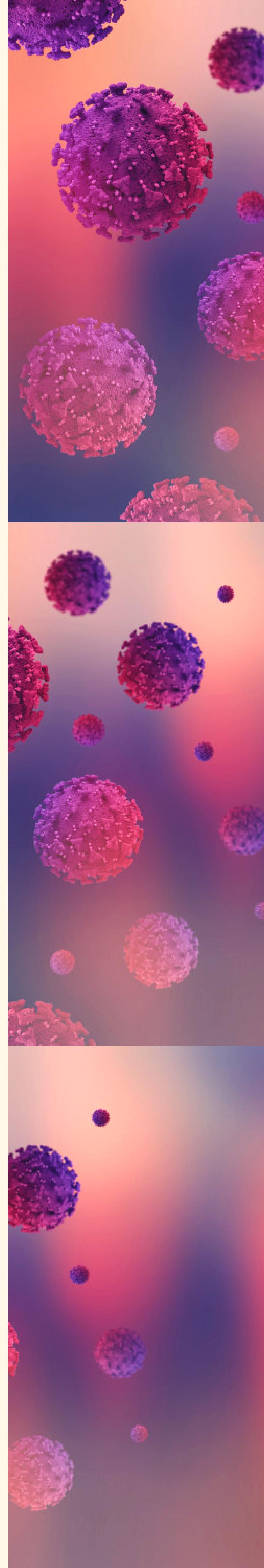
A epidemia de COVID-19 no Brasil evidenciou ainda mais as necessidades de fortalecer as políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Nesse contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que visa promover a SAN dos estudantes das escolas públicas brasileiras, precisa de um olhar diferenciado para reduzir os impactos negativos da pandemia, sendo necessário a implementação de medidas higiênico-sanitário para fornecer uma alimentação de qualidade e evitar a disseminação da COVID-19 com o retorno dos estudantes às aulas presenciais.

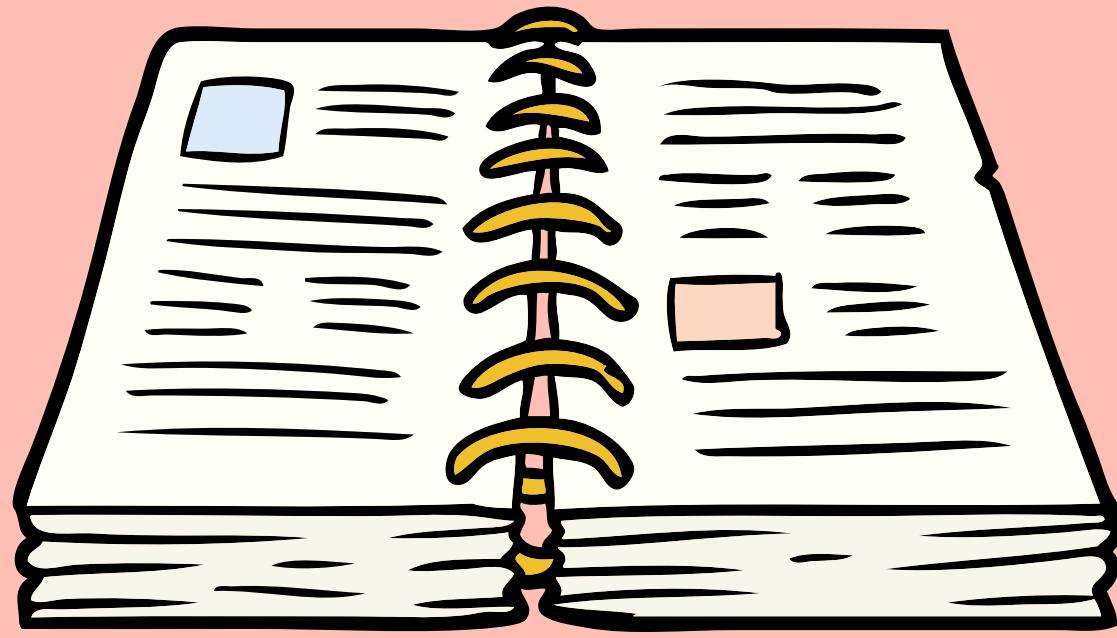
Nesse sentido, apresentamos o material "Segurança Alimentar e Nutricional: Guia sobre boas práticas para formação permanente de manipuladores na Alimentação Escolar", que traz a inovação de reunir os procedimentos que devem ser adotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares com uma linguagem de fácil entendimento, ilustrado e interativo, na qual inclui os requisitos higiênico sanitários das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia do alimento preparado, proporcionando uma alimentação segura e saudável e que supra as necessidades nutricionais dos escolares.

Este material educativo é direcionado para manipuladores, gestores e atores sociais envolvidos na alimentação escolar. O conhecimento e a adoção dos procedimentos aqui descritos são fundamentais para redução do risco de contaminação e proporcionar segurança alimentar e nutricional em todos os aspectos que envolvem a alimentação escolar.

Seguindo sua missão, de produzir e democratizar conhecimentos técnico-científicos com vistas à busca de soluções para problemas concretos da sociedade no âmbito da SAN, o Curso de Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional (CESAN) e o Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional (PPGSAN/UNIRIO), juntos esperam contribuir de forma justa e sustentável durante e após a crise social e sanitária gerada pela pandemia.

Desejamos a você uma boa leitura e esperamos que este material possa auxiliar no desenvolvimento de suas atividades!





MBP, POP's E FOR

O Manual de Boas Práticas (MBP), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e os Formulários de Registro (FOR) são documentos que descrevem as atividades e procedimentos que os manipuladores de alimentos das escolas devem adotar na produção, manipulação, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios.

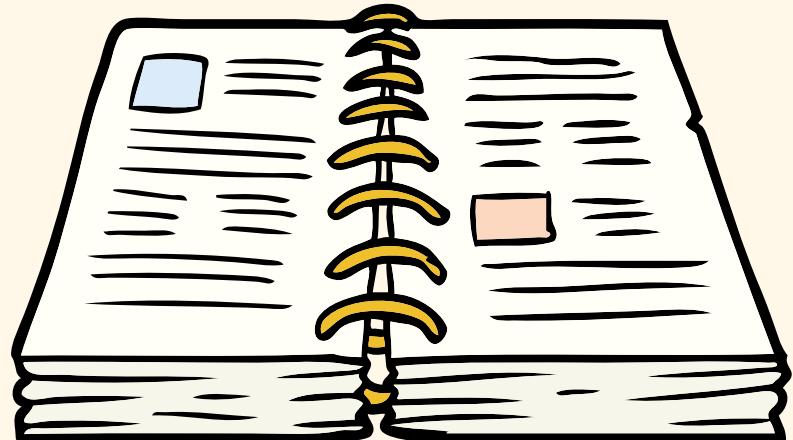
Considerando que as cozinhas das escolas são caracterizadas como Serviços de Alimentação Coletiva, é necessário garantir que os alimentos produzidos ofereçam segurança e qualidade sanitária aos escolares e atendam a legislação sanitária em vigência, minimizando risco de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) nos escolares.

Sendo assim, cada escola deve ter seu exemplar do Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), acessíveis a todos os manipuladores de alimentos para constante consulta, bem como Formulários de Registro (FOR) preenchidos.

Vale ressaltar, que é necessário a atualização constante destes documentos, utilizando uma linguagem e fácil entendimento e que seja ilustrativo, tendo como principal objetivo servir como um instrumento para correção e formação contínua das merendeiras, sendo essencial aumentar os conhecimentos sobre segurança alimentar e nutricional, principalmente de práticas voltadas para o controle de qualidade.

PARA QUE SERVEM ESTES DOCUMENTOS?

MBP: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS



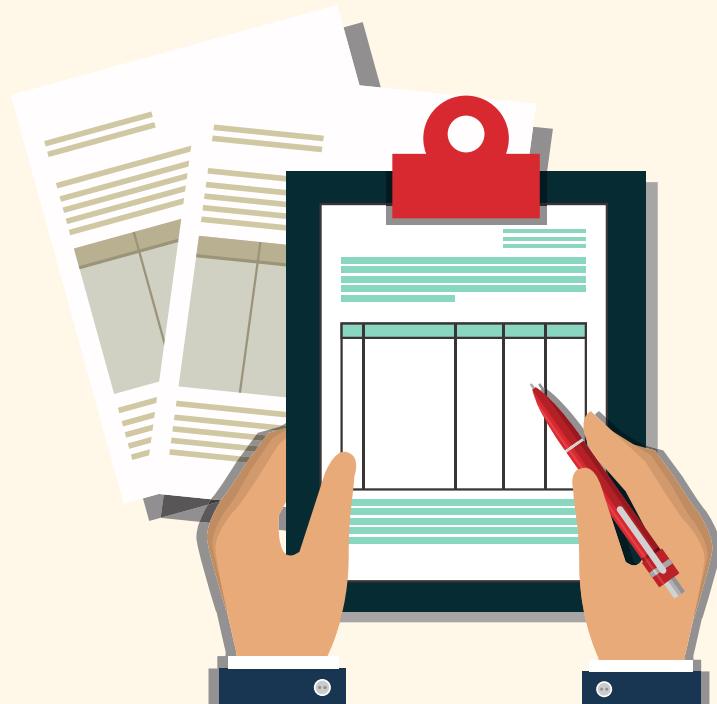
Material descritivo e explicativo das atividades a serem realizadas pelos manipuladores de alimentos na execução de suas funções.

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. Além, disso destacam as etapas (passo a passo) da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita.

FOR: FORMULÁRIO DE REGISTRO



Instrumento utilizado no registro das atividades realizadas pelas merendeiras.

COMO GARANTIR UMA ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE ?

Adotando as Boas Práticas que são procedimentos e práticas de organização e higiene necessárias que devem ser adotados e obedecidas pelas merendeiras e por todos envolvidos nos serviços de alimentação escolar.

O principal objetivo é garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos para evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.



A IMPORTÂNCIA DO PAPEL DA MERENDEIRA ESCOLAR



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

Ao preparar e servir a alimentação escolar, esse grande profissional deve ajudar a orientar os estudantes na formação de bons hábitos alimentares. Para o bom desempenho da sua função, a merendeira deve cuidar de sua saúde, higiene pessoal e aparência e ter sempre em mente seus deveres.

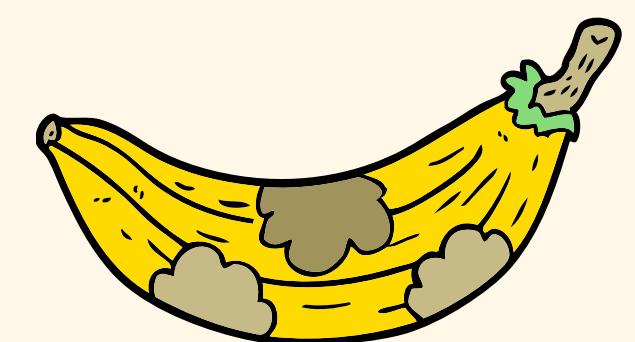
FUNÇÕES E CARACTERÍSTICAS DE UMA MERENDEIRA EDUCADORA:

- 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 formações permanentes na área de segurança alimentar e nutricional.





CONTAMINAÇÃO



O QUE É CONTAMINAÇÃO?

É qualquer elemento estranho que não faça parte do alimento.

COMO OCORRE?

Ocorre através de agentes contaminantes de várias origens e dividem em três tipos, tais como:

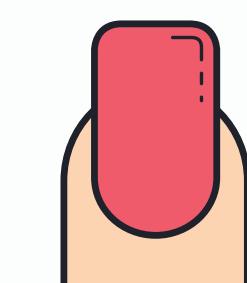
FÍSICO



Cabelo ou fio de barba



Pedra no Feijão



Pedaço de unha



Caco de Vidro



Adornos:

- Pulseiras;
- Anéis;
- Relógio;

QUÍMICA



Produtos de limpeza



Inseticida



Maquiagem

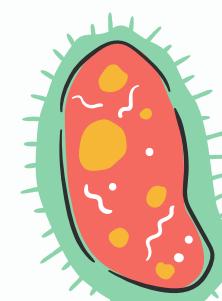


Perfume

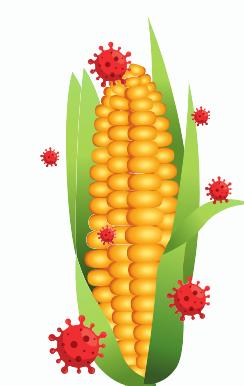
BIOLÓGICA



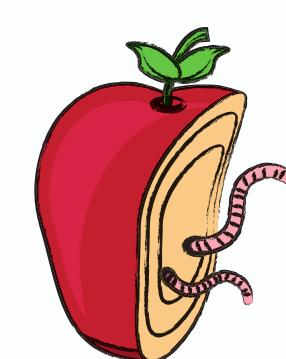
Fungos



Bactérias



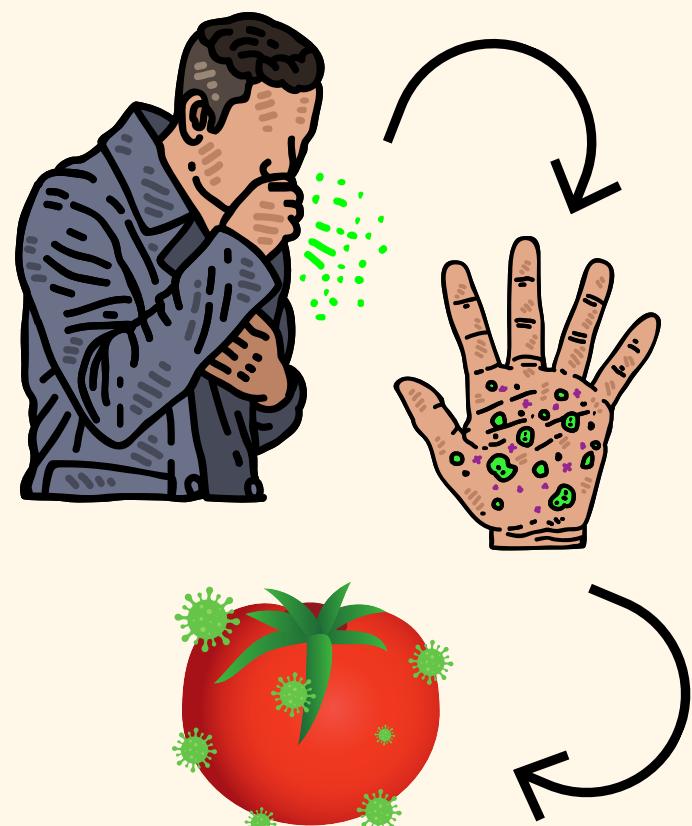
Vírus



Parasitas

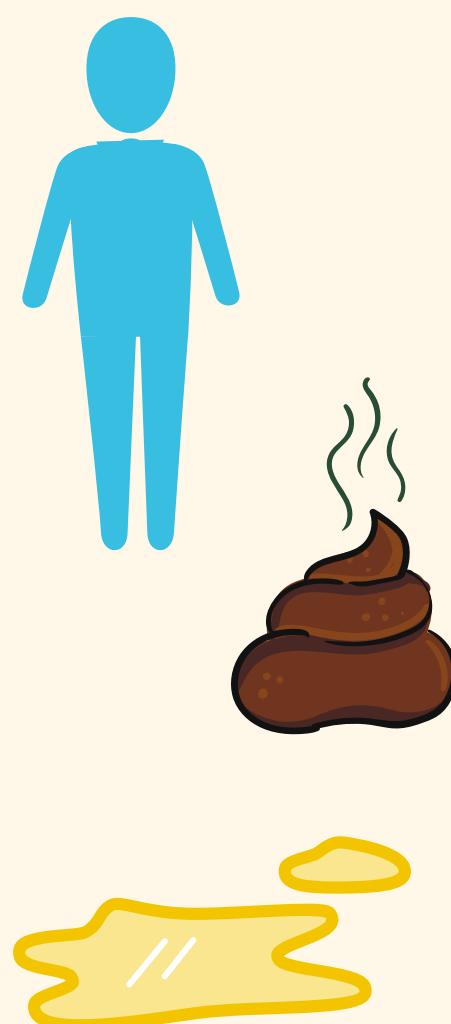
TIPOS DE CONTAMINAÇÃO

CONTAMINAÇÃO DIRETA

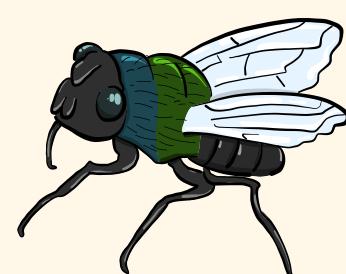
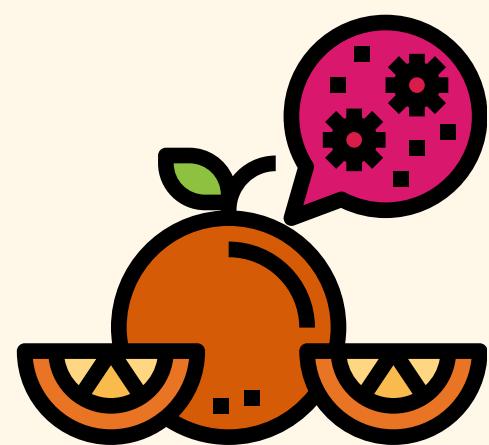


Ocorre quando há o contato do manipulador contaminado diretamente com o alimento, por má higienização das mãos, tosse ou espirros.

CONTAMINAÇÃO INDIRETA



Ocorre através do contato do alimento com material humano (fezes ou urina) ou que é levado por insetos (moscas e baratas), roedores ou utensílios mal higienizados.



CONTAMINAÇÃO CRUZADA

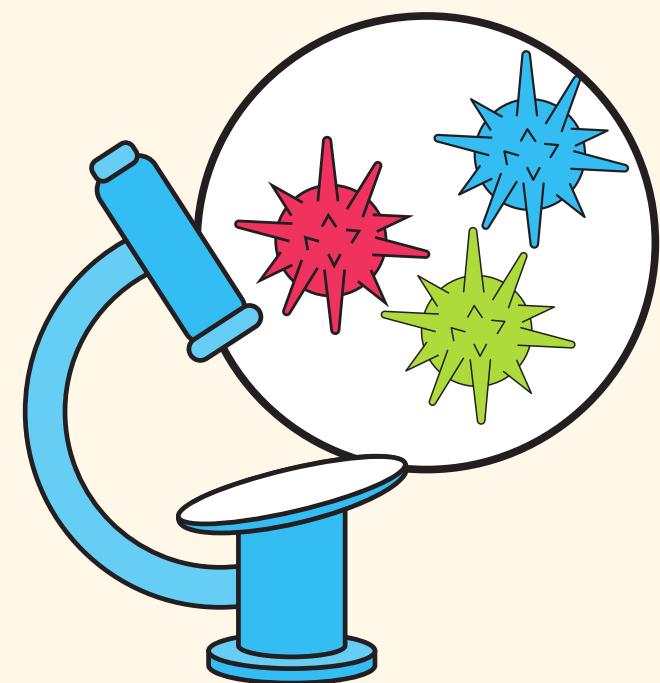
Ocorre quando os microrganismos são transferidos de um alimento ou superfície para outro alimento por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador.

Exemplo: cortar com a mesma faca e na mesma tábua, carne crua e outros alimentos cozidos sem antes higienizá-las.



MICROORGANISMOS

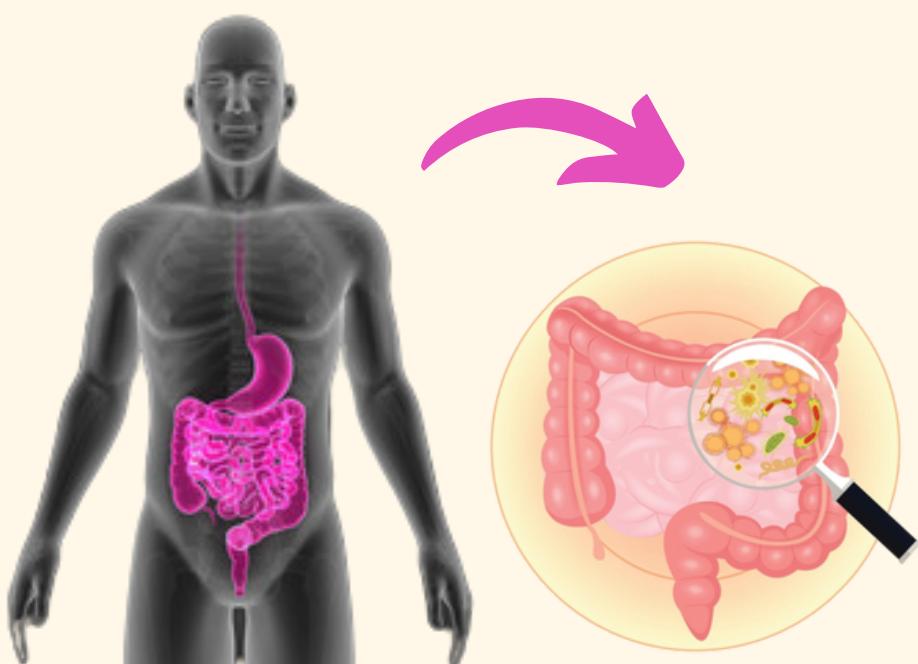
O QUE SÃO MICROORGANISMOS?



São organismos microscópicos, sendo impossíveis de serem observados a olho nu, ou seja, só podem ser visualizados através de equipamento chamado de microscópios.

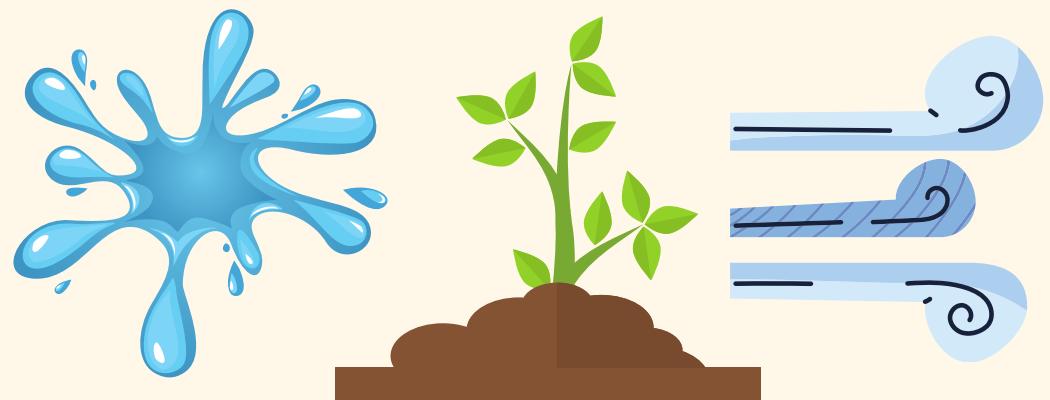
ONDE SÃO ENCONTRADOS OS MICROORGANISMOS?

Os microrganismos estão presentes em todos lugares!

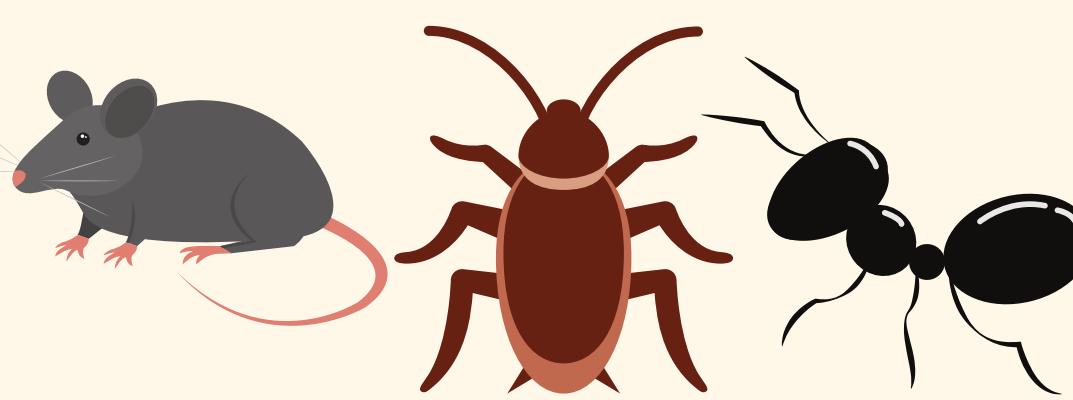


No corpo humano (intestinos, boca, nariz, mãos, unhas e pele) e nas suas secreções (as fezes, a urina, a saliva, o espirro e o suor).

Na água, solo e ar.



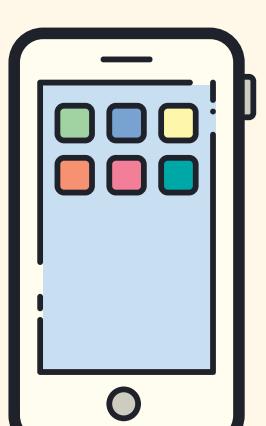
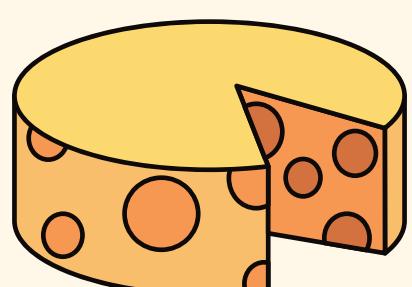
Ratos, insetos, pragas e vetores.



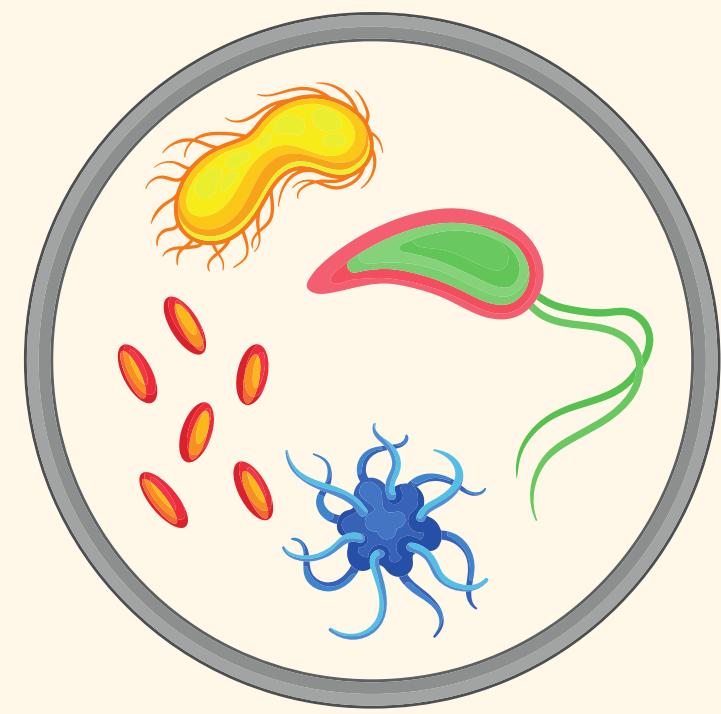
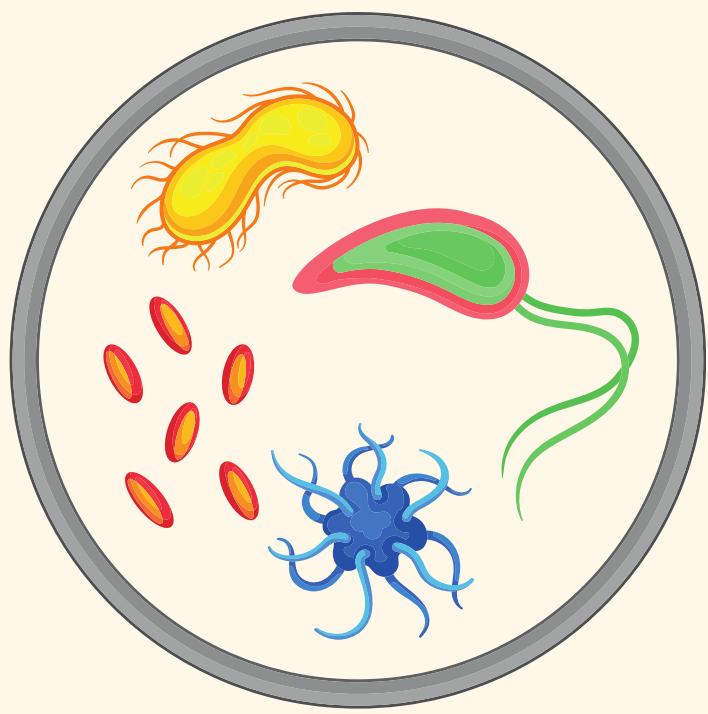
Animais



Entre outros lugares, tais como: na produção de alimentos, vacinas e remédios, aparelhos eletrônicos e entre outros.



MICRORGANISMOS

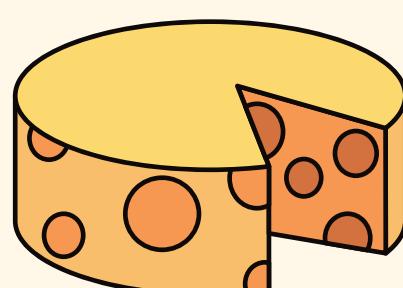


TODOS OS MICRORGANISMOS CAUSAM DOENÇA?

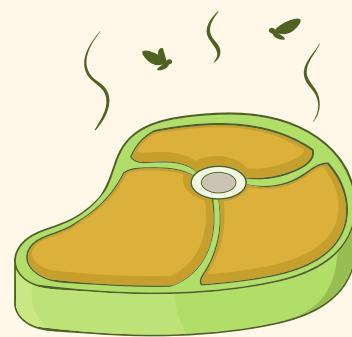
NÃO!

EXISTEM DIVERSOS TIPOS DE MICRORGANISMOS:

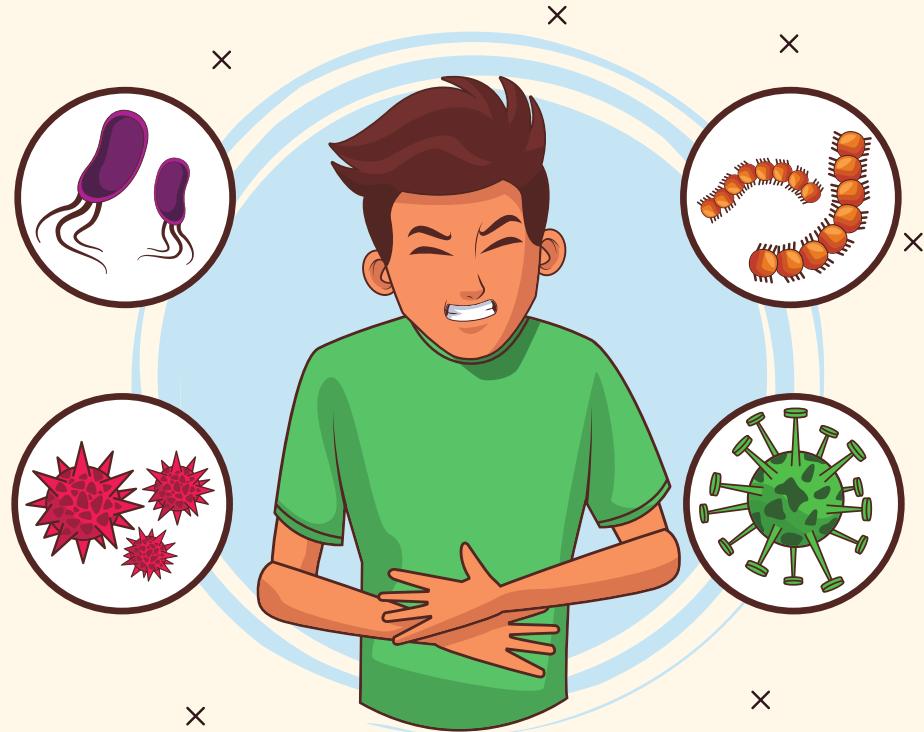
Os microrganismos úteis: São utilizados na produção de alimentos, como por exemplo os queijos, os iogurtes, os leites fermentados;



Os microrganismos deteriorantes: São aqueles que deterioram/estragam os alimentos, mudando o aspecto, cheiro e sabor, o que impede o consumo.



Os microrganismos patogênicos: São aqueles que causam doenças sem alterar aspecto, cheiro ou sabor do alimento.



Por meio de contato direto ou indireto das merendeiras, e por condições inadequadas de temperaturas, instalações, utensílios e equipamentos, é possível transmitir microrganismos para o alimento, contaminando e causando doenças para a pessoa que o ingere.

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

O QUE SÃO DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAS)?



São doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando microrganismos prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento.

QUAIS OS SINTOMAS DAS DTAS?

Os sintomas mais frequentes são:

- Diarreia;
- Dores de estômago;
- Vômitos;
- Dor de cabeça;
- Febre;
- Alteração da visão;
- Olhos inchados;
- Dores abdominais.



Para adultos sadios, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

CONTAMINAÇÃO POR PARASITAS

Os parasitas podem estar presentes no solo, na água e no intestino humano e de outros animais, podendo contaminar os alimentos e causar doenças.

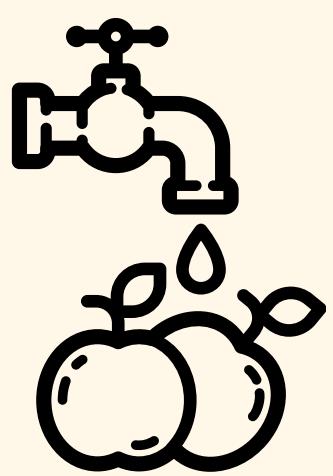
Temos como exemplo os cistos (ovos) de vermes como a tênia, que, se ingeridos, podem causar doenças como a cisticercose e teníase.



COMO PODEMOS EVITAR A CONTAMINAÇÃO POR PARASITAS?



Mantendo as mãos higienizadas, unhas curtas e limpas.



Fazendo a higienização correta dos alimentos com água potável, principalmente os vegetais, legumes e frutas.



Fazendo a manutenção periódica dos equipamentos de refrigeração.



Adquirindo alimentos de procedência garantida e inspecionados pelos órgãos responsáveis.

CONTAMINAÇÃO QUÍMICA



COMO ACONTECE A 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.



VOCÊ SABIA



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 accidentalmente ou se houver contato manual direto. Em casos mais graves estes produtos podem levar à morte.

COMO EVITAR A CONTAMINAÇÃO QUÍMICA?

- 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 e nem 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 os alimentos após a higienização com água sanitária.



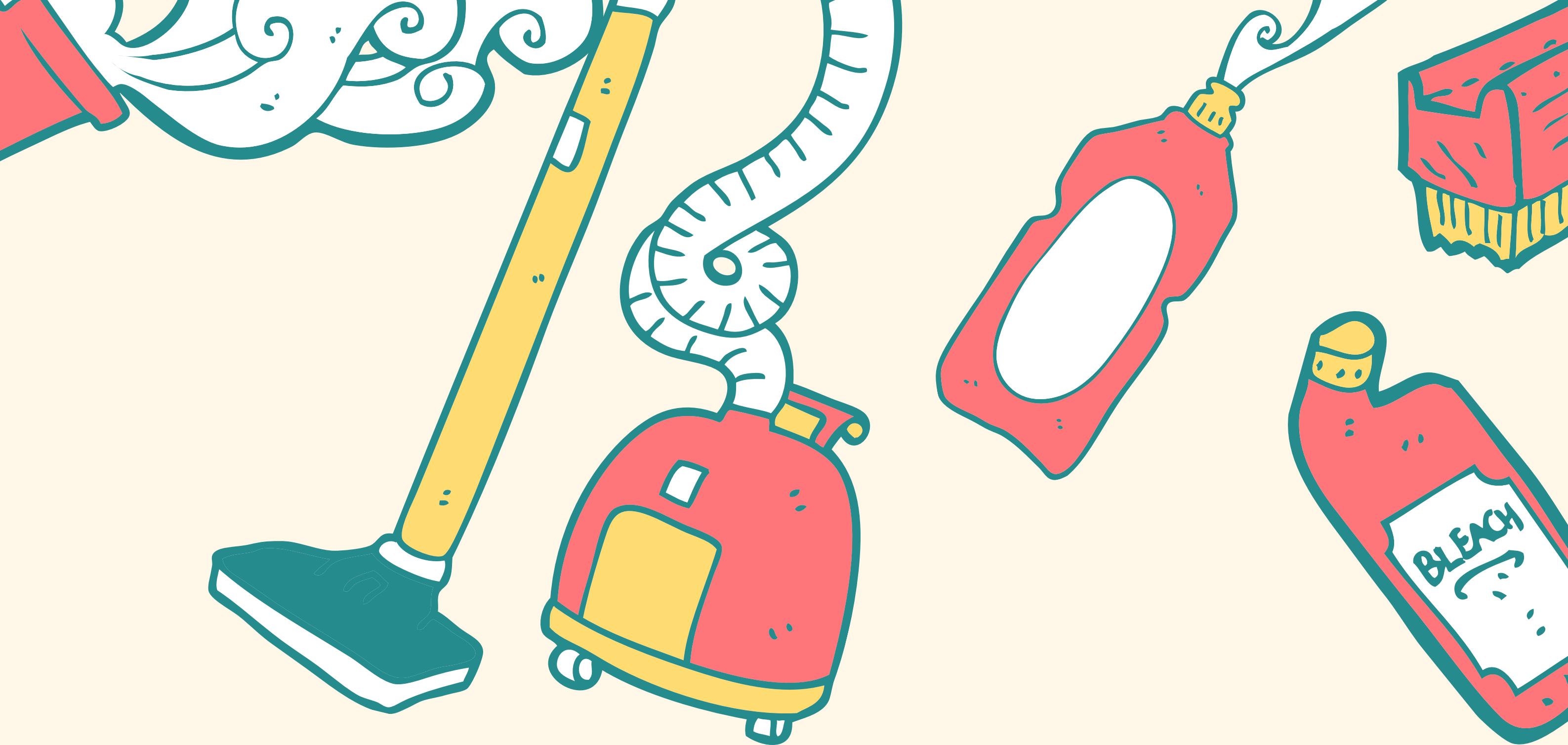
VOCÊ SABIA



Que 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.

O ideal seria realizar o uso dos 30% da compra de alimentos da agricultura familiar, devido a produtividade ser menor e mesmo que os produtores utilizem agrotóxicos, normalmente é em uma quantidade menor e tem aqueles que são de base agroecológica.





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 sabão ou detergente.

Em seguida é feita a sanitização, com produtos químicos como o cloro e o álcool.

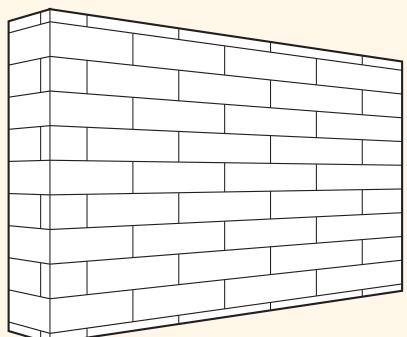
De maneira geral, os procedimentos de higienização do ambiente deverão ser realizados:

- No início do trabalho;
- Em intervalos periódicos;
- No final do trabalho.



HIGIENE AMBIENTAL

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.



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 instalações físicas como piso, parede, teto e equipamentos, devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. 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. Os utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devendo ser exclusivos e identificados.



Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posição estratégica com relação ao fluxo de preparo de alimentos.



A limpeza deve começar por lugares mais altos e ir descendo até o piso. Todas as superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser sempre limpadas, para manter o local livre de poeira, sujeiras e restos de alimentos.



Não é permitida a presença de animais.

HIGIENE AMBIENTAL

Cuidados básicos com o ambiente



Utilizar panos específicos para a limpeza do piso. Após utilizá-los, lavar em água e sabão, enxaguar e ferver por 15 minutos em panelas específicas para esta função. Não utilizar pano de chão como “tapete”.



Sempre depois de terminar o trabalho de cada dia, limpar os pisos, os ralos e as paredes das áreas de processamento dos alimentos.



Todos os produtos de higienização devem ser regularizados pelo Ministério da Saúde (MS) e utilizados de acordo com as instruções do fornecedor.



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



A periodicidade de reposição dos produtos de limpeza deverá ser de acordo com a necessidade.



Todos os utensílios de limpeza deverão ser mantidos limpos, em bom estado de conservação, armazenados adequadamente longe dos alimentos.



Seguir as instruções do POP de Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios para manter o ambiente limpo, seguro e organizado!

POP 01

Higienização de Instalações,
Equipamentos, Móveis e Utensílios



OBJETIVO

- Definir critérios de higienização de equipamentos, móveis e utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares.
- Diminuir a contaminação dos alimentos tendo como possíveis contaminantes as sujidades.

ONDE APLICAR?

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

QUEM DEVE REALIZAR?

Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

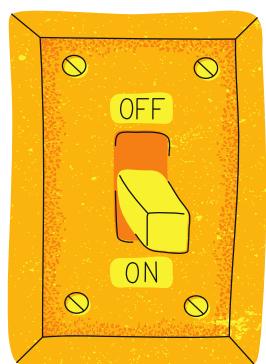
- Esponja;
- Detergente;
- Água;
- Pano limpo;
- Álcool 70%;
- Solução clorada.



MATERIAL DE APOIO

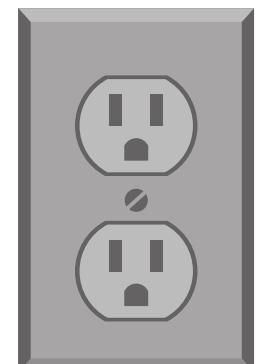
FOR – Registro de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

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;
- Passar álcool 70% nos interruptores;
- Frequência: Higienizar diariamente e quando necessário.



Portas e Paredes

- Esfregar com esponja utilizando água, detergente, solução clorada ou produto apropriado;
- Enxaguar com água limpa ou com pano umedecido com água;
- Deixar secar naturalmente;
- Frequência: Higienizar as portas semanalmente e as paredes sempre que necessário. As maçanetas devem ser higienizadas diariamente com álcool 70%.



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.

COMO REALIZAR?



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

- 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 sabão, e enxaguar em água corrente.
- Enxaguar, retirando o excesso de sujidades.
- Aplicar detergente na esponja e esfregar todo o utensílio.
- Retirar o detergente com água corrente.
- Borrifar álcool 70%.
- Deixar secar naturalmente.
- Embalar em saquinhos os talheres que vão ser utilizados pelos escolares.
- Guardar em local protegido de insetos e poeira.
- Frequência: Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.



Geladeiras e freezers

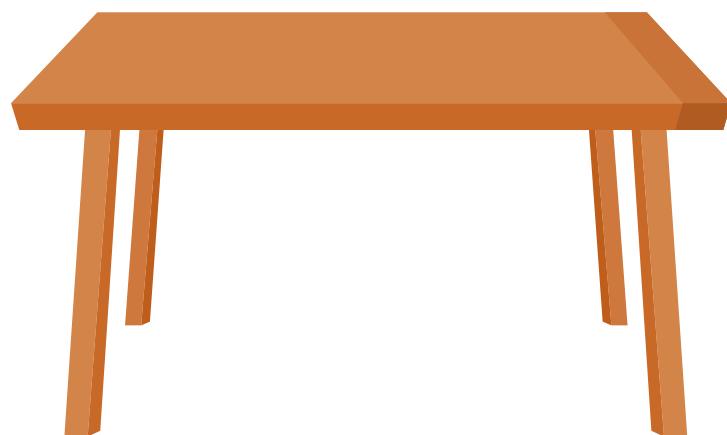
- Desligar o equipamento elétrico da tomada;
- Retirar todos os alimentos e deixar as portas abertas;
- Colocar os alimentos em outro equipamento de refrigeração ou caixas térmicas;
- Aguardar o descongelamento;
- Higienizar a parte interna e externa com água e sabão utilizando o lado macio da esponja;
- 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.

COMO REALIZAR?

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.



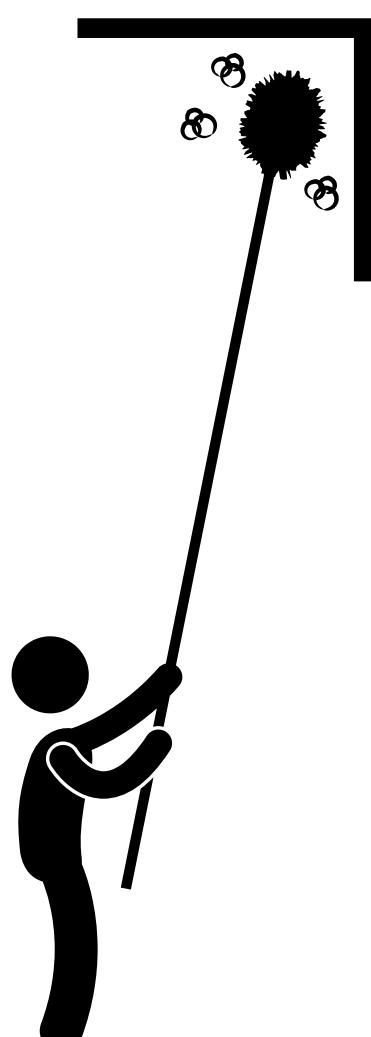
Bancadas e Mesas de apoio

- 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 ou fazer uso de álcool a 70%, e esperar 2 minutos para total evaporação;
- Deixar secar naturalmente e usar rodo.



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.



Teto ou Forro

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

IMPORTANTE!

- Lavar o fogão todos os dias com água e sabão.
- Evitar abrir a geladeira com frequência.
- Batedeiras e liquidificadores devem ser sempre desmontados e lavados após o uso.
- Atentar para o uso racional da água.
- Anotar os dias em que se fez cada limpeza, para ter um controle da frequência (ver FOR 01 - Registro de Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios).

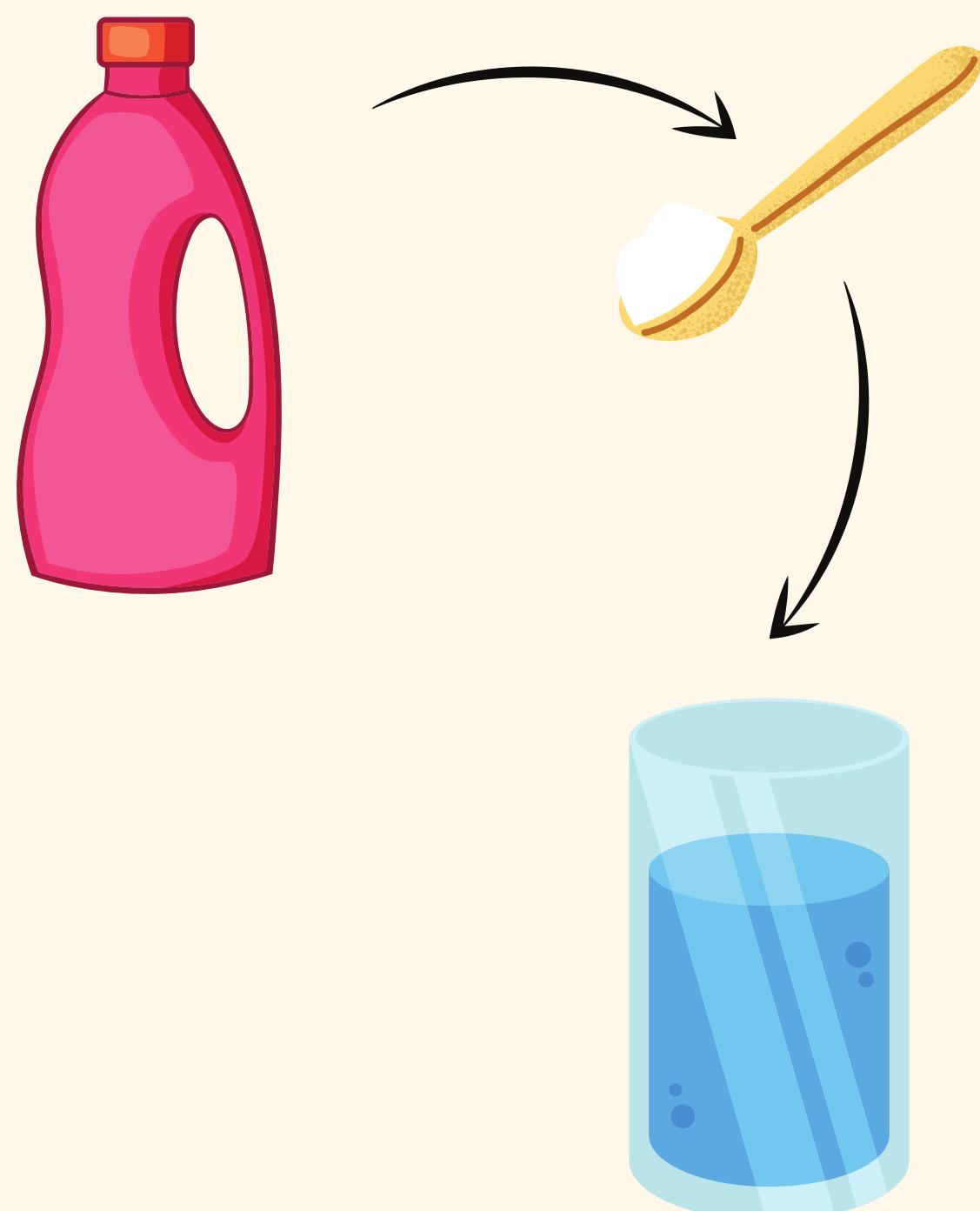
SOLUÇÃO CLORADA

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.

O tempo de contato da solução clorada com a superfície deve ser de aproximadamente 15 minutos.



OBSERVAÇÕES

- O manipulador de alimento não deverá realizar a limpeza das áreas externas à cozinha, para evitar contaminações;
- Os produtos de limpeza deverão ficar em locais apropriados e longe de gêneros alimentícios.

FOR 01 - REGISTRO DE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Mês: _____ Ano: _____

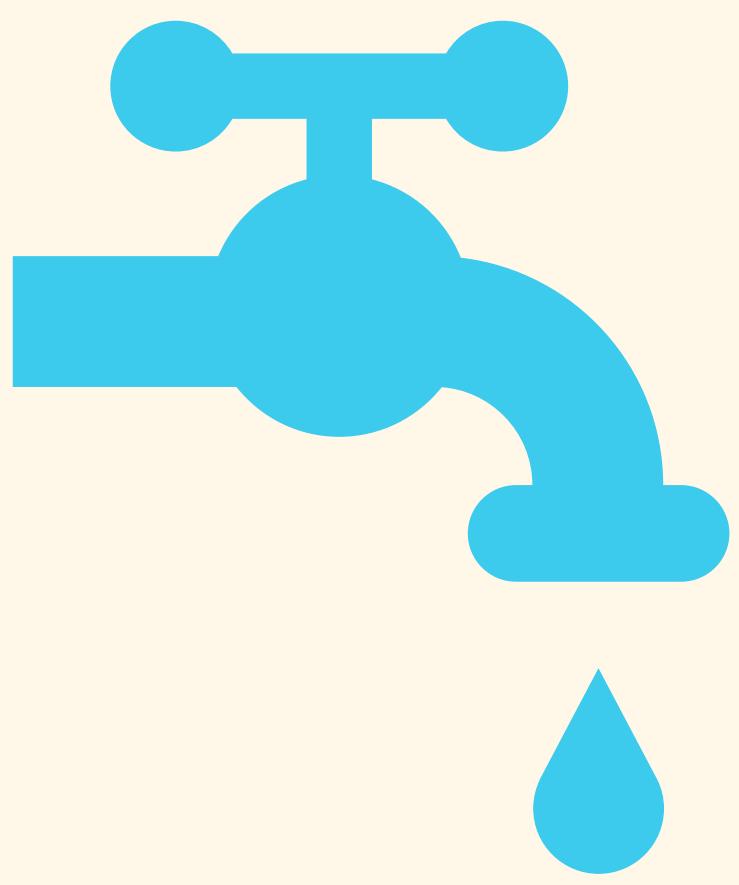
Instalações/ Equipamentos/ Móveis/ Utensílios		Frequência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Fogão		Diária																															
Liquidificador		Sempre que usar																															
Interruptores/ Tomadas		Semanal																															
Portas		Semanal																															
Janelas e Vidros		Semanal																															
Telas		Quinzenal																															
Pias/ Cubas/ Tanques/ Torneiras		Diário																															
Piso		Diário																															
Utensílios		Diário																															
Móveis		Diário																															
Estoque		Semanal																															
Lixeiras		Diário																															
Balcão de Distribuição (Frio)		Diário																															
Balcão de Distribuição (Quente)		Diário																															
Freezer 1		Mensal																															
Freezer 2		Mensal																															
Refrigerador 1		Semanal																															
Refrigerador 2		Semanal																															
Refrigerador 3		Semanal																															

Legenda:	<input type="checkbox"/> Diária	<input type="checkbox"/> Semanal	<input type="checkbox"/> Quinzenal	<input type="checkbox"/> Mensal	<input type="checkbox"/> Sempre que usar
----------	---------------------------------	----------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	--

Para as instalações, equipamentos, móveis e utensílios cuja frequência de higienização é diária, deve-se fazer um X no dia correspondente à higienização.

Para as instalações, equipamentos, móveis e utensílios cuja frequência de higienização é semanal, quinzenal ou mensal, deve-se anotar a data da higienização no quadro correspondente.

Este formulário preenchido deverá ser guardado por três meses. Após este período poderá ser descartado.



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. O gelo para ser utilizado em alimentos deve ser fabricado com água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem sua contaminação.
- A higienização dos reservatórios de água deve ser feita na instalação e a cada seis meses, por empresa especializada. 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, 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.

QUANTO TEMPO NÃO TROCA A ESPONJA DE Lavar Louça ?

A pergunta pode parecer banal, mas é um detalhe que pode acabar deixando alguém doente sem você perceber.

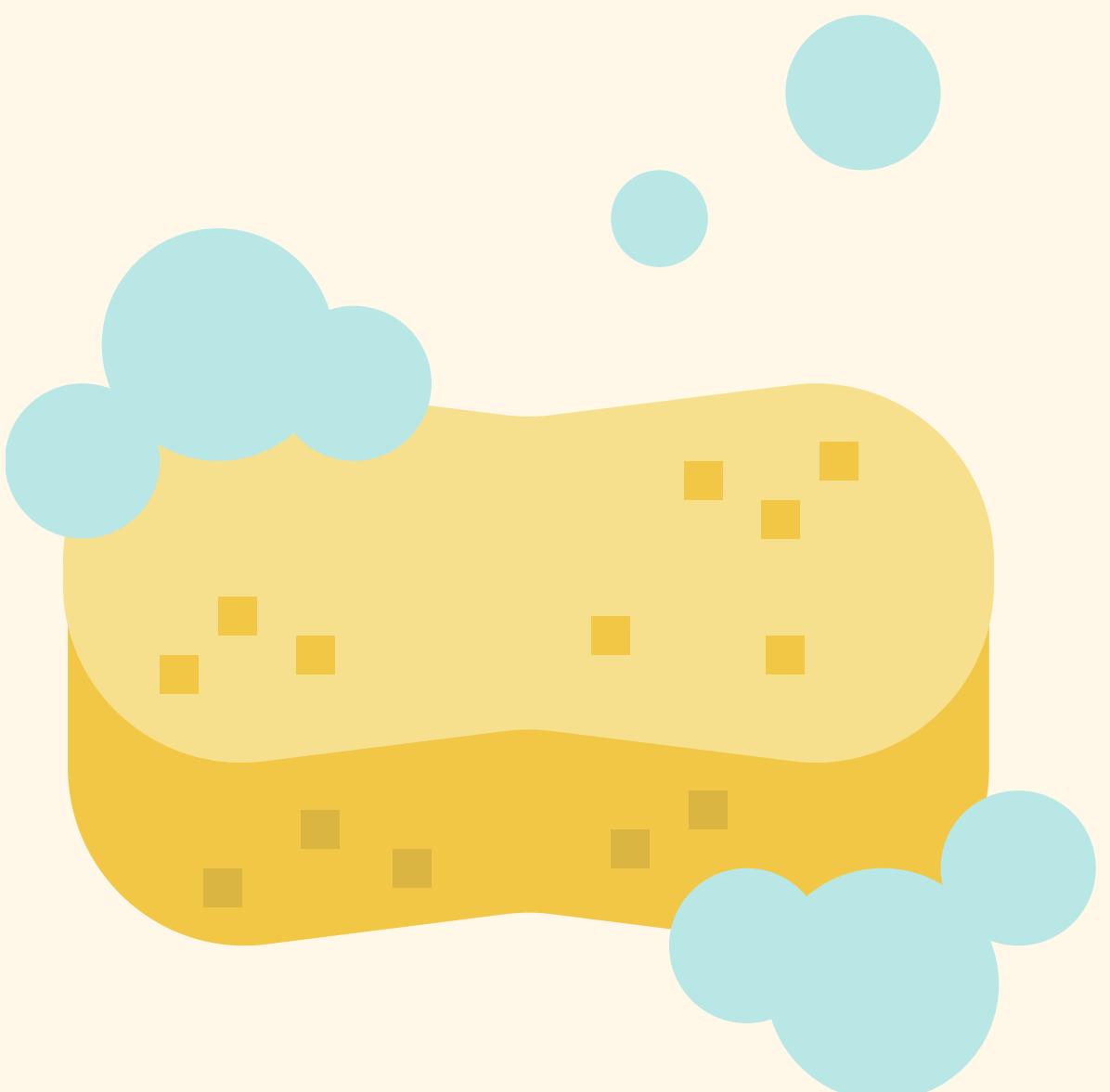
A cozinha é extremamente propícia a todo tipo de contaminação por bactérias, fungos, parasitas e vírus, mas a gente tende a dar pouca importância para a limpeza mais minuciosa no dia a dia. Se o fogão, a pia e as bancadas estão sem sujeira e a louça está lavada, está tudo bem, certo? Não!

A esponja é um "esconderijo" perfeito para os microrganismos, pois eles utilizam os nutrientes presentes dos restos de comidas e água que se acumula nela.

Nada de deixar esponjas fazendo aniversário na pia! Elas precisam ser trocadas semanalmente. Além disso, devem ser limpas diariamente podendo ser realizado através de três métodos acessíveis:

- 1º) Lave a esponja, embrulhe-a em um papel toalha e leve ao micro-ondas por 1 a 2 minutos;
- 2º) Lave e deixe-a submersa em água fervente por 3 minutos;
- 3º) Faça uma solução de 2 colheres de sopa de água sanitária e 1 litro de água e deixa a esponja imersa por 10 minutos.

Independente de marca ou da tecnologia, a vida útil da esponja doméstica é de uma semana. Portanto, após esse período deve ser descartada. Nunca a reutilize, nem para a limpeza de outro ambiente, como a área de serviço ou banheiro.





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:

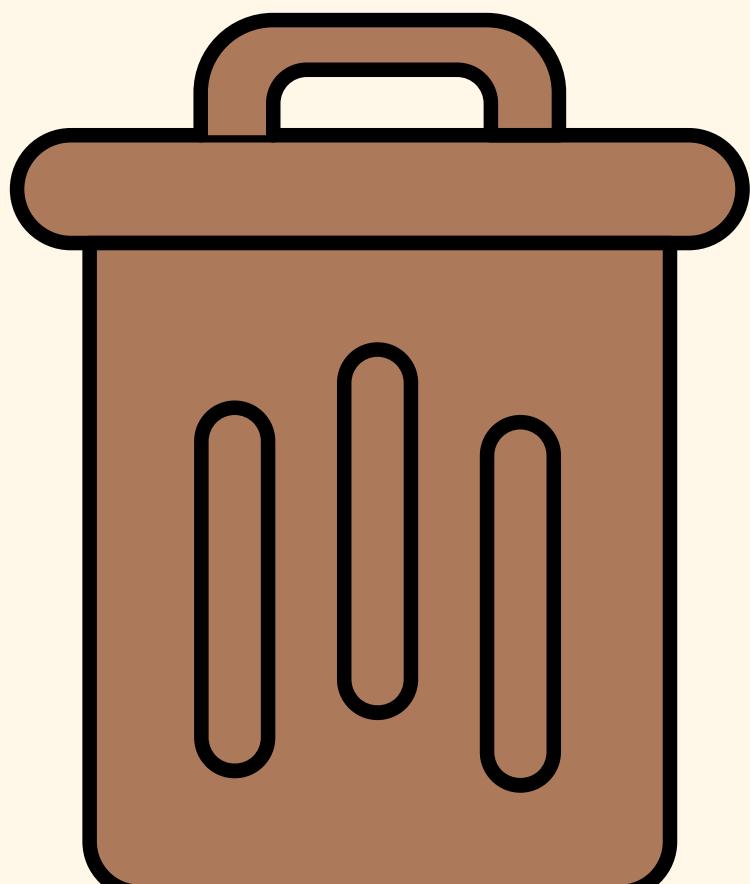
- Acondicionar os resíduos em recipientes exclusivos, convenientemente distribuídos, identificados e com sacos plásticos em seu interior.
- Os recipientes devem possuir tampa com acionamento sem contato manual (pedal) e ser de material de fácil limpeza e desinfecção – a limpeza deve ser realizada diariamente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

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

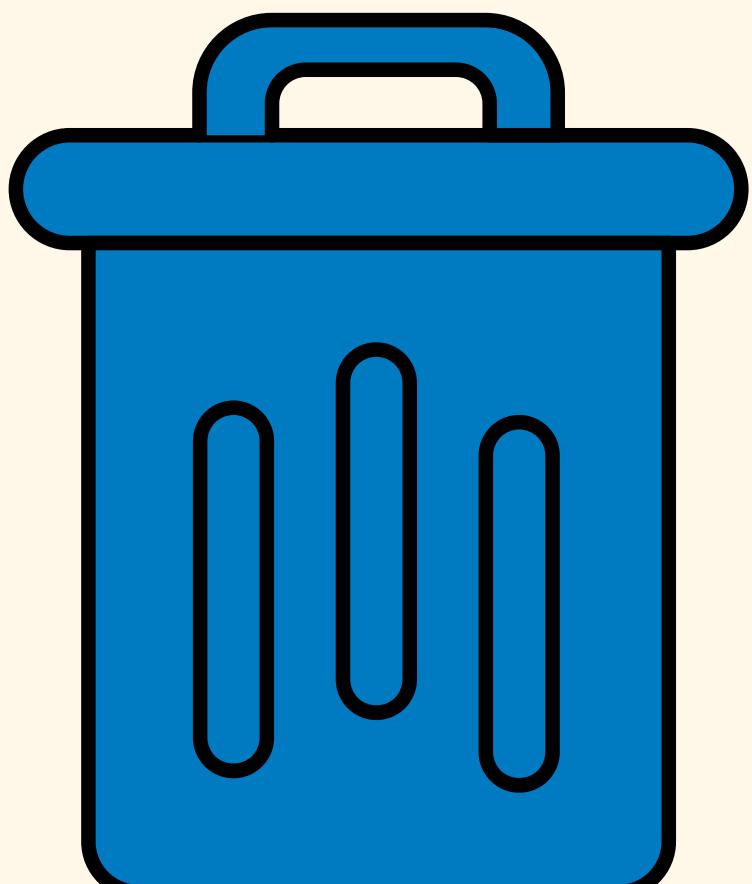
- a) Orgânicos: restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos cárneos.
- b) Recicláveis: papel, plástico, vidros e metais sem maiores sujidades.
- c) Não recicláveis: restos de alimentos preparados.

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

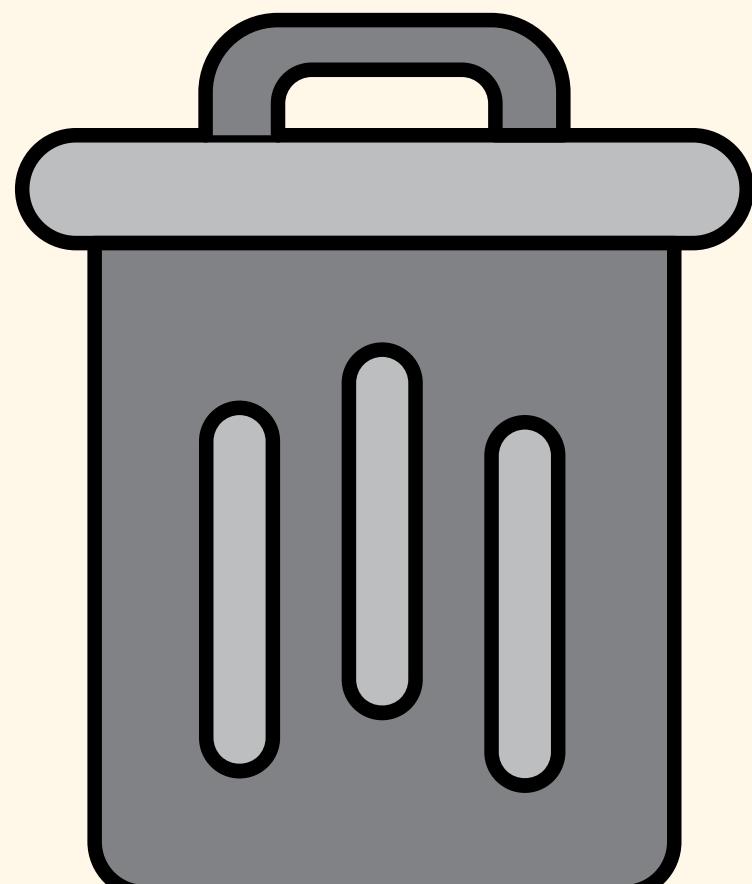
RESÍDUOS ORGÂNICOS



RESÍDUOS RECICLÁVEIS



RESÍDUOS NÃO RECICLÁVEIS



POP 02

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. Devem ser de fácil higienização, em número e capacidade suficientes para acondicionar os resíduos.
- Cartazes Instrutivos.
- Sacos de lixo.
- Etiquetas de identificação (orgânico, reciclável e não reciclável).
- Água.
- Esponja.
- Detergente.
- Álcool 70% e solução clorada.

MATERIAL DE APOIO

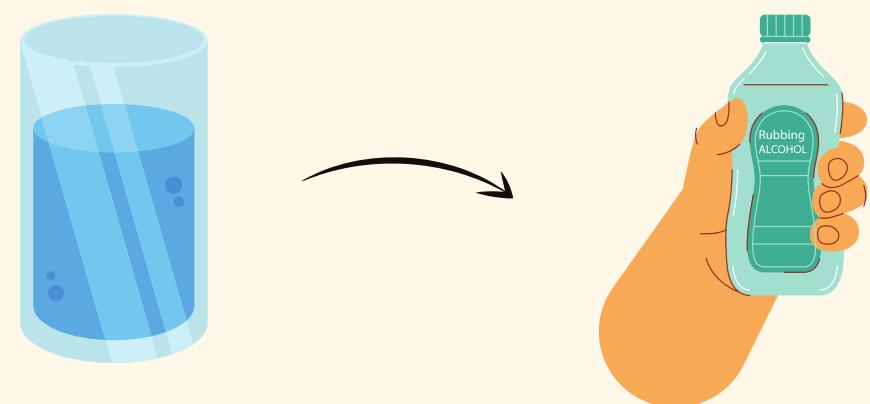
POP ilustrado.

ÁLCOOL 70% - ANTISSÉPTICO.

250ml de água (de preferência destilada) em 750ml de álcool 92,8 INPM.

OU

30ml de água em 1 litro de álcool.

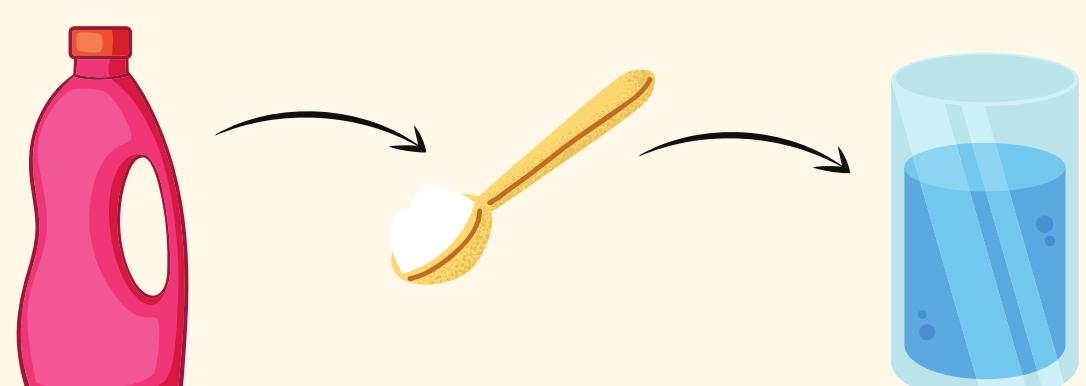


SOLUÇÃO CLORADA

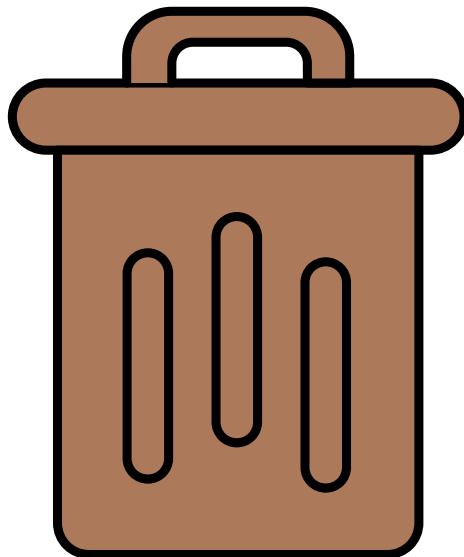
Água e cloro

Diluição de solução clorada a 200 – 250ppm

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



GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES



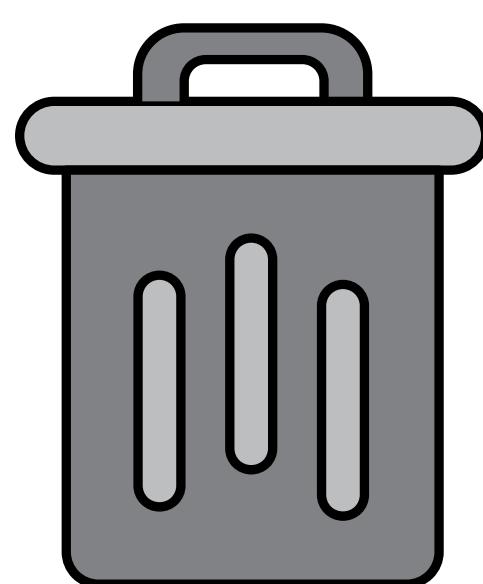
Resíduos Orgânicos

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.

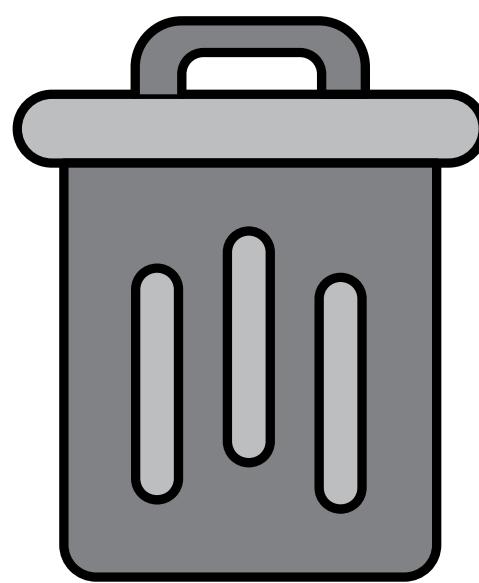


DESCARTE DOS RESÍDUOS



- 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 sujidade 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;
- Borifar álcool 70%;
- Deixar secar naturalmente e repor os sacos de lixo limpos.

OBSERVAÇÕES

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.

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.

FREQUÊNCIA

- Diariamente e sempre que necessário.

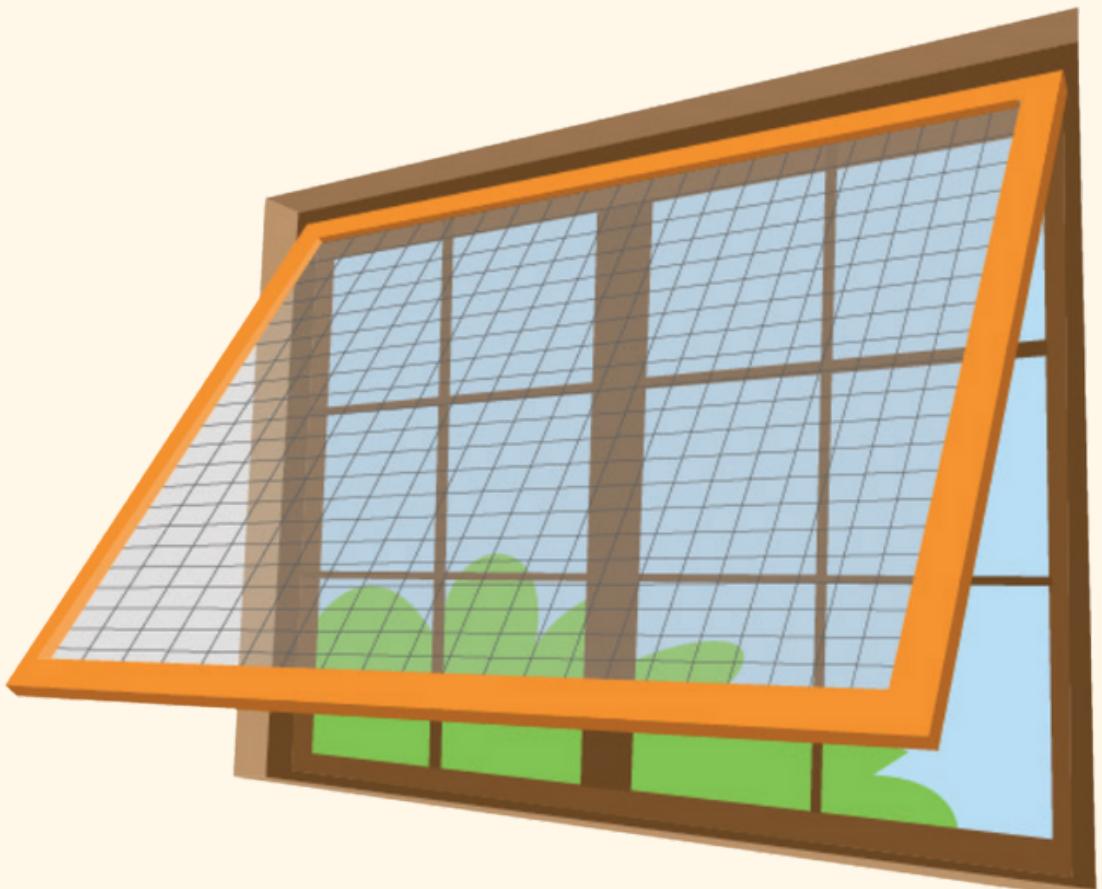


CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES



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, deve ser providenciado e executado por empresa especializada mediante certificação.



IMPORTANTE!

A dedetização periódica é obrigatória nas áreas de alimentação.

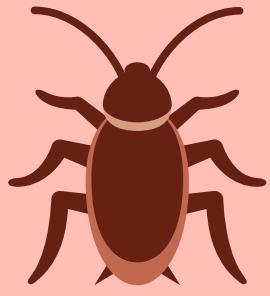
O gestor da escola deve contratar empresa especializada, que fornecerá certificado de garantia em dedetização com a data do procedimento.

CUIDADOS NA DEDETIZAÇÃO:

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





POP 03

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.

FREQUÊNCIA

- Controle diário.
- Dedetização a cada 180 dias.

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.

MATERIAL DE APOIO

POP ilustrado.

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.

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.

HIGIENE PESSOAL

É importante manter hábitos sadios com o próprio corpo para preservar não só a sua saúde, mas também a das outras pessoas.

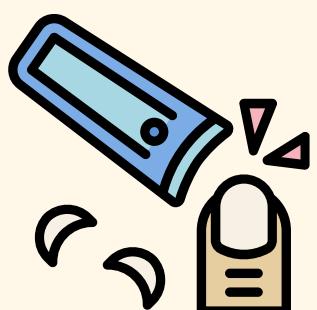
Cuidados básicos de higiene pessoal



Tomar banho todos os dias.



Manter roupas e uniformes limpos.



Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte.



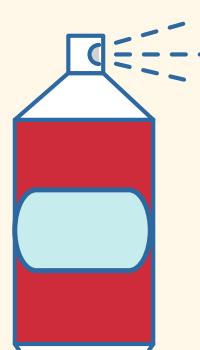
Usar sempre sapatos fechados e limpos.



Escovar os dentes, no mínimo três vezes ao dia, e sempre após as refeições.



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.



Usar desodorante sem perfume.



Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede ou touca

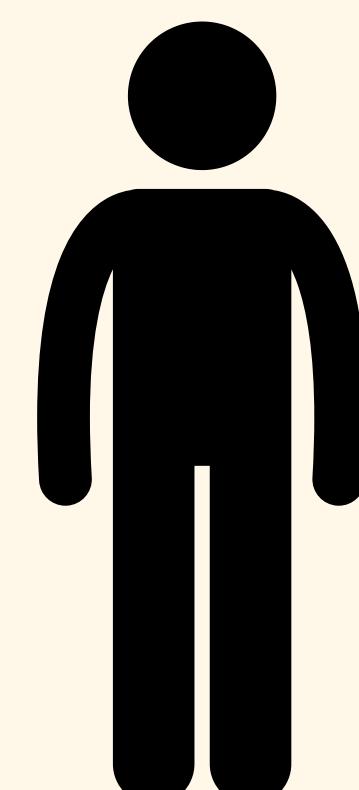


Não utilizar maquiagem no ambiente de trabalho.



Quando lavar as mãos?

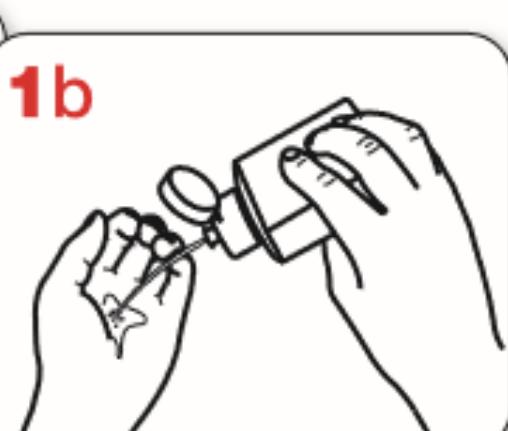
- Ao chegar e ao sair do trabalho;
- Antes de preparar os alimentos;
- Após usar o banheiro;
- Após mexer com lixos e restos alimentares;
- Após manusear dinheiro e outros objetos sujos;
- Após assoar o nariz ou espirrar;
- Antes e depois das refeições;
- Após fumar;
- Toda vez que mudar de atividade.



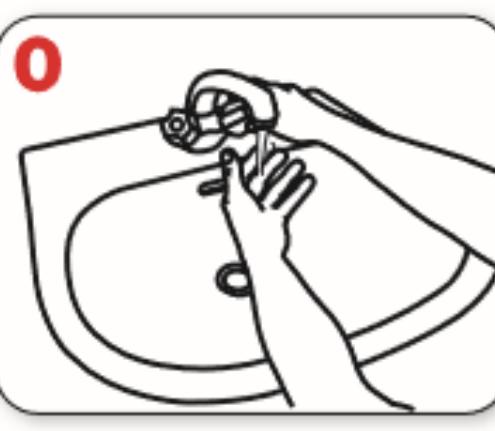
Em caso de ferimentos nas mãos, nesta situação, o manipulador deve ser direcionado para o desempenho de outra função em que não haja contato com os alimentos, até completa cicatrização do ferimento.

Como Fazer a Fricção Anti-Séptica das Mão com Preparações Alcoólicas?

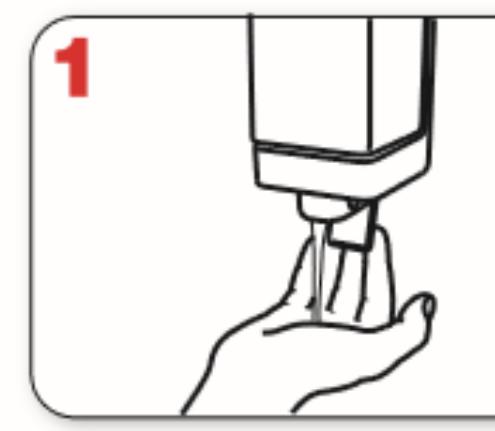
Como Higienizar as Mão com Água e Sabonete?



Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em uma mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies das mãos.



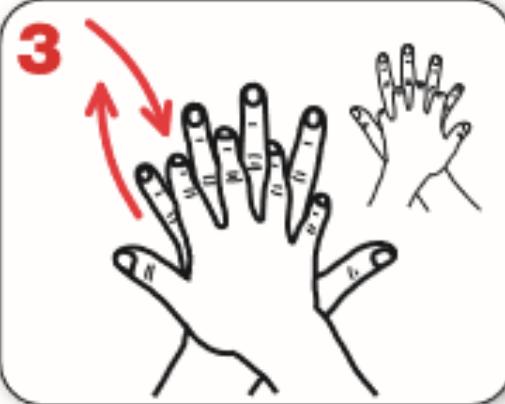
Molhe as mãos com água.



Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos.



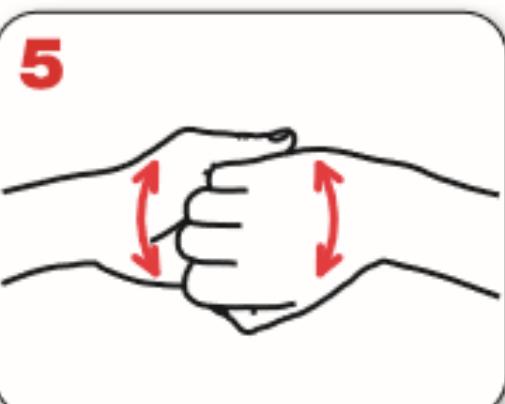
Friccione as palmas das mãos entre si.



Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



Entrelace os dedos e fricione os espaços interdigitais.



Friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa.



Friccione o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



Enxágüe bem as mãos com água.



Seque as mãos com papel toalha descartável.



No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.



20-30 seg.



40-60 seg.

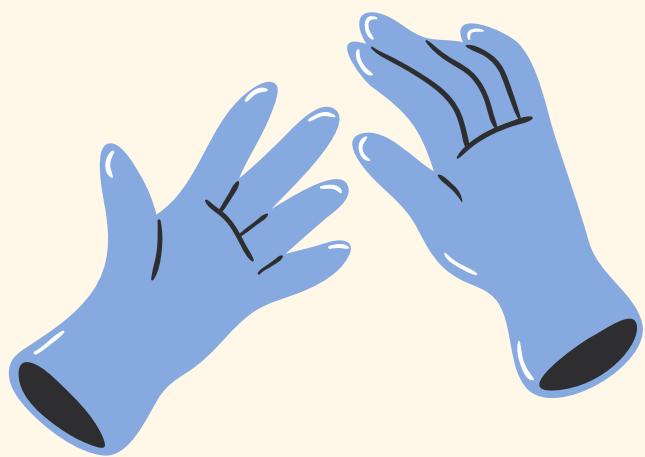


Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.

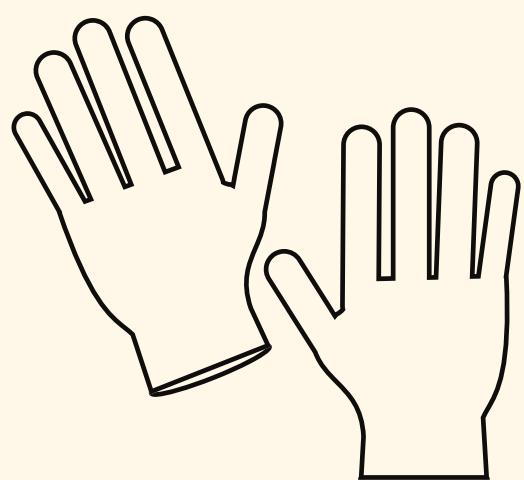


Agora, suas mãos estão seguras.

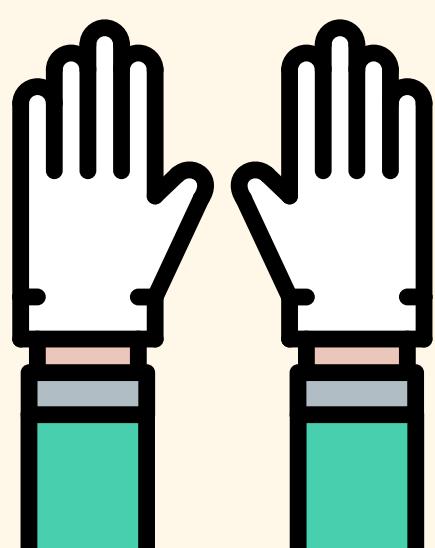
ATENÇÃO



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!



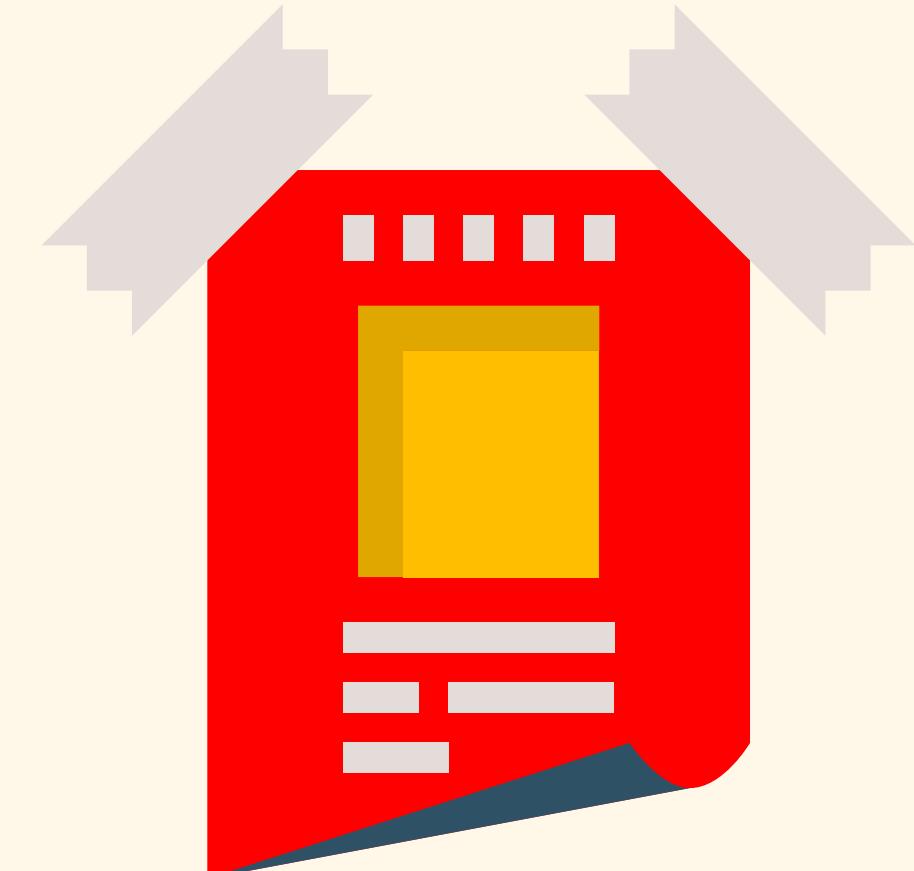
As luvas descartáveis devem ser utilizadas no momento da distribuição dos alimentos ou quando não for possível realizar o procedimento de lavagem de mãos.



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 fixado no local em que se efetua a lavagem das mãos. Procure relembrar de todos os passos periodicamente, conferindo se estão sendo utilizados.



POP 04

HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES



OBJETIVO

- Descrever os procedimentos relacionados à saúde dos manipuladores de alimentos envolvidos nas etapas de manipulação direta ou indireta;
- Prevenir Doenças por Esforços Repetitivos – (distúrbios osteomusculares – DORT);
- Evitar acidentes de trabalho.

QUEM DEVE REALIZAR?

Os manipuladores de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Uniformes – Equipamentos de Proteção Individual (EPI): avental, calçados de segurança, luvas e outros;
- Equipamentos ergonômicos;
- Materiais de Primeiros Socorros.

COMO REALIZAR?

- Seguir os cuidados básicos de higiene pessoal mencionados;
- Sempre utilizar uniforme e conjunto de EPI completo.
- Usar o uniforme somente nas dependências da cozinha/depósito.
- Não fumar, assoviar, cantar ou manipular dinheiro dentro da área de produção.
- Realizar alongamento corporal em diferentes momentos do período de trabalho.
- Evitar situações/ações que podem colocar em risco a integridade física do manipulador.

MATERIAL DE APOIO

- Cartaz afixado com os procedimentos de lavagem de mãos;
- Cartazes com medidas preventivas para acidentes de trabalho;
- POP ilustrado de Higiene e Saúde dos Manipuladores.

POP 04

HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES



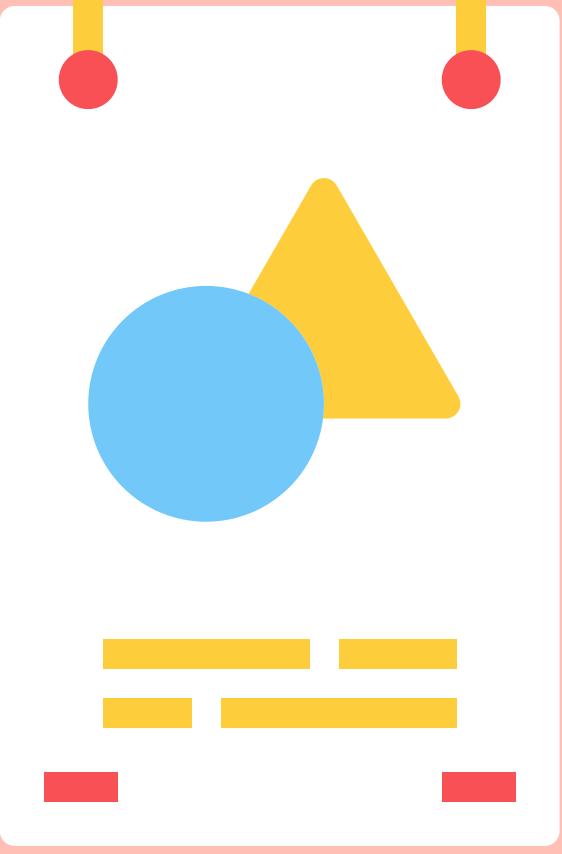
OBSERVAÇÕES

O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deverá seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e da Norma Regulamentadora (NR 7 – Saúde Ocupacional e NR 17- Ergonomia) vigente, que prevê o acompanhamento periódico das condições de saúde dos trabalhadores, com realização de exames clínicos semestrais, incluindo aqueles indicados para detecção de doenças infectocontagiosas, principalmente daquelas transmissíveis aos alimentos através do seu manipulador.

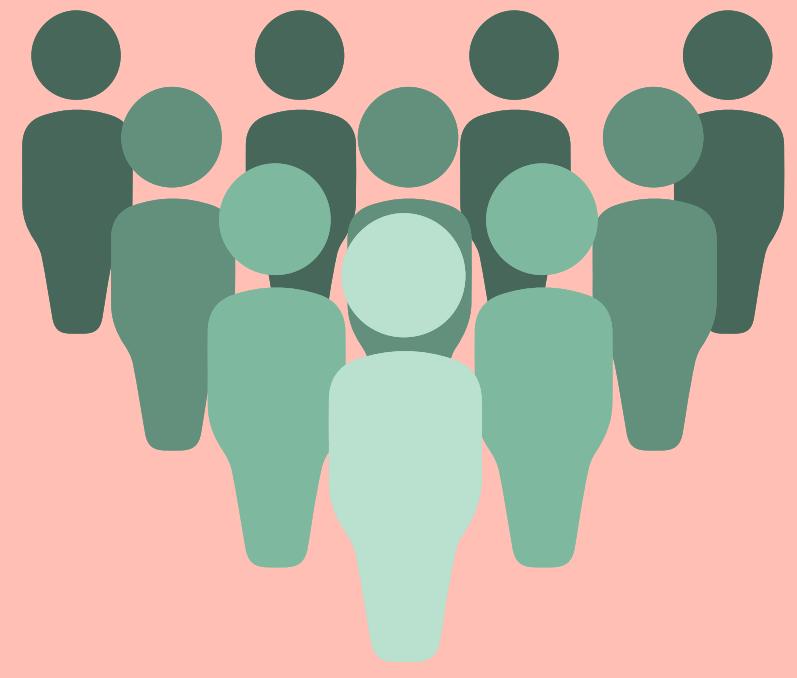
ATENÇÃO!

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.





VISITANTES



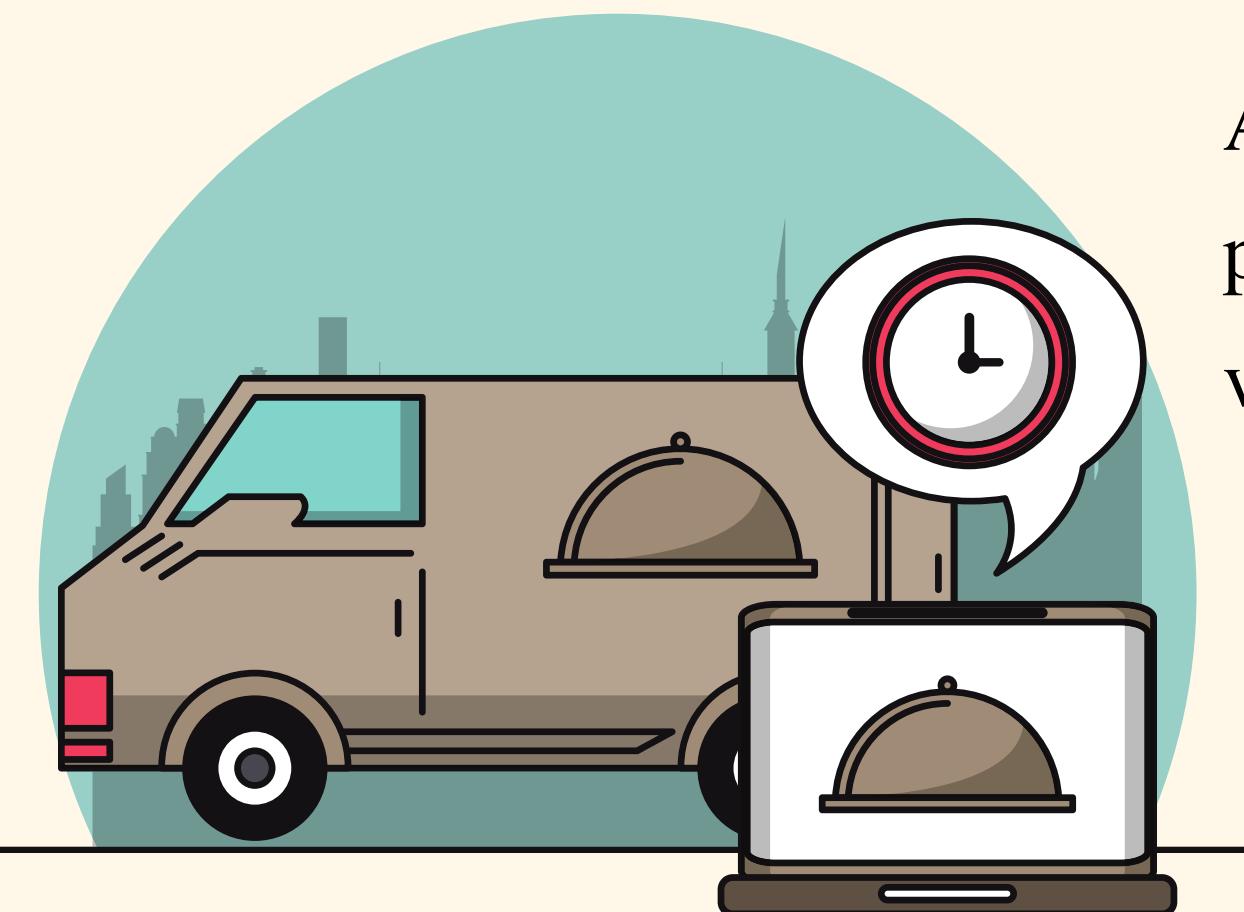
Diretores, funcionários e outros que necessitem entrar nas dependências das cozinhas dos estabelecimentos de ensino, são considerados visitantes, e devem utilizar touca e máscara para evitar possíveis contaminações.

Os visitantes devem ser orientados a não tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento.

Não comer, fumar ou mascar chiclete durante a visita.

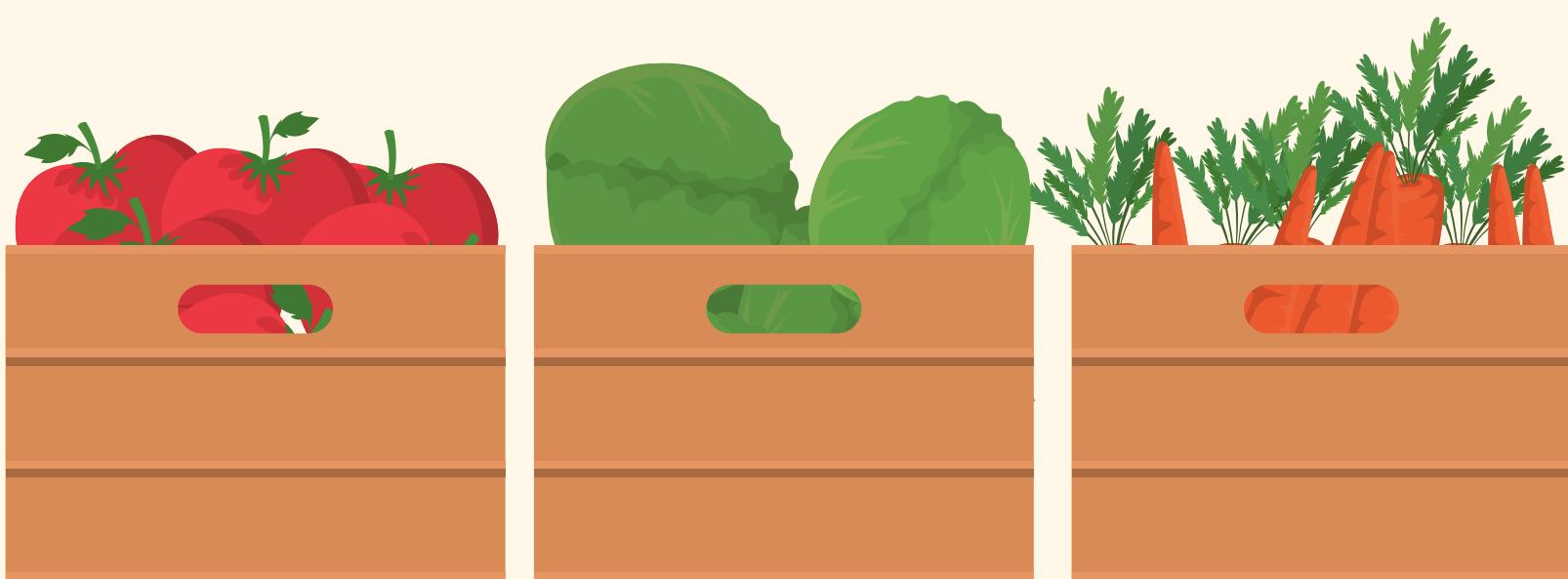
Fixar cartaz de “Proibida a entrada de pessoas não autorizadas” na cozinha.

RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS



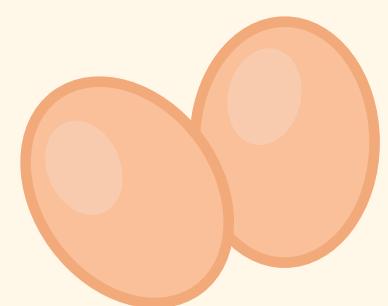
A recepção dos alimentos deve ser realizada em área protegida e limpa. No recebimento é importante verificar os seguintes aspectos:

- O veículo de entrega deve estar em boas condições de higiene e conservação e, os produtos que necessitam de refrigeração acondicionados em veículo com câmara refrigerada (aproximadamente 4º a 7ºC) e os produtos congelados em veículo com unidade frigorífica (temperatura com tolerância de -12ºC, nunca superior).
- A temperatura dos alimentos, fazendo o registro em formulário de temperatura dos alimentos no recebimento. Caso a temperatura no recebimento esteja acima do recomendado, o produto não deve ser recebido.



- A qualidade dos gêneros entregues.

Características dos Alimentos no Ato do Recebimento



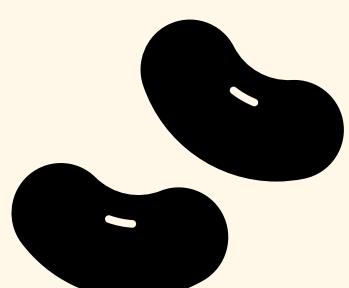
Os ovos frescos devem apresentar casca sem rachaduras, áspera, clara, fosca e espessa em embalagens apropriadas.



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.



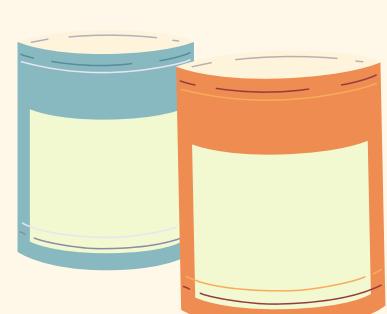
Os grãos devem estar secos, isentos de impurezas e de insetos.



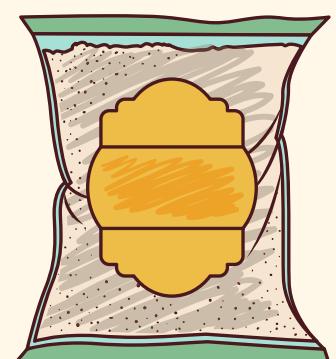
As farinhas e amidos devem estar livres de mofo e grumos.



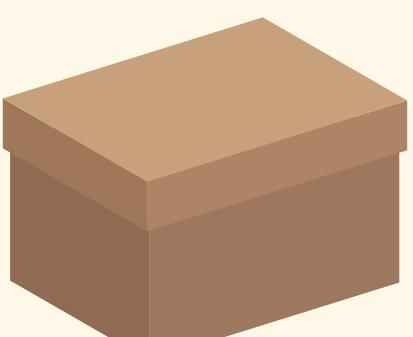
O açúcar deve estar em embalagens limpas e íntegras, e jamais empedrado.



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. Não receber alimentos quando for constatada qualquer alteração na embalagem como umidade, perfuração, amassado, rasgo, ferrugem e outras coisas.



Após o recebimento, os gêneros alimentícios devem ser retirados de suas embalagens secundárias (caixas e fardos), exceto produtos destinados ao consumo individual.

POP 05

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.

FREQUÊNCIA

- Diária ou quando houver recebimento.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Guias de remessa e romaneios;
- Caneta;
- Câmaras frias ou freezers para armazenar congelados;
- Geladeiras;
- Depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras e estrados;
- Etiquetas;
- Termômetros digitais ou analógicos;
- Álcool 70%.

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS NO MOMENTO DO RECEBIMENTO

- Borrifar álcool 70% em toda extensão da haste do termômetro;
- Esperar secar e ligar o termômetro;
- Aguardar a temperatura estabilizar;
- Inserir a haste ou sensor do termômetro entre duas embalagens fechadas;
- Esperar estabilizar a temperatura, fazer a leitura e o registro em planilha apropriada (FOR 02);
- A temperatura dos alimentos congelados deve estar entre -18°C e -12°C;
- Alimentos resfriados devem estar em temperatura entre 6 a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- Alimentos refrigerados devem estar em temperatura até 6°C com tolerância até 7°C.

MATERIAL DE APOIO

- POP ilustrado.
- FOR 02 – Registro de Temperatura de recebimento.

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 (procedimento abaixo), registrando no FOR 02. Caso as temperaturas estejam fora do padrão, os produtos deverão ser devolvidos no ato do recebimento, com anotação no romaneio de entrega o motivo da devolução (produto devolvido por estar fora da temperatura adequada).
- 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 nas Guias de Remessa ou Romaneos.
- Após fazer a conferência do tipo, qualidade e quantidade de todos os itens especificados, os Comprovantes de Entrega/Romaneos e Guias de Remessa de Alimentos devem ser assinados, com atesto de recebimento.
- Os gêneros alimentícios não perecíveis, após o recebimento, devem ser retirados de suas embalagens secundárias, exceto produtos destinados ao consumo individual que deverão permanecer em suas embalagens secundárias originais.
- 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.
- As eventuais faltas e avarias devem ser anotadas na frente da Guia de Remessa de Alimentos que retorna com o entregador. O produto avariado ou fora de especificação não deve ser recebido.

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.
- Os produtos devem ser recebidos somente em dia e horário normal de funcionamento do estabelecimento (exceções podem ocorrer desde que em comum acordo entre transportador/fornecedor e direção do estabelecimento).
- Após o recebimento, os produtos devem ser devidamente armazenados e registrados no Sistema Merenda.
- 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.

FOR 02 - REGISTRO DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS NO RECEBIMENTO

Item de verificação: temperatura

Ação se não conforme: devolução imediata

Temperaturas de referència:

Alimentos congelados: entre -18°C e -12°C

Habendo registrado, a vez que o cedilhado. Este formulário preenchido deverá ser guardado por três meses. Após este período poderá ser descartado.

ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS



As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens 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.

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.



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.

ATENÇÃO

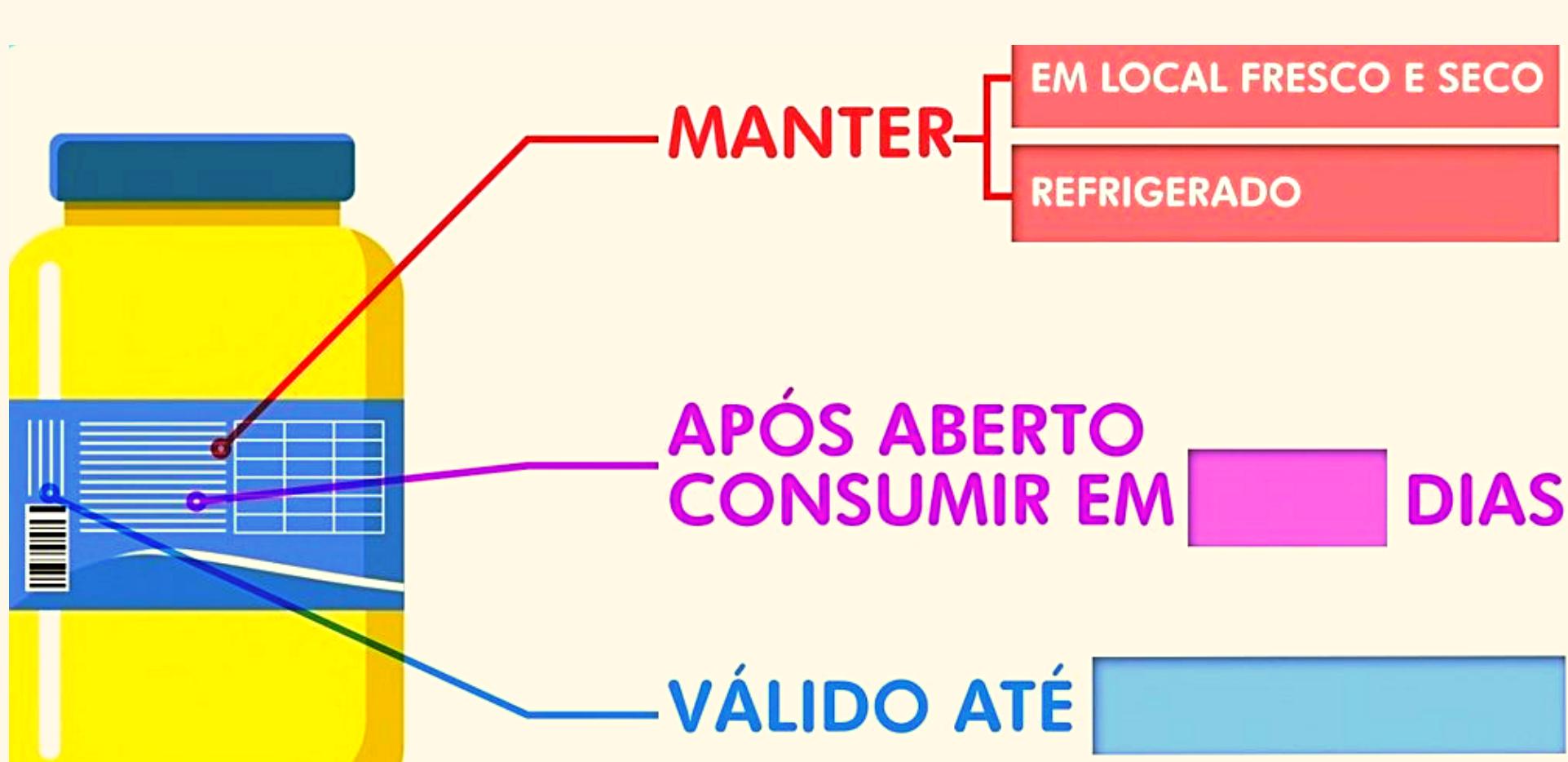


As prateleiras ou estrados devem estar a 20 cm do chão e afastados das paredes, para facilitar a limpeza e evitar umidade. Os alimentos devem ser separados por gêneros (arroz em uma prateleira, enlatados em outra, etc.). Os alimentos nunca devem ser armazenados diretamente no chão

O depósito deve ser higienizado e organizado diariamente. Os materiais de limpeza, objetos de uso pessoal e outros utensílios deverão ser guardados em local separado dos alimentos.

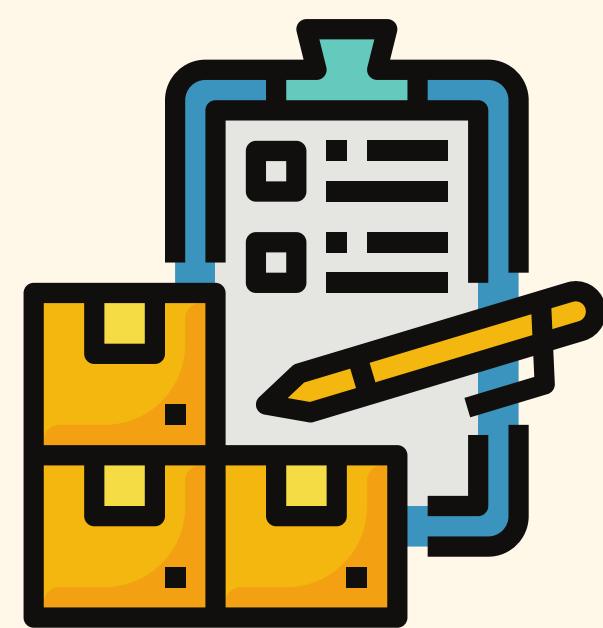


Todos os alimentos armazenados devem estar identificados com o nome do produto e seu prazo de validade. A data de validade dos alimentos deve ser observada com atenção, utilizando-se primeiramente os que estão com a data de vencimento mais próxima.



POP 06

CONTROLE DE ESTOQUE



OBJETIVO

- Controlar o estoque dos alimentos, conferindo os prazos de validade, quantidades e adequação das pautas aos estabelecimentos de ensino.

QUEM DEVE REALIZAR?

Responsável pelo Acompanhamento do Programa na Escola (APE) eletrônico.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Planilha de controle de estoque (ou o Diário da Merendeira).
- Caneta.
- Computador.
- Computador com acesso à internet.
- Acesso ao Sistema Merenda.

COMO REALIZAR

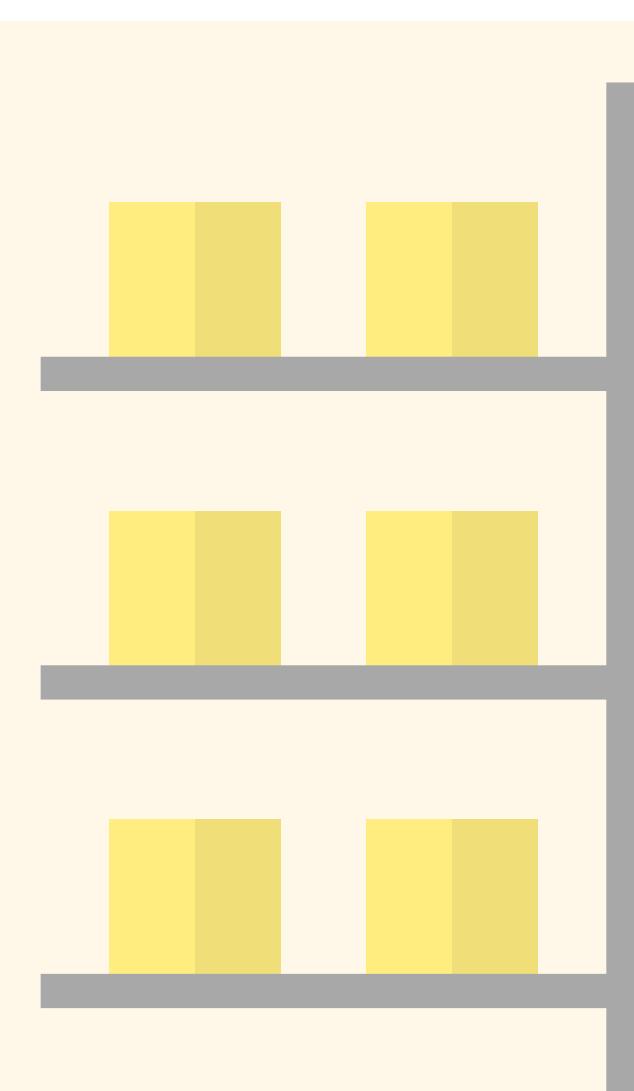
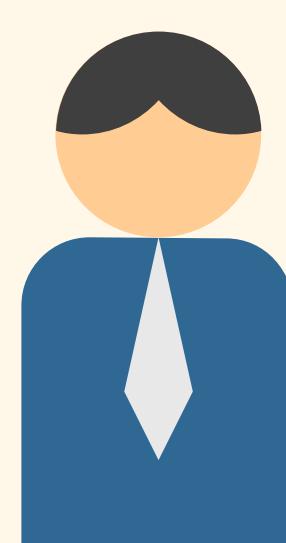
- Verificar estoque diariamente.
- Fazer o registro manual da entrada e saída dos gêneros alimentícios em planilha específica ou no Diário da Merendeira.
- Realizar o registro eletrônico da movimentação diária dos produtos, incluindo todos os gêneros utilizados (perecíveis, não perecíveis, congelados, recebidos por doação ou adquiridos com recursos próprios) no Sistema Merenda, no Módulo APE.

FREQUÊNCIA

Diária.

MATERIAL DE APOIO

- POP ilustrado.
- Diário da Merendeira.



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 e embutidos, 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.

ALIMENTOS DESCONGELADOS NÃO DEVEM SER NOVAMENTE CONGELADOS!

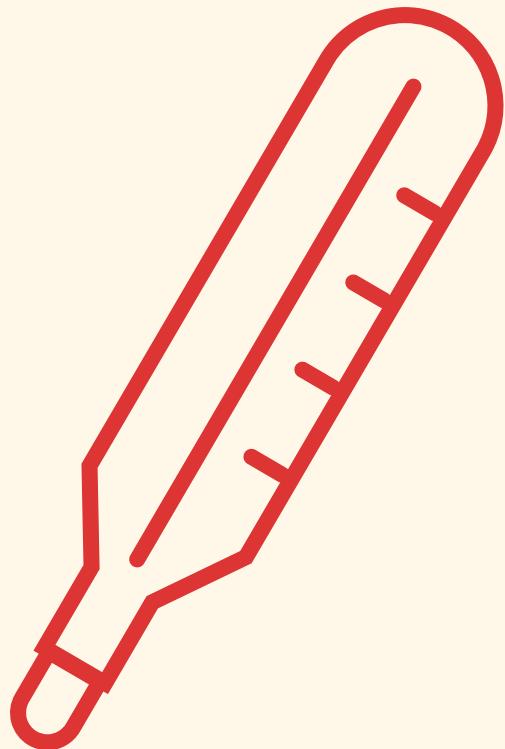


ATENÇÃO

As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

Alimentos Congelados	Temperatura de Congelamento	Tempo Máximo de Armazenamento
Carnes cruas ou cozidas, inclusive pescados, sobremesas e outrosprodutos	De 0°C a -5°C De -6°C a -10°C De -11°C a -18°C Abaixo de -18°C	Até 10 dias Até 20 dias Até 30 dias Até 90 dias
Alimentos Refrigerados/Resfriados	Temperatura de Refrigeração	Tempo Máximo de Armazenamento
Alimentos industrializados com embalagem fechada	Indicada por fabricante	Conforme validade na embalagem
Alimentos cozidos, alimentos manipulados ou em embalagens abertas, amostras de alimentos coletados, carnes (exceto pescados) e produtos manipulados crus	Até 4°C	Por 72 horas
Descongelamento de alimentos e dessalgue de carnes sob refrigeração	Até 4°C	Tempo necessário
Maionese manipulada e misturas de maionese com outros alimentos	Até 4°C	Por 48 horas
Massas frescas	Até 4°C	Por 72 horas
Ovos "in natura"	Até 10°C	Por 7 dias
Pescados crus ou cozidos e seus produtos manipulados	Até 4°C	Por 24 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 4°C	Por 72 horas
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Até 5°C	Por 72 horas
Leite e derivados	Até 7°C	Por 5 dias

Fonte: SÃO PAULO, 2013.



POR QUE AS TEMPERATURAS DOS ALIMENTOS DEVEM SER MEDIDAS E REGISTRADAS?

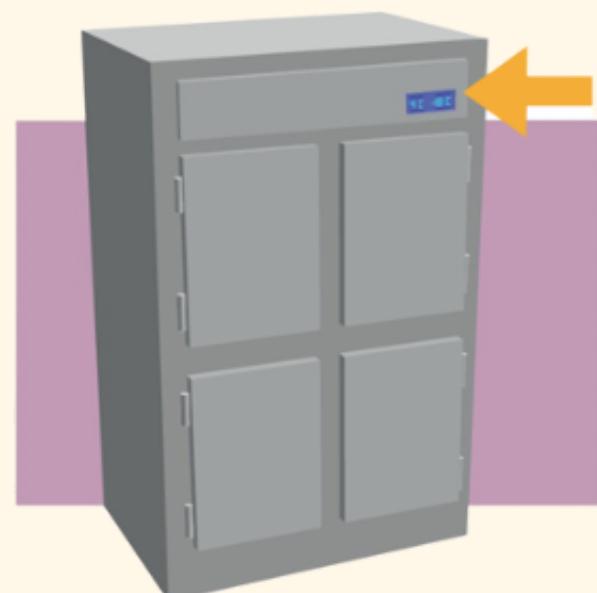
Utiliza-se o frio e o calor para destruir ou evitar a multiplicação dos microrganismos nos alimentos, portanto, as temperaturas dos alimentos devem ser sempre controladas, medindo-as e registrando-as.

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 .

TERMÔMETRO DE EQUIPAMENTOS

Embutidos ou suspensos em
refrigeradores ou congeladores



Embutidos em equipamentos de conservação de
alimentos quentes como balcões de distribuição

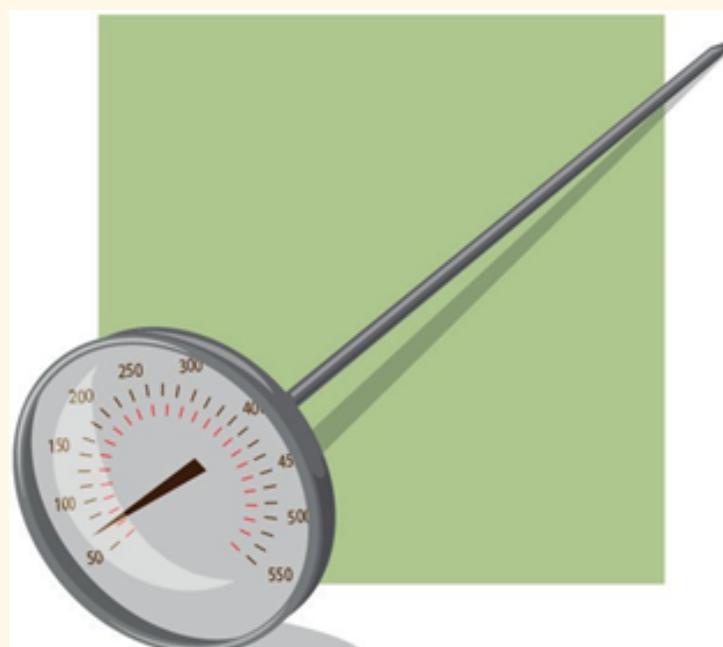


TERMÔMETRO PARA ALIMENTOS

Termômetro digital com haste (tipo espeto)

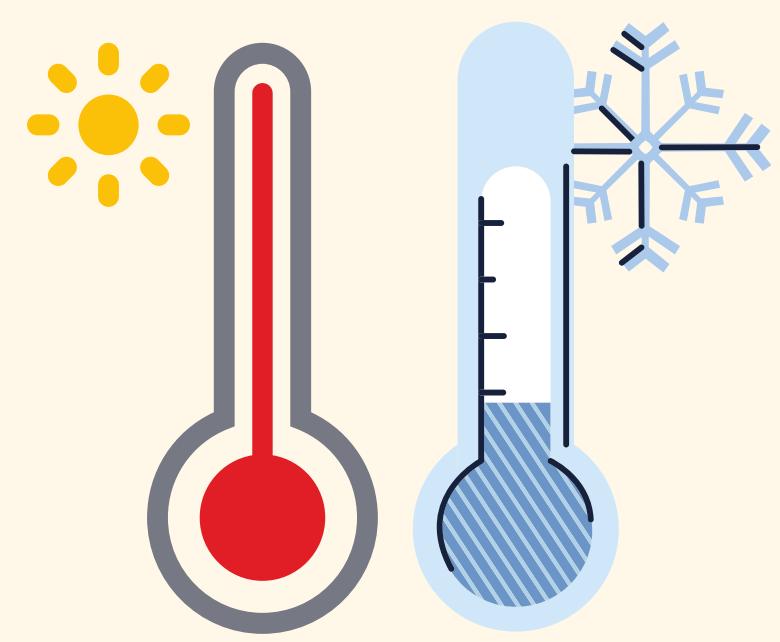


Termômetro analógico com haste (tipo espeto)



POP 07

CONTROLE DE TEMPERATURA DE COCÇÃO E RESFRIAMENTO DOS ALIMENTOS



OBJETIVO

- Descrever os procedimentos para o controle da temperatura dos alimentos durante a cocção e resfriamento, de modo a evitar contaminação e multiplicação de microrganismos.

QUEM DEVE REALIZAR?

Os manipuladores de alimentos.

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES

- Aferição - é o ato de estabelecer a graduação de um instrumento que serve para medir ou pesar obedecendo a um padrão oficial.
- Equipamentos - refere-se à maquinaria: freezers, ilhas de cadeia de frio ou quente, buffet, termômetro.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Termômetros digitais ou analógicos capazes de indicar temperaturas de congelamento (negativas) e temperaturas acima de 190°C.
- Planilhas para o registro das temperaturas.

MATERIAL DE APOIO

- POP ilustrado.
- FOR 03 - Registro de temperatura de cocção dos alimentos.
- FOR 04 - Registro de temperatura de resfriamento dos alimentos.

FREQUÊNCIA

Constantemente a cada preparação de alimento.

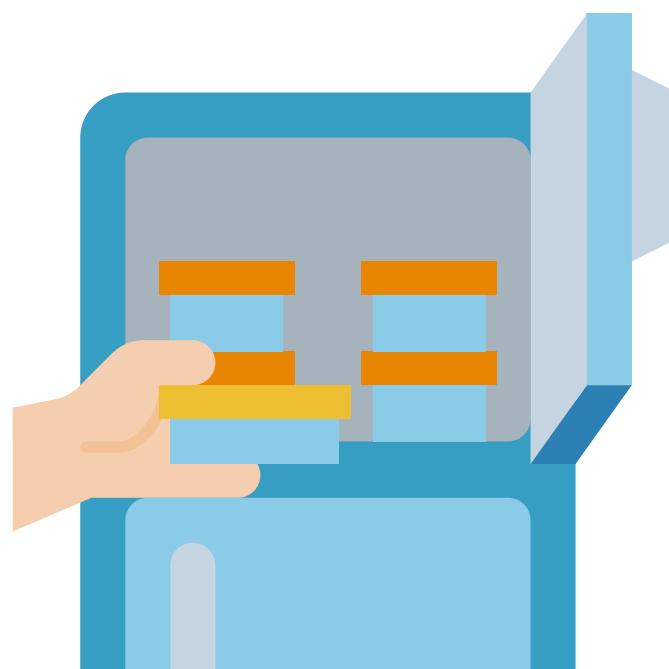
COMO REALIZAR

TEMPERATURA DE COCÇÃO



- Limpar o termômetro borrifando álcool 70% em toda extensão da haste.
- Esperar secar e ligar o termômetro.
- Aguardar a temperatura estabilizar.
- Inserir a haste ou sensor do termômetro no centro do alimento.
- Não deixar que o sensor toque os lados ou o fundo do recipiente (este pode estar mais frio ou mais quente que o alimento e a leitura pode não ser correta).
- Verificar a temperatura em pelo menos dois pontos diferentes, especialmente em alimentos de grande volume.
- Aguardar a temperatura estabilizar, fazer a leitura e o registro em planilha apropriada.
- Todos os alimentos submetidos à cocção (fritos, assados, cozidos) ou reaquecidos, devem ultrapassar a temperatura mínima de 74°C no centro geométrico.

TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO



- Limpar o termômetro borrifando álcool 70% em toda extensão da haste.
- Esperar secar e ligar o termômetro.
- Aguardar a temperatura estabilizar;
- Inserir a haste ou sensor do termômetro no centro do alimento que está sendo resfriado.
- Não deixar que o sensor toque os lados ou o fundo do recipiente (este pode estar mais frio ou mais quente que o alimento e a leitura pode não ser correta).
- Verificar a temperatura em pelo menos dois pontos diferentes, especialmente em alimentos de grande volume.
- Esperar a temperatura estabilizar, fazer a leitura e o registro em planilha apropriada.
- Todos os alimentos submetidos à cocção e posteriormente resfriados em equipamentos de refrigeração, devem ter a temperatura controlada de 60°C para 10°C em 2 horas (exemplo: sobremesas, saladas).

FOR 03 - REGISTRO DE TEMPERATURA DE COCÇÃO/REAQUECIMENTO DOS ALIMENTOS

Temperatura mínima de segurança no centro geométrico: 74°C para cocção ou reaquecimento.

Alimentos com temperatura abaixo de 74°C devem ser reaquecidos até atingir esta temperatura.

Frequência de registro: diário, para cada preparação.

FOR 04 - REGISTRO DE TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO DOS ALIMENTOS

CRITÉRIOS PARA UN DISEÑO MÉTODO SECUNDARIO

O alimento deve resfriar de 60°C para 10°C em 10 horas. Se a temperatura não sofrer essa queda em um período de no máximo duas horas, o alimento deve ser reaquecido a 74°C e sofrer um

Novo resfriamento, mais rápido e eficaz, para garantir a segurança do alimento.

Frequência de registro: diário, para cada preparação.

POP 07

MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS



OBJETIVO

- Descrever os procedimentos relacionados com manutenção, verificação de temperaturas e calibração de equipamentos envolvidos, direta ou indiretamente, na produção das refeições.

QUEM DEVE REALIZAR?

- Funcionário designado pela direção escolar.
- Empresa especializada.

RESULTADOS ESPERADOS E ONDE APLICAR

- Manter o funcionamento adequado dos equipamentos.
- Deve ser aplicado em todo equipamento utilizado na área de produção.

GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES

- Aferição - é o ato de estabelecer a graduação de um instrumento que serve para medir ou pesar obedecendo a um padrão oficial.
- Calibração - conjunto de operações que estabelece, sob condições específicas, a relação entre valores indicados por um instrumento ou sistema de medição e dos valores correspondentes de uma grandeza determinada por um padrão de referência.
- Equipamentos - refere-se à maquinaria e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

FREQUÊNCIA

Diária.



MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.
- Planilhas para o registro das temperaturas.
- Documentos que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.
- Documentos que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.
- Termômetros digitais ou analógicos capazes de indicar temperaturas de congelamento (negativas) e temperaturas acima de 190°C.
- Termômetros embutidos em equipamentos de conservação de alimentos quentes e frios (buffets).

MATERIAL DE APOIO

- POP ilustrado.
- FOR 05 – Registro de temperatura de equipamentos.

COMO REALIZAR

- Geladeiras - verificar a temperatura e observar se está adequada para o armazenamento dos gêneros alimentícios. Anotar a temperatura em planilha específica (FOR 05).
- Freezers – verificar a temperatura e observar se está adequada para o armazenamento dos gêneros alimentícios. Anotar a temperatura em planilha específica (FOR 05).
- Balcão de distribuição – verificar a temperatura e observar se está adequada para o acondicionamento dos alimentos prontos. Anotar a temperatura em planilha específica (FOR 05).
- Solicitar reparo, se necessário.
- Verificar se o reparo foi feito adequadamente.

TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Equipamento	Temperatura
Buffet de cadeia fria	abaixo de 10°C
Buffets de cadeia quente	acima de 80°C
Geladeira/ refrigerador	abaixo de 5°C
Freezer	entre -12°C e -18°C

- Caso a escola possua outros equipamentos, aplicar também a manutenção preventiva e a calibração.

FOR 05-REGISTRO DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

Temperaturas de referência para refrigeradores:	<ul style="list-style-type: none"> - Ideal: Abaixo de 5°C; - Tolerável: Entre 5° e 8°C; - Risco: Acima de 8°C.
Temperaturas de referência para freezers:	
	<ul style="list-style-type: none"> - Ideal: abaixo de -18°C; - Tolerável: entre -12°C e -18°C; - Risco: Acima de -12°C.

Temperaturas de referência para balcões de distribuição de cadeia fria:	Temperaturas de referência para balcões de distribuição de cadeia quente:
- Ideal: abaixo de 10°C;	- Ideal: acima de 80°C;
- Risco: acima de 10°C.	- Risco: abaixo de 80°C.

Freqüênciā de regis̄tro: diário

Este formulário preenchido deverá ser guardado por três meses. Após este período poderá ser descartado.

HIGIENE DOS ALIMENTOS

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.



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.



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.



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.

HIGIENE DOS ALIMENTOS

Cuidados necessários para não contaminar os alimentos



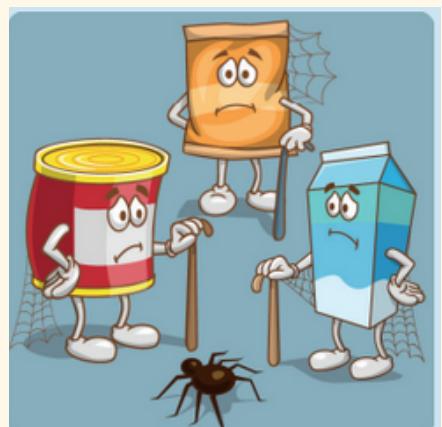
Evitar, quando possível, tocar nos alimentos. Usar sempre um utensílio limpo.



Não falar, cantar, tossir ou espirrar em cima dos alimentos.



Alimentos que tenham caído no chão devem ser sempre jogados fora.



Não usar nenhum alimento estragado ou vencido.



Alimentos preparados não devem ficar em temperatura ambiente, devendo ser servidos imediatamente após o preparo, para evitar a multiplicação dos microrganismos.



Não varrer o chão somente com vassoura, e sim, utilizar pano úmido.

POP 08

HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS



OBJETIVO

- Definir critérios de higienização de vegetais e frutas.

QUEM DEVE REALIZAR?

- Os manipuladores de alimentos.

ONDE APLICAR

- Verduras, 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

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Bacia ou caixa plástica.
- Relógio (para medir o tempo do molho).
- Água.
- Água sanitária

MATERIAL DE APOIO

POP ilustrado.

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.

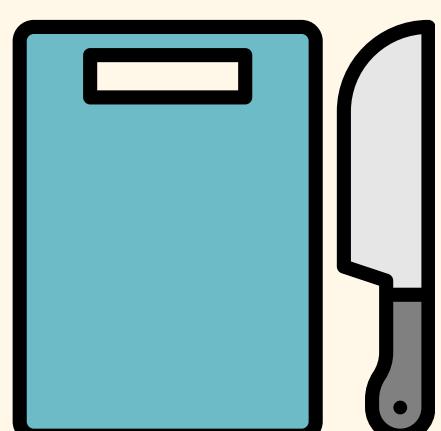
OBSERVAÇÕES: Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados. A água com solução clorada pode ser reutilizada até três vezes no mesmo dia.

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

Pré-preparo: Alimentos em geral



Observar se as características dos produtos e embalagens estão adequadas;



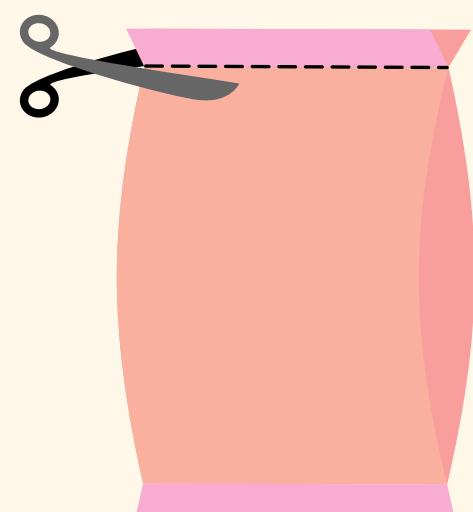
Utilizar utensílios adequados na manipulação (exemplo: tábuas e colheres de polietileno, polipropileno ou altileno. NÃO utilizar tábuas ou colheres de madeira).



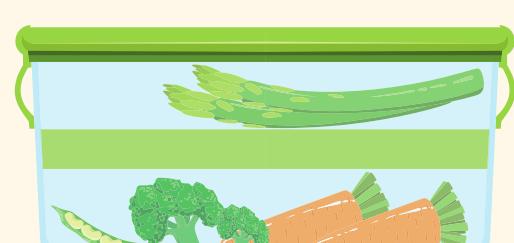
Manter o ambiente limpo e seco durante a manipulação.



Lavar em água corrente as embalagens impermeáveis (latas) antes de abri-las.



Procurar abrir somente as embalagens dos produtos que serão utilizados para o preparo de refeições daquele horário, evitando assim que haja sobras.



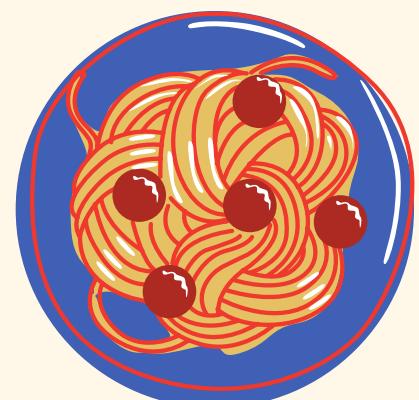
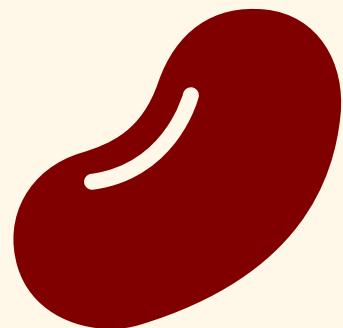
Manter os alimentos que serão utilizados para preparação, ou já prontos, em recipientes cobertos por tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis.

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 sabão entre uma atividade e outra.

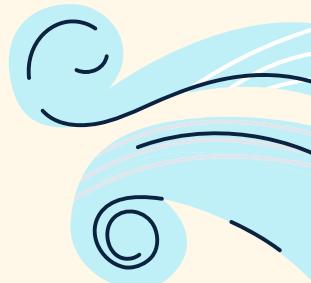
SIGA AS RECOMENDAÇÕES A SEGUIR PARA A HIGIENE DOS ALIMENTOS:

Alimentos não-perecíveis

(arroz, feijão, macarrão, leite, enlatados, e outros).



Aplique álcool 70% ou solução clorada, na embalagem do produto;



Deixe secar naturalmente.



Alimentos *in natura*

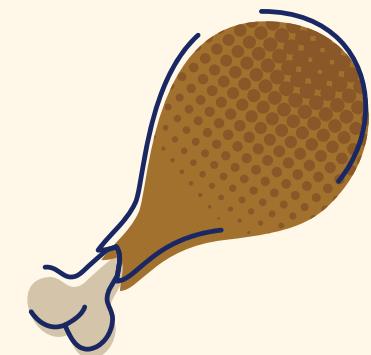
(frutas, legumes e verduras)



- Selecione o alimento, retirando as partes deterioradas e não aproveitadas;
- Lave em água corrente individualmente;
- Prepare a solução clorada e despeje o alimento no recipiente com a solução e deixe-o imerso pelo tempo recomendado;
- Enxague o alimento em água corrente e seque com ajuda de papel toalha, guardanapo ou secador manual de vegetais;
- Se não for para consumo imediato mantenha o alimento dentro da geladeira, em recipiente tampado, para aumentar o tempo de conservação.

Alimento perecíveis

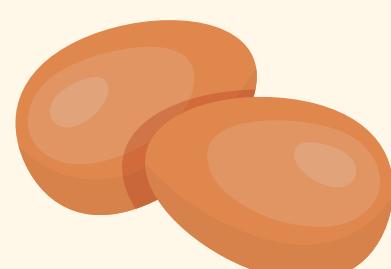
(queijos, carnes, iogurtes, outros)



Para os casos em que a embalagem não seja lacrada, substituir a embalagem, ou seja, retirar o alimento da embalagem que comprou e colocar em outro recipiente limpo.



Para embalagem lacrada, como de produtos a vácuo, iogurtes, outros, lave a embalagem com água e solução detergente, depois aplique o álcool 70% ou a solução clorada, deixe secar naturalmente e guarde.



Higienizar os ovos em água corrente, somente no momento em que serão utilizados.

Não é recomendado o uso de produtos como hipoclorito de sódio, detergentes líquidos.

COLETA DE AMOSTRAS

A guarda de amostras é uma medida de segurança, caso seja necessário esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo. Devem ser coletadas amostras prioritariamente em estabelecimentos que servem refeições como almoço e jantar.



As coletas devem ser diárias e de todos os componentes do cardápio da refeição servida. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas (3 dias) sob refrigeração até 4°C.

Dica

- Acondicione as amostras de cada dia em potes plásticos, identificando com a data da coleta.
- Após três dias de armazenamento as amostras podem ser descartadas.
- Uma dica para facilitar a organização das datas das amostras, é destinar uma caixa para dia da semana - 2^a, 3^a, 4^a, 5^a e 6^a.
- À cada nova coleta, as amostras da caixa destinada àquele dia da semana são descartadas, dando espaço às novas amostras.



POP 09

COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS



OBJETIVO

- Definir critérios para a coleta e guarda de amostras de água e alimentos.

QUEM DEVE REALIZAR?

- Os manipuladores de alimentos.

MATERIAL DE APOIO

POP ilustrado.

FREQUÊNCIA

- Coleta de água: uma vez ao dia.
- Coleta de amostras de alimentos: a cada refeição preparada.

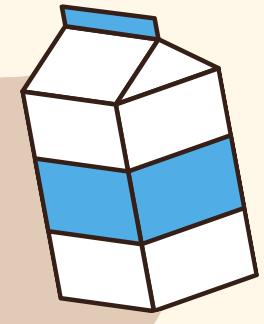
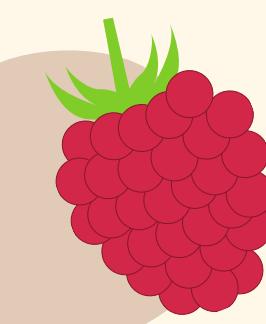
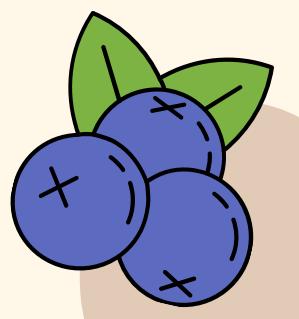
GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES

- Cada alimento preparado deve ser coletado em sacos separados.
- Após 72 horas (três dias) as amostras devem ser descartadas.

COMO REALIZAR

Alimentos prontos para o consumo

- Identificar o saco coletor com nome da amostra, data, horário e o nome do responsável pela coleta.
- Proceder a higienização das mãos.
- Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo.
- Colocar a amostra do alimento em um saco coletor - cada preparação separada (mínimo de cem gramas).
- Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem contendo a amostra de acordo com o tipo de embalagem utilizada.
- Acondicionar sob refrigeração por 72 horas (três dias).



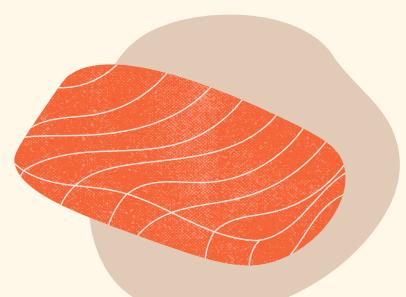
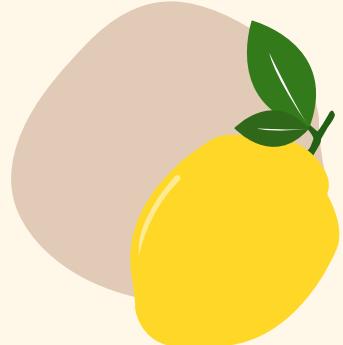
CONCLUSÃO



Nesta perspectiva, o presente material educativo mostra a importância de todos os atores sociais envolvidos na alimentação escolar, principalmente reconhecendo que as cozinhas das escolas, mesmo sendo semelhantes a uma estrutura física doméstica devem ser reconhecidas como Unidades de Alimentação e Nutrição que ofertam refeições em larga escala. Desta forma, sugerimos a utilização deste documento que visa o cumprimento das Boas Práticas e a necessidade do constante monitoramento através de ferramentas de gestão em SAN como a lista de verificação, planos de ações corretivas e a implementação do manual de Boas Práticas, POP's e FOR.

Estas ferramentas em conjunto contribuirão para a realização de formação permanente, sendo executados pelo responsável técnico especializado, nesse caso nutricionista, com finalidade de promover mudanças significativas na alimentação escolar.

Vale ressaltar que o Programa Nacional de Alimentação Escolar é o mais antigo e importante, em termos de garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável para todos os escolares. Não é responsabilidade de apenas um ator social específico para a realização das boas práticas, essa deve ser compartilhada por todos os envolvidos na alimentação escolar, principalmente para garantir o sucesso do programa e o oferecimento de uma alimentação saudável (contribuindo para o crescimento, desenvolvimento biopsicossocial e rendimento escolar) e adequada no ponto de vista da sustentabilidade ambiental, financeira, econômica, social e que respeita a diversidade cultural.



REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Ministério da Saúde - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Recomendações para a comercialização de produtos alimentícios em feiras livres, sacolões e varejistas. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/mapacontracoronavirus/documentos/recomendacoes-comercializacao-rodutos-alimenticios-feiras-livres-sacoloes-varejistas.pdf>>. Acesso em: 9 de fevereiro de 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/cecane/downloads/>. Acesso em: 27 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Programa de suplementação, PNAE – Histórico. 2018 Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/programas-suplementares/pnae-sobre-o-programa/pnae-historico>. Acesso em: 27 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução: RDC nº216 de 15 de setembro de 2004. Brasília, 2004. Dispõe sobre: Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 17 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Informe 2018. Surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil. Brasília. Fevereiro de 2019.

BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, D.O.U. - Diário Oficial da União; Brasília, de 08 maio de 2020.

BRASIL. Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002. Aprova o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados e a lista de verificação. Diário Oficial da União 2002; 06 nov.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Resolução nº 38 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União 2009; 17 jul.

Imagens. Canva. Disponível em: <https://www.canva.com>. Acesso: Fevereiro, 2021.

Imagens. Freepik. Disponível em: <https://br.freepik.com>. Acesso: Fevereiro, 2021.

RIO GRANDE DE SUL. Secretaria de Estado de Saúde. Portaria SES/RS 542. 19 de outubro de 2006. Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para serviços de alimentação. Rio Grande do Sul, 2006.

RIO GRANDE DO SUL. Portaria n. 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul. Secretaria da Saúde, Porto Alegre, RS. p. 35-40.

SÃO PAULO (Estado). Resolução SS-196 de 29 de dezembro de 98. Apresenta os roteiros e guias de inspeção em Vigilância Sanitária. 1998. Disponível em: <<http://www.cvs.saude.sp.gov.br/res196.asp>>. Acesso em: Acesso em: 17 out. 2019.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Estado de Saúde. Portaria CVS 06 de 10 de março de 1999. Aprova o regulamento técnico que estabelece os parâmetros e critérios para controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 12 mar. 1999.