



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE APIÚNA
CNPJ 79.373.767/0001 - 16

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's)

APIÚNA

2024



1 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CNPJ: 79.373.767/0001-16

1.2 ENDEREÇO

Rua Quintino Bocáiuva, 770 – Centro – CEP 89.135-000

1.3 CARACTERIZAÇÃO DA UNIDADES ESCOLARES

1.3.1 Público atendido: Alunos do Pré- escolar, Ensino Fundamental e Crianças dos CEIs.

1.3.2 Cardápio oferecido: alimentação de qualidade e balanceada, seguindo as normas exigidas pelas legislações vigentes do FNDE.

O presente Manual de Boas Práticas descreve as operações realizadas na Unidade Escolar, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênicos-sanitários das edificações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de pragas e vetores e o controle da higiene e saúde dos manipuladores.

Com este fim, são realizadas visitas técnicas periódicas, identificando os pontos em conformidade, e os não conformes que deverão ser corrigidos, visando principalmente a ação preventiva.

Assim, este documento deve permanecer na unidade escolar, a disposição de todos.

2 OBJETIVO

Seguindo o que preconiza a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, o presente manual dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, estabelecendo procedimentos de boas práticas para os CEIs e Escolas do Município, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

É de responsabilidade e dever de todos os colaboradores seguir os padrões deste manual.

3 DEFINIÇÕES

Alimentos: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Alimento “in natura”: todo alimento de origem vegetal ou animal cujo consumo imediato exige-se apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

Alimento embalado: todo alimento contido em uma embalagem pronta oferecida ao consumidor.

Alimento preparado: alimento pronto para consumo que foram manipulados em serviço de alimentação e exposta venda ou distribuição, embalada ou não.

Antissepsia: operação destinada a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, por meio de agente químico, após a lavagem, enxágue e secagem das mãos.

Boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Contaminantes: substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento e nocivas à saúde humana ou que comprometem a sua integridade.

Controle integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometem a qualidade higiênico-sanitário do alimento.

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

Higienização: operação que engloba a limpeza e a desinfecção do estabelecimento, das instalações, equipamentos e utensílios.

Ingrediente: toda substância empregada na preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Inspecção sanitária: procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária com o objetivo de apurar e intervir sobre os riscos à saúde presentes nas etapas de produção.

Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas, como terra, poeira, gordura e outras sujidades indesejáveis a qualidade do alimento.

Lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Manipulação de alimentos: transformação da matéria prima para obtenção e entrega ao consumo, de alimentos preparados, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

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

Matéria prima alimentar: toda substância que, em estado bruto, precisa sofrer tratamento ou transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento.

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

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

Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria prima alimentar ou de alimento “in natura”, obtido por processo tecnológico adequado, adicionado ou não de outras substâncias.

Produto perecível: produto alimentício, alimento “in natura”, produtos semipreparados ou produtos preparados para consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

Elaborado por: Fernanda Gaulke Nutricionista CRN 10 – 7009 (Responsável Técnica)	Verificado e aprovado por: Secretaria de Educação
---	---

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

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

Saneantes: substâncias ou preparações destinadas a higienização ou desinfecção, em ambientes coletivos e ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

Procedimento operacional padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

4 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- Resolução ANVISA/RDC nº216 de 15/09/04;
- Manual ABERC – Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades de 2009.

5 RECURSOS HUMANOS

5.1 PROCEDIMENTO NA ADMISSÃO DOS FUNCIONÁRIOS

A admissão dos colaboradores ocorre por meio de concurso público ou processo seletivo.

Nutricionista: 01 de 40 horas (Departamento de Educação - concursada)

Auxiliar de Serviços Gerais: Quadro pessoal em cada unidade (conforme a necessidade de cada instituição)

5.2 SAÚDE DOS MANIPULADORES

A integridade física do manipulador de alimentos garante a qualidade do produto final, pois ocorre com frequência a transmissão de microrganismos através destes profissionais. Torna-se assim, essencial garantir a saúde dos manipuladores de alimentos das unidades escolares.

São realizados exames médicos de acordo com a seguinte periodicidade:

- **Admissional** – Antes que o colaborador assuma suas funções, faz-se necessário a avaliação médica clínica e exames laboratoriais a critério do médico do trabalho. Emissão da carteira de saúde.

- **Periodicidade** – Para os colaboradores que manipulam alimentos o período é anual. Os exames realizados são: Parasitológico e Coprocultura. Atualização da carteira de saúde.

- **Demissional** – Quando o colaborador é desligado do trabalho.

O exame médico serve para a avaliação das análises laboratoriais realizadas, levando em conta o estado clínico do funcionário e observando, principalmente, as condições da pele e das mãos dos manipuladores de alimentos.

Elaborado por: Fernanda Gaulke Nutricionista CRN 10 – 7009 (Responsável Técnica)	Verificado e aprovado por: Secretaria de Educação
---	---

O colaborador que apresentar lesão na mão ou no braço é mantido na função se o ferimento permitir a desinfecção e proteção com luva, de forma a não oferecer risco de contaminação dos alimentos.

No caso de não ser possível aplicar estas medidas ou em casos de lesões mais graves (gastroenterite aguda ou crônica, portadores de patógenos, acometidos de infecções pulmonares ou faringites), o colaborador é afastado das atividades que tenham contato com os alimentos, e orientado a ir ao posto de saúde mais próxima, para só então, retornar às suas funções quando apresentar-se totalmente curado.

5.3 CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES

É realizado treinamento de manipulação de alimentos pela nutricionista Responsável Técnica pelas unidades escolares, que capacita conforme legislação vigente, abrangendo no mínimo os seguintes temas:

- ✓ Perigos físicos, Químicos e Biológicos;
- ✓ DTAs (doenças transmitidas por alimentos);
- ✓ Boas Práticas quanto a fabricação do alimento em toda a cadeia produtiva;
- ✓ Boas Práticas quanto a higiene pessoal, ambiental e higiene dos alimentos;
- ✓ Controle de pragas e qualidade da água;
- ✓ Entre outros assuntos que conforme a necessidade estarão sendo levantados.

6 ORIENTAÇÕES COMPORTAMENTAIS

6.1 ORIENTAÇÕES DE ESTÉTICA E ASSEIO PESSOAL

- Tomar banho diário;
- Manter os cabelos continuamente protegidos;
- Fazer a barba e bigode diariamente;
- Manter unhas curtas e limpas sem esmalte e sem base;
- Usar desodorante sem cheiro e não utilizar perfumes;
- Não utilizar adornos como colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, relógios e anéis, inclusive alianças;
- Higienizar as mãos de maneira correta e na frequência indicada.



6.2 ORIENTAÇÕES PARA HIGIENE DAS MÃOS

Todos os colaboradores são instruídos a manter as mãos limpas, fazendo uso regular das estações exclusivas para a lavagem das mãos:

- No momento da chegada ao local de trabalho, antes de iniciar suas atividades;
- Antes de manipular os alimentos, mesmo em suas embalagens originais;

natura;

- Ao trocar de atividades, principalmente quando estiver manipulando alimentos in

- Antes de usar luvas e após tirá-las;
- Antes e após utilizar os sanitários;
- Após ter contato com equipamentos e utensílios;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar;
- Após comer;
- Após recolher lixo e outros resíduos;
- Após passar muito tempo em uma mesma atividade;
- Todas as vezes que interromper um serviço.

6.3 TÉCNICAS UTILIZADAS NA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

- Umedecer as mãos e antebraços com água corrente;
- Lavar com sabonete líquido bactericida;
- Massagear bem as mãos e antebraços, em apenas um sentido;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha descartáveis não reciclados;
- Não tocar nas torneiras com as mãos, após serem secadas;
- Descartar o papel dentro da lixeira.

OBS: Quando não há disponibilidade de sabão líquido bactericida, os colaboradores lavam as mãos com sabonete líquido neutro e fazem uso de produto antisséptico após o enxágue, deixando-as secar naturalmente.

6.4 ORIENTAÇÕES QUANTO A HÁBITOS SEGUROS DURANTE A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

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

6.5 PROCEDIMENTO PARA USO DE UNIFORMES

É obrigatório o uso de sapato fechado, toucas, luvas descartáveis (quando necessário), aventais e é vedado o uso de adornos (relógio, pulseira, anéis e aliança), bem como chinelo de dedo.

- Usar uniformes de cor branca, sem bolsos acima da cintura;
- O vestuário deve apresentar bom estado de conservação, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos;
- Manter os uniformes limpos, bem passados e trocados diariamente;
- Adotar o uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
- Garantir que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço;
- Impedir que os funcionários uniformizados sentem-se ou deitem-se no chão, sacarias ou outros locais impróprios;
- Impedir carregar no vestuário: canetas, lápis, pinças, cigarros etc.
- Utilizar calçados fechados apropriados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas;
- Impedir, durante o trabalho, o uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, fitinhas, brincos, piercing e inclusive aliança.

7 INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO

7.1 ÀREA DE PRODUÇÃO

7.1.1 Paredes e pisos

Na área de produção as paredes encontram-se em bom estado de conservação, são constituídos de superfície lisa, impermeável e de cor clara, que indica bom estado de higiene.

Os pisos são constituídos de material liso, de cor clara, impermeável, lavável e encontram-se em bom estado de conservação.

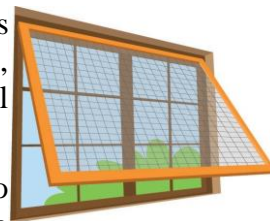
7.1.2 Tetos

O teto na área de produção é de alvenaria, de cor clara e está bem conservado, não apresentando infiltrações nem bolores.

7.1.3 Portas e Janelas

Elaborado por: Fernanda Gaulke Nutricionista CRN 10 – 7009 (Responsável Técnica)	Verificado e aprovado por: Secretaria de Educação
---	---

A cozinha apresenta duas portas que dão acesso a parte externa. São constituídas de madeira, de cor clara, impermeável e apresentam-se em bom estado de conservação, além de possuir tela. As janelas estão em bom estado de conservação. São de fácil limpeza e de material liso não absorvente.



A saída dos pratos prontos é feita através de uma bancada, que dá acesso ao refeitório da escola e esta não apresenta tela. Porém fica fechada até o momento de distribuição.

7.1.4 Área de armazenamento

O armazenamento dos alimentos é realizado em três locais distintos na área de produção:

- **Armazenamento de produtos alimentícios secos:** são armazenados em armário de cor escura, não liso, sendo de difícil higienização.
- **Armazenamento refrigerado:** todos os alimentos que necessitam de refrigeração são acondicionados em refrigerador. Todos os alimentos são devidamente porcionados e tampados.
- **Armazenamento sob congelamento:** Todos os produtos que necessitam de congelamento permanecem em freezer localizado na área de produção.

7.2 SISTEMA DE EXAUSTÃO E VENTILAÇÃO

Na área de produção não é utilizado exaustor. E as portas que dão acesso a cozinha auxiliam na troca de ar do local.

7.3 SISTEMA DE ÁGUA E OUTROS FLUIDOS

A água que abastece a escola é proveniente da rede pública de abastecimento de água. Sendo esta potável com tratamento.

O reservatório de água é limpo e desinfetado a cada 6 meses por uma empresa especializada.



7.4 SISTEMA DE ESGOTO

Os efluentes e águas residuais são encaminhados para a fossa.

7.5 CONTROLE DE PRAGAS (INSETOS, ROEDORES, ETC.)

A unidade escolar adota medidas preventivas para impedir a invasão, instalação e proliferação de pragas.

- A porta que dá acesso a parte externa possui tela para reduzir o problema de entrada de pragas;
- Armazenam-se as fontes potenciais de alimentação em recipientes que impeçam o acesso das pragas ao alimento;
- Guarda-se o lixo em recipientes fechados.
- Para o monitoramento da entrada de pragas ficam-se atentos aos indícios de presença de pragas como, sinais de roedores, embalagens furadas, fezes de ratos e asas de insetos;
- Havendo necessidade a escola contrata uma empresa especializada para proceder a devida desratização e desinsetização;
- A empresa especializada realiza a desratização e desinsetização em dias que não há aula.



7.6 SISTEMAS ELÉTRICOS E DE ILUMINAÇÃO

As áreas de produção dispõem de iluminação mista (natural e artificial) que possibilitam a realização das tarefas e não comprometem a higiene dos alimentos.

7.7 LIXO E DEJETOS

O lixo gerado pela produção é separado em lixeiras com pedal, de material adequado e de fácil limpeza e repassado com o saco fechado após estar cheio para a lixeiras externas. Após a remoção do lixo as lixeiras são mantidas devidamente higienizadas. As lixeiras possuem acionamento com pedal.

8 EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Os utensílios de mesa (talheres, pratos, etc.) são de superfícies lisas, impermeáveis e resistentes.

Todas as tábuas de corte, pás e os cabos das facas são de polietileno. As tábuas da produção são trocadas sempre que apresentem sulcos que propiciem o crescimento microbiano. Não é utilizado nenhum tipo de utensílios de madeira.

As panelas não constituem um foco de contaminação, pois todas são de material propício para produção de alimentos.

Qualquer peça de louça, de vidro, rachada, é descartada imediatamente.

As superfícies de manipulação de alimentos são de granito e encontram-se em bom estado de conservação.

Sempre que necessário é realizada a manutenção dos equipamentos. Todas as peças de equipamentos em manutenção são removidas da área de processamento de alimentos até serem consertadas ou substituídas por outra.

8.1 HIGIENE DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

8.1.1 Higiene de equipamentos

O procedimento de higienização dos equipamentos segue as etapas de retirada da sujeira, limpeza e desinfecção.

Partes desmontáveis:

- Retirar as peças cuidadosamente;
- Lavar peça por peça, com água, detergente neutro, esponja ou escova;
- Enxaguar com água;
- Imergir em solução clorada por 15 minutos. Partes fixas:
- Retirar os resíduos com papel toalha;
- Lavar com detergente neutro e esponja, tomando cuidado para não molhar a parte elétrica;
- Retirar o detergente com pano limpo e álcool gel;
- Secar;
- Remontar o equipamento colocando as peças no lugar;
- Acondicionar e cobrir com plástico transparente.

Produtos: Água, álcool gel comum, detergente neutro.

Solução clorada: 200ml de água sanitária em 10 litros de água.



8.1.2 Higiene de móveis

- Retirar os resíduos e jogar no lixo;
- Lavar com água, sabão e esponja;
- Enxaguar com água;
- Enxaguar com solução clorada;
- Enxaguar com água.

Produtos: Água, detergente neutro.

Solução clorada: 200ml de água sanitária em 10 litros de água.

8.1.3 Higiene de utensílios

O procedimento de higienização dos utensílios consiste na retirada das sujidades, limpeza e desinfecção.

- Retirar o excesso de sujidades e/ou recolher os resíduos;
- Umedecer uma esponja em solução detergente;
- Iniciar a lavagem utilizando água aquecida a 44°C, dispendo de modo organizado os utensílios já ensaboados e constituindo lotes ensaboados em quantidade suficiente, de acordo com o espaço

disponível;

- Enxaguar em água corrente até remoção total do detergente e demais resíduos, fechando a torneira a cada interrupção de enxágue para iniciar um novo lote;
- Prosseguir sucessivamente, trabalhando em lotes para o Uso Racional da Água;
- Fazer a desinfecção: imergir ou borrifar solução clorada 200 ppm, aguardar 15 minutos e enxaguar ou utilizar álcool 70%, na forma líquida ou gel, não sendo necessário enxaguar.
- Deixar secar naturalmente;
- Guardar em local limpo e seco, de preferência, emborcados (virados para baixo).

9 HIGIENE AMBIENTAL

A Higiene Ambiental é extremamente importante, pois pode constituir um foco de contaminação. Adotam-se os seguintes procedimentos de higiene no ambiente em geral:

- A higiene ambiental é feita sempre depois do turno ou sempre que houver necessidade;
- Recolher os resíduos com o auxílio de pás ou similares;
- Lavar com água, ou desinfetante, esfregando bem;
- Enxaguar cuidadosamente, retirando todos os resíduos químicos e físicos;
- Desinfetar;
- Enxaguar;
- Secar ou puxar a água com rodo;
- Não é permitido varrer a seco nas áreas de manipulação.



10 PRODUÇÃO

10.1 MATÉRIA-PRIMA

As matérias-primas utilizadas na unidade escolar são devidamente empacotadas, possuindo rotulagem adequada, embalagens íntegras e prazo de validade visível. Se o mesmo estiver vencido não será recebido e solicitado substituição.

10.2 RECEBIMENTO

O recebimento dos alimentos é no próprio local de produção. O recebimento de materiais de limpeza é realizado em local exclusivo para armazenamento dos mesmos.

No recebimento observa-se a data de validade dos produtos, a integridade das embalagens e a

presença de insetos ou roedores. Todos os produtos são conferidos quanto a rotulagem: onde consta nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).

Procedimentos para o recebimento da matéria-prima:

a) Recebimento de carnes

- As carnes devem ser entregues congeladas ou refrigeradas, embaladas em sacos plásticos ou a vácuo e devidamente identificados.
- Não devem apresentar formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinais de descongelamento.

b) Recebimento de hortifrutigranjeiros

• Deve ser observado o tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando as folhas velhas, frutos verdes e deteriorados antes da pré-higienização e armazenamento adequado.

- Os ovos devem apresentar a casca íntegra, sem rachaduras e sem resíduos que indiquem falta de higiene do fornecedor.



c) Recebimento de leite e derivados

- Pelo alto grau de perecibilidade destes produtos, deve-se conferir rigorosamente o prazo de validade, assim como, as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas.

d) Recebimento de estocáveis

- Estes produtos devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificação correta no rótulo.
- Os cereais, farináceos e leguminosas são exemplos desses produtos, e não devem apresentar vestígios de insetos, umidade e objetos estranhos.

e) Temperaturas e características recomendadas no recebimento da matéria-prima

Produto	Cor	Textura	Odor	Temperatura
Carnes Bovinas	Vermelho vivo ou escuro caso congelado, sem manchas esverdeadas	Firme sem limosidade	Característico do produto	Congelados (-12°C ou menor) Refrigerados (de 4°C a 7°)
Carnes Suínas	Branca, rosada, sem manchas	Firme com gordura branca, sem limosidade	Característico do produto sem ranço ou amoniacal	

Carnes Aves	Rósea, sem manchas esverdeadas.	Firme e sem manchas	Característico do produto, sem cheiro de ranço	
Frios e Laticínios	Firme sem sinais de umidade ou limosidade.	Característico do produto	Característico do produto	Resfriados (4°C a 10°C)
Cereais (produtos estoque “seco”)	Característico do produto, com grãos inteiros, tenros	Característico do produto	Característico do produto	Não Aplicável
Hortifrutigranjeiros “in natura”	Característico do produto *ovos: sem trincas e material fecal	Característico do produto, sem manchas	Característico do produto	Temperatura ambiente
Pescados	Carne branca ou rósea sem resíduo de escamas ou sangue	Característico do produto	Característico do produto, sem odor amoniacal	Congelados (-12°C ou menor) Refrigerado (2° a 3°C)

Observação: 1- devido não ser realizada à medição de temperatura das carnes recebidas, avaliam-se outros itens como: embalagem íntegra, ausência de pontos de descongelamento, ausência de cristais de recongelamento etc.

f) Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

- Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. E nos produtos de limpeza, deve-se observar ainda, o prazo de validade e o número de registro no Ministério da Saúde.

11 PROCEDIMENTOS PARA ARMAZENAMENTO

As matérias-primas devem ser armazenadas em condições cujo controle garanta: proteção contra a contaminação; redução, ao mínimo, das perdas da qualidade nutricional; não deterioração do produto.

Alimentos devem ser armazenados o mais rápido possível, limitando ao máximo seu tempo de permanência em temperaturas inadequadas.

Sendo assim, deve-se atentar para os seguintes critérios:

- Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo

Elaborado por: Fernanda Gaulke Nutricionista CRN 10 – 7009 (Responsável Técnica)	Verificado e aprovado por: Secretaria de Educação
---	---

contato direto com o piso;

- Manusear as caixas com cuidado, evitando submetê-los a peso excessivo;

- Não arrastar pelo piso monoblocos, caixas plásticas, entre outros. Adotar o procedimento de carregá-los à mão ou com auxílio de carrinhos.

- Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede, do teto e entre si.

- Organizar os produtos de acordo com suas características: farináceos, grãos;

- Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação. Os produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados para serem consumidos em primeiro lugar. Sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai);

- Proporcionar uma boa ventilação para os produtos de prateleira, mantendo-os distantes do forro no mínimo 60 centímetros e afastados da parede 35 centímetros, sempre que possível, sendo 10 centímetros o mínimo aceitável, de acordo com o tamanho da área do estoque.

- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos;

- Preservar a qualidade dos produtos e a higiene da área, retirando sucatas, materiais fora de uso, embalagens vazias, etc...

- Observar constantemente a data de validade dos produtos, a fim de evitar seu vencimento. Nunca utilizar produtos vencidos, desprezando-os sempre;

- Observar eventuais e quaisquer irregularidade com os produtos, encaminhando para sua inutilização.

- Identificar todos os alimentos armazenados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas;

- Proteger os alimentos prontos para consumo com cobertura isolada para cada recipientes, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato com o alimento do recipiente inferior dos empilhamentos. Os sacos plásticos apropriados (nunca sacos de lixo) ou os papeis impermeáveis utilizados para proteção dos alimentos devem ser de uso único, exclusivo para determinado fim, ou seja, jamais devem ser reaproveitados;

- Se os diferentes gêneros alimentícios forem armazenados num mesmo equipamento refrigerador, a seguinte disposição deve ser respeitada: alimentos prontos para consumo nas prateleiras superiores, os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio; os restantes, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de dez centímetros, em peças de até dois quilos.

- Não manter caixas de papelão principalmente em áreas de armazenamento sob ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e promovem a contaminação externa, a não ser que seja um equipamento exclusivo para este fim, por exemplo: freezer exclusivo para produtos embalados. Porém, as



embalagens de leite, ovos pasteurizados e similares podem ser armazenados em refrigeradores ou câmaras comuns, não exclusivas para este fim, devido a seu acabamento liso, impermeável e lavável.

- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados.
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais.
- Conservar fechadas as portas das áreas de armazenamento e, no caso de refrigeradores e câmaras, abri-las o mínimo de vezes possível.

Na cozinha os alimentos secos são armazenados em armários localizados na área de produção, o refrigerador e o freezer também ficam na área de produção.

Os materiais de limpeza são armazenados em local próprio para este fim, longe do local de armazenamento dos alimentos.

Quanto ao armazenamento, a escola procede da seguinte forma:

- As carnes são armazenadas no freezer.
- Não são utilizados sacos plásticos reciclados ou sacos de lixo, no acondicionamento de alimentos.
- Os produtos com data de fabricação mais antiga são consumidos primeiro (PVPS).
- Os alimentos fora do prazo de validade são descartados.

11.1 ARMAZENAMENTO PÓS MANIPULAÇÃO

- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para ao adequado armazenamento de alimentos no estoque sob temperatura ambiente, sob congelamento e/ou sob refrigeração.
- Após a abertura das embalagens originais perde-se imediatamente o prazo de validade do fabricante. Passa a prevalecer, então, a validade do produto após aberto, que conta na embalagem.
- Não congelar os alimentos destinados à refrigeração, pelo fornecedor, em suas embalagens originais.
- Não recongelar crus os alimentos que tenham sido descongelados para serem manipulados. Os alimentos descongelados só poderão submeter-se a novo congelamento se forem processados.
- Programar o uso de carnes considerando que após o descongelamento estes somente poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) por até 72 horas para bovinos e aves.
- Armazenar em temperatura de segurança os alimentos prontos que sofreram cocção, mantendo-os sob refrigeração (até 4°C) por 72 horas ou sob congelamento (-18°C ou inferior) por 30 dias. Em ambos os casos, devem ser devidamente etiquetados, respeitando as recomendações de uso.
- Não recongelar alimentos prontos, congelados, que já tenham sido descongelados anteriormente.

12 PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS

Elaborado por: Fernanda Gaulke Nutricionista CRN 10 – 7009 (Responsável Técnica)	Verificado e aprovado por: Secretaria de Educação
---	---

12.1 DESCONGELAMENTO E PRÉ-PREPARO

O descongelamento ocorre unicamente em refrigeração.

São repassados para a câmara de refrigeração para sofrerem o descongelamento com um dia de antecedência.

Os produtos crus descongelados não são recongelados, pois a parte descongelada é totalmente utilizada na produção dos alimentos.

Os alimentos pré-preparados são mantidos refrigerados até o preparo final.

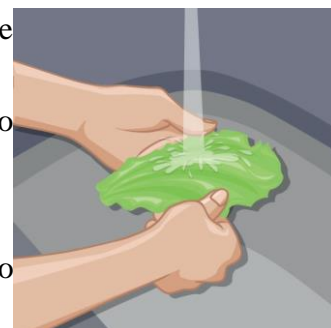
12.2 PRODUÇÃO DAS SALADAS

São servidas um a dois tipos de saladas por dia. Todas as hortaliças são higienizadas de maneira correta. Já os ovos são lavados em água corrente antes de serem utilizados.

Os legumes cozidos são encaminhados diretamente para um resfriamento e são mantidos em refrigeração até a hora de servir.

Procedimento para a higienização das hortaliças:

- Preparar um local próprio para a higienização dos alimentos (bancadas, cubas, panelas, etc), fazendo desinfecção destes locais;
- Desfolhar as verduras folha a folha e fazer a triagem dos legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas antes de começar a usar a água;
- Lavar as folhas, frutas e legumes um a um, em água potável, garantindo a limpeza e a retirada da matéria orgânica que fica aderida;
- Escorrer os resíduos;
- Desinfetar, imergindo durante pelo menos 15 minutos, em solução clorada a 200 ppm, mergulhando todo lote ao mesmo tempo;
- Enxaguar imergindo em água potável;
- Escorrer os resíduos;
- Picar, cortar, descascar ou cozinhar, de acordo com o preparo planejado.



12.3 COLETA DE AMOSTRAS

A coleta de amostras deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados. Procedimentos para coleta de amostras:

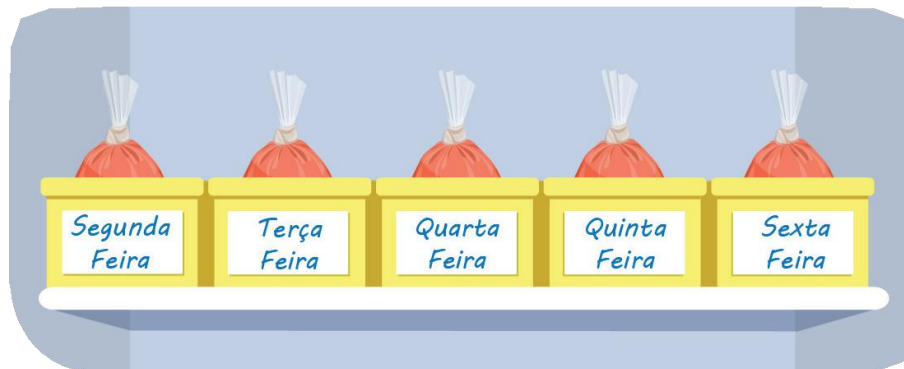
- Realizar a coleta 1/3 antes do final do período de distribuição;
- Utilizar os próprios utensílios da distribuição – um para cada alimento;
- A legislação determina a coleta de uma amostra de aproximadamente 100 gramas do produto servido para ser armazenado sob refrigeração ou congelamento, dependendo do tipo de alimento,

por até 72 horas;

- Colocar cada amostra em saco plástico descartável, próprio para amostra (não tocar na parte interna ou soprar para abrir);
- Retirar o ar do saco, lacrar com fita adesiva e identificar com o nome da preparação, local, data e temperatura no momento da coleta;
- Temperatura e tempo de guarda dos alimentos:
 - a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4°C, por 72 horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;
 - b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18°C por 72 horas.



Dica: Acondicione as amostras de cada dia em pots plásticos identificando com a data da coleta. Após 3 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. A cada nova coleta as amostras da caixa destinada àquele dia da semana são descartadas dando espaço às novas amostras



13 PRAZO DE VALIDADE DOS PRODUTOS

O prazo de validade indica o período de tempo no qual os alimentos são conservados, de modo a manter suas características nutricionais, sensoriais, físico-químicas e microbiológicas próprias para o consumo, desde que sejam mantidos nas condições indicadas pelos produtos (tempo, temperatura, ao abrigo da luz, etc.)

Nesse sentido, é importante ressaltar que a partir do momento em que ocorre a abertura da embalagem original, perde-se imediatamente o prazo de validade informando pelo fabricante. Sendo assim, os alimentos pós manipulados requerem o estabelecimento de um novo prazo para serem utilizados em condições seguras.

Tal prazo é chamado de recomendações de uso.

14 CRITÉRIOS DE USO

Para os produtos industrializados, deve-se respeitar o prazo de validade informado pelo fabricante em suas embalagens originais. Entretanto, para os produtos manipulados, devem-se respeitar as recomendações de uso determinadas a seguir.

ALIMENTOS CONGELADOS	TEMPERATURA DE CONGELAMENTO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Carnes cruas ou cozidas e outros alimentos congelados		
Alimentos congelados	De 0° a -5°C	Até 10 dias
Alimentos congelados	De -5°C a -10°C	Até 20 dias
Alimentos congelados	De -10°C a -18°C	Até 30 dias
Alimentos congelados	Abaixo de -18°C	Até 90 dias

ALIMENTOS REFRIGERADOS	TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Carnes e seus produtos crus	Até 4°C	Por 72 horas
Alimentos pós-cozção	Até 4°C	Por 72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 4°C	Por 72 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 6°C	Por 48 horas
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Até 8°C	Por 24 horas
Maionese manipulada e misturas de maionese com outros alimentos	Até 4°C	Por 48 horas
Maionese manipulada e misturas de maionese com outros alimentos	Até 6°C	Por 24 horas
Hortifruti in natura pós manipulação	Até 10°C	Por 72 horas

ALIMENTOS SECOS	VALIDADE APÓS ABERTO
Farinhas	30 dias
Temperos secos	30 dias
Sal	30 dias
Açúcar	30 dias
Fermento	30 dias

Algumas preparações podem seguir outros critérios, desde que sejam observados: o tipo de alimento e suas características intrínsecas (atividade água, PH, etc.), procedendo-se ao estudo da “vida

Elaborado por: Fernanda Gaulke
Nutricionista CRN 10 – 7009 (Responsável Técnica)

Verificado e aprovado por: Secretaria de Educação

de prateleira” através de análise sensorial, microbiológica e, se necessário, físico-química.

15 ARMAZENAMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes.

16 PROCEDIMENTOS PARA UTILIZAÇÃO DE TERMÔMETROS

Os termômetros devem estar devidamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas. Os termômetros, quando desinfetados corretamente, não oferecem risco de contaminação dos alimentos. Porém, deve-se ter atenção especial quando a medição é realizada em alimentos crus ou in natura e posteriormente em alimentos prontos ou cozidos. Cabe reforçar que os termômetros devem ser sempre higienizados antes e depois de cada uso.

A medição da temperatura dos alimentos deve obedecer às seguintes condutas:

- Durante o processamento térmico: medir a temperatura no centro geométrico do alimento;
- Alimentos prontos: medir a temperatura em sua superfície;
- Durante o descongelamento: medir a temperatura na superfície do alimento;
- Durante o recebimento: medir a temperatura na superfície externa sem violar a embalagem do produto.

Na escola não são utilizados termômetros para medir a temperatura dos alimentos.

17 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

Este Manual de Boas Práticas tem a finalidade de torná-lo acessível aos seus colaboradores e disponível às autoridades sanitárias. Este documento deve ser revisto e atualizado periodicamente, de acordo com novas ações e mudanças realizadas.

Juntamente com o Manual, existem os Procedimentos Operacionais Padronizados, também chamados POP's, os quais descrevem de maneira objetiva, o passo a passo para a realização das operações relacionadas a:

- Higienização de equipamentos, móveis e utensílios;
- Higiene das instalações;
- Controle de potabilidade de água;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Recebimento de mercadorias.

FORMULÁRIO 01 – Registro de higienização de instalações equipamentos móveis e utensílios

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:

Diária		Semanal		Quinzenal		Mensal		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.

Elaborado por: Fernanda Gaulke
 Nutricionista CRN 10 – 7009 (Responsável Técnica)

Verificado e aprovado por: Secretaria de Educação