

Manual de

BOAS PRÁTICAS

DE MANIPULAÇÃO
DE ALIMENTOS



PREFEITURA DE
LONDRINA

REDE MUNICIPAL DE
ENSINO DE LONDRINA

2021

Selo Editorial: NIGEP-CESA-UEL / Londrina / 2021

Autores

Wilma Aparecida Spinosa
Vera Lucia Tieko Suguihiro
Saulo Fabiano Amâncio Vieira
Fernanda Carla Henrique Bana
Bruna Yumi Yoshida
Anyketlen Valério Seret Alcântara
Carina Moro Benis
Viviane Lopes Leite da Costa
Rebeca Priscila Flora Catarino

Projeto gráfico

Ana Carolina Kokuba
Rafael Costa Françoso

Revisão e Normatização

Rony Farto Pereira

**Catálogo na publicação elaborada pela Divisão de Processos Técnicos
da Biblioteca Central da Universidade Estadual de Londrina.
Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)**

M294 Manual de boas práticas de manipulação de alimentos [livro
eletrônico] / Wilma Aparecida Spinosa...[et al.].—
Londrina : NIGEP/CESA/UEL, 2021.
1 Livro digital : il.

Vários autores.
Inclui bibliografia.
ISBN: 978-65-89811-14-5

1. Manipulação de alimentos – Boas práticas - Prefeitura
Municipal de Londrina, PR. 2. Alimentos - Prefeitura Municipal de
Londrina, PR. I. Spinosa, Wilma Aparecida II. Prefeitura Municipal de
Londrina, PR. III. Núcleo Interdisciplinar de Gestão Pública. Centro
de Estudos Sociais Aplicados. Universidade Estadual de Londrina.

CDU 664(816.22)

ORGANIZAÇÃO GERAL

Núcleo Interdisciplinar de Gestão Pública (NIGEP) da Universidade Estadual de Londrina (UEL)

Autores

Wilma Aparecida Spinosa
Vera Lucia Tieko Suguihiro
Saulo Fabiano Amâncio Vieira
Fernanda Carla Henrique Bana
Bruna Yumi Yoshida
Anyketlen Valério Seret Alcântara
Carina Moro Benis
Viviane Lopes Leite da Costa
Rebeca Priscila Flora Catarino

Projeto gráfico

Ana Carolina Kokuba
Rafael Costa Françoso

Revisão e Normatização

Rony Farto Pereira

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Endereço

Rua Mar Vermelho, 35, Jardim Cláudia

CEP

86050-420 – Londrina – PR

Telefones

(43) 3375-0101 / (43) 3375-0022

E-mail

edugab@londrina.pr.gov.br

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LONDRINA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Marcelo Belinati Martins

Prefeito do Município de Londrina

Maria Tereza Paschoal de Moraes

Secretária Municipal de Educação

Marcia Figueiredo Barioto

Assessora Financeira da Secretaria de Educação

Beatriz Lourenço Nunes

Mirtz Ayumi Nakamura Kuwahara

Renata Perucelo Romero

Nutricionistas da Rede Municipal de Ensino

Fábio Alfredo Gonçalves Campos

Gerência de Alimentação Escolar

Cícero Cipriano Pinto

Presidente do Conselho de Alimentação Escolar



PREFEITURA DE
LONDRINA

Secretaria Municipal de
Educação



SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO	4
2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO	4
3 DEFINIÇÕES	5
4 CONDIÇÕES AMBIENTAIS	8
4.1. INTERNA	8
4.2. EXTERNA	8
5 INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO	9
5.1. TIPO DE CONSTRUÇÃO E MATERIAIS EMPREGADOS EM CADA SETOR	9
5.2. REFEITÓRIO	10
5.3. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	10
5.4. VESTIÁRIOS	11
5.5. ÁREA DE ARMAZENAMENTO	11
5.5.1. Armazenamento à Temperatura Ambiente	11
5.5.2. Armazenamento sob Temperatura Controlada	11
6 ABASTECIMENTO DE ÁGUA	12
7 MANEJO DE RESÍDUOS	12
8 EQUIPAMENTOS	13
8.1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS EXISTENTES	13
9 HIGIENIZAÇÃO	13
9.1. HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	13
9.2. HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL	14
10 MANIPULADORES	14
10.1. UNIFORMES, HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	14
11 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS	15
12 PREPARO DO ALIMENTO	16
12.1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS NA RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS E INSUMOS	16
12.1.1. Seleção de Fornecedores	16
12.1.2. Recepção de Matérias-Primas e Insumos	16
12.2. PROCEDIMENTOS ADOTADOS NO ARMAZENAMENTO	17
12.2.1. Pré-preparo e Preparo	17
13 DISTRIBUIÇÃO (SERVIMENTO DE ALIMENTOS)	20
13.1. CONTROLE NA DISTRIBUIÇÃO	20
13.2. PROCEDIMENTO ADOTADO PARA RETIRADA DO PRODUTO DA DISTRIBUIÇÃO	20
14 IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA	21
REFERÊNCIAS	22
ANEXO A – PLANILHAS DE CONTROLE	23
ANEXO B – POP – PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS	28



1 APRESENTAÇÃO

A Secretaria de Educação do Município de Londrina, com o apoio do Núcleo Interdisciplinar de Gestão Pública da Universidade Estadual de Londrina, elaborou este Manual, de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e, também, com o auxílio de “Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar”, desenvolvido pelos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) UFRGS, com apoio do CECANE UNIFESP (CECANE/FNDE, 2012).



O Manual de Boas Práticas tem como objetivo descrever os procedimentos a serem adotados pelos setores de alimentação das unidades escolares da rede municipal de ensino de Londrina, a fim de atender aos requisitos relacionados às Boas Práticas (BP), incluindo os aspectos de higiene e saúde de manipuladores, higienização e manutenção das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, higienização do reservatório de água e controle de vetores e pragas urbanas, além do controle de todo processo de produção (do recebimento à distribuição), para garantia da oferta de alimentos seguros.

O conhecimento e a adoção dos procedimentos aqui descritos são fundamentais para redução do risco de contaminação e para garantia da segurança dos alimentos, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos da rede municipal de ensino de Londrina. Este documento deve permanecer na escola, à disposição de todos, e uma cópia deve ficar na cozinha, para consulta dos manipuladores.

Desejamos uma ótima leitura a todos!

2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este documento aplica-se às áreas de produção (cozinha), recebimento, armazenamento e distribuição dos setores de alimentação da rede municipal de ensino de Londrina.



3

DEFINIÇÕES



Para fins deste manual, consideram-se as seguintes definições:

ADORNOS

Objetos utilizados, tais como brincos, alianças, pulseiras, relógios, correntes, anéis, *piercings* e demais objetos pessoais que possam cair nos alimentos.

ÁGUA SANITÁRIA

Soluções aquosas à base de hipoclorito de sódio ou cálcio ou lítio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5%, dentro do prazo de validade (máximo de seis meses). Esse produto poderá conter apenas hidróxido de sódio ou cálcio, cloreto de sódio ou cálcio e carbonato de sódio ou cálcio como estabilizante.

ALIMENTOS PREPARADOS

São alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos ao consumo, embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

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

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.

CONTAMINAÇÃO

Existência, no alimento, de perigo químico, físico ou biológico, o qual pode causar alterações no alimento, danos físicos e doenças transmitidas por alimentos.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA

Transferência de microrganismos prejudiciais à saúde humana, de alimentos crus ou sujos para alimentos já higienizados ou prontos para consumo, por meio do contato de mãos, utensílios, superfícies etc.

CONTAMINANTES

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

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

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



DESCONGELAMENTO

Etapas na qual os alimentos passam da temperatura de congelamento para menores de 5 °C, sob refrigeração ou em condições controladas.

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.

DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (DTA)

Doença causada pela ingestão de alimentos contaminados, com perigos biológicos e químicos, em condições de causar doença.

HIGIENIZAÇÃO

Operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.

LIMPEZA

Operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Operações efetuadas sobre a matéria-prima, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição ao consumo, cujo objetivo é obter e entregar ao consumo um alimento preparado.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Qualquer pessoa do serviço de alimentação que entre em contato direto ou indireto com o alimento.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Documento que descreve as operações realizadas pelo restaurante, incluindo os requisitos higiênico-sanitários, manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do alimento preparado.

PANOS DE LIMPEZA

Panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada duas horas, não excedendo três horas, podendo ser usados novamente, após higienização.

PANOS DE LIMPEZA DESCARTÁVEIS

Panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser descartados a cada duas horas, não excedendo três horas, sem serem usados novamente.

PORCIONAMENTO

Etapas onde os alimentos prontos para consumo sofrem manipulação, com a finalidade de se obter porções menores.



PPM

Parte por milhão (ex. um miligrama em um litro).

PRÉ-PREPARO

Etapa na qual os alimentos sofrem tratamento ou modificações iniciais, através de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO (POP)

Procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas, na manipulação de alimentos.

PRODUTOS PERECÍVEIS

Produtos alimentícios, alimentos *in natura*, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo, os quais, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

REAQUECIMENTO

Etapa quando os alimentos, que já sofreram cocção inicial, devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.

RECEBIMENTO

Etapa na qual se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-se qualitativa e quantitativamente os

critérios pré-definidos para cada produto.

REGISTRO

São anotações de dados em planilha e/ou documento, contendo data e identificação do profissional responsável pelo seu preenchimento.

RESFRIAMENTO

Etapa em que o alimento passa da temperatura original ou pós-cocção (60 °C), para temperaturas inferiores a 10 °C, em duas horas.

SANEANTES

Substâncias destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, ambientes coletivos ou públicos, lugares de uso comum e no tratamento da água.

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Conceito relativo à inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico-sanitárias, na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

VISITANTES

Pessoas que não trabalham na preparação e que se encontram temporariamente nesse local. Podem ser considerados visitantes o pessoal de manutenção, profissionais de controle de pragas, alunos, professores, auditores, consultores, fiscais sanitários, entre outros.



CONDIÇÕES AMBIENTAIS

4.1 INTERNA

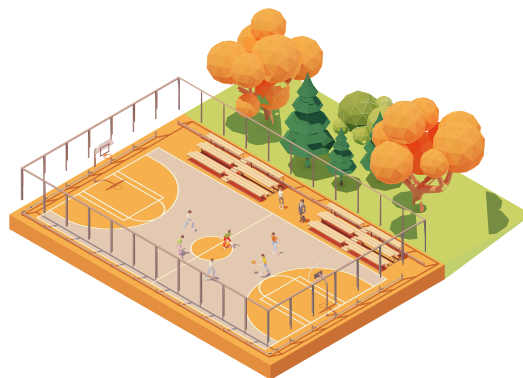


A área interna do setor de alimentação da escola deve encontrar-se livre de objetos em desuso, sendo estritamente proibida a presença de animais. No local onde são preparados os alimentos, não devem existir cortinas, vasos com plantas ou outros itens de decoração. As

edificações e instalações deverão ser projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos, em todas as etapas de preparação de alimentos. O dimensionamento do setor de alimentação da escola deverá ser compatível com todas as operações. Deverão existir separações entre as diferentes atividades, por meios físicos (paredes), de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.2 EXTERNA

O acesso ao setor de alimentação deve ser independente e não comum a outros usos. A área externa (pátio da escola) deve estar livre de objetos em desuso ou armazenados em local não apropriado. Não deve haver a presença de terrenos baldios, poeiras, alagamentos e outras possíveis fontes de contaminação externa, nas imediações. A manutenção da vegetação próxima deve ser realizada periodicamente. Os muros, cercas e portões devem estar íntegros e em bom estado de conservação. Não é permitido o acesso de animais e devem existir barreiras contra o acesso dos mesmos.



5

INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO

5.1 TIPO DE CONSTRUÇÃO E MATERIAIS EMPREGADOS EM CADA SETOR

PISO

Deve ser de material liso, resistente, impermeável, lavável, cores claras e em bom estado de conservação, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização (lavagem e desinfecção). O acúmulo de alimentos ou sujidades não são permitidos. Deve ter inclinação em direção aos ralos, o suficiente para não permitir que a água fique estagnada.

PAREDES

Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, em bom estado de conservação. Deve apresentar ângulo arredondado no contato com o piso. Livre de umidade, descascamentos, rachaduras. Caso seja azulejada, deve apresentar uma altura mínima de dois metros.

TETO E FORROS

Material liso, impermeável, lavável, cores claras e em bom estado de conservação. Devem ser isentos de goteiras, vazamento, umidades, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos. Forros de madeira são proibidos. As aberturas para ventilação devem apresentar tela, com malha de 2mm e de fácil limpeza.

JANELAS

Devem apresentar telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2mm, removível ou fixa, de

fácil limpeza e em bom estado de conservação. As janelas devem estar livres de quebras, trincas ou rachaduras e protegidas, de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

PORTAS

Superfícies lisas, cores claras, fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé.

LAVATÓRIOS

Devem ficar na área de manipulação, com água corrente, com torneira, preferencialmente com acionamento automático. Devem estar localizados em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço e em número suficiente, de modo a atender a toda a área de produção. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.

RALOS

Em boas condições de manutenção e higiene.



CAIXA DE GORDURA

As caixas de gordura e de esgoto devem ser compatíveis ao volume de resíduos e ligadas diretamente à rede de esgoto municipal. As caixas de gordura devem estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.

ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

Devem ser embutidas, de forma a permitir a higienização dos ambientes.

VENTILAÇÃO E EXAUSTÃO

Nos pontos, devem ter fluxo de ar que não incida diretamente sobre os alimentos.

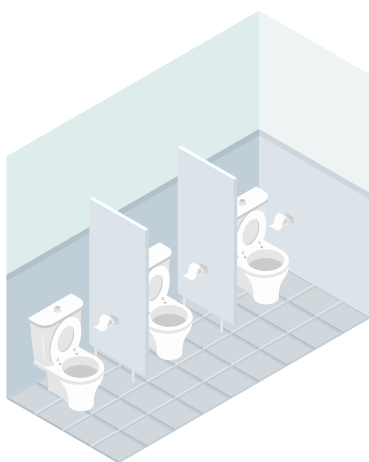
5.2 REFEITÓRIO

Deve ser mantido organizado e em adequado estado de conservação. Deve conter mesas e cadeiras em quantidade suficiente para que os alunos se acomodem corretamente, para consumirem a refeição. Equipamentos para distribuição de alimentos, como balcão térmico e utensílios de mesa (talheres e canecas), podem permanecer no refeitório. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, e mantido à temperatura de 80 a 90 °C. As mesas e cadeiras devem estar dispostas, de modo a facilitar a circulação.

O tipo de construção e material dos pisos, paredes, teto, portas, janelas e ralos deve atender aos requisitos supracitados.



5.3 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS



As instalações sanitárias devem ser mantidas organizadas e em adequado estado de conservação. Não devem ter comunicação direta com as áreas de preparo e armazenamento de alimentos e, também, com os refeitórios. Devem existir banheiros separados para cada sexo, em bom estado de conservação, constituídos de vaso sanitário, pia e mictórios, com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias para higienizar as mãos, sabonete líquido ou sabão antisséptico e toalha de papel de cor clara e não reciclado. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.



5.4 VESTIÁRIOS

Os vestiários não devem ter comunicação direta com as áreas de preparo e armazenamento de alimentos e refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. Devem ser separados para cada sexo, com armários individuais e chuveiro, com paredes e pisos de cores claras, material liso, resistente e impermeável, portas com molas, ventilação adequada e janelas teladas.

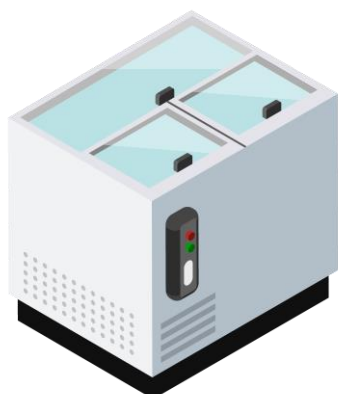
5.5 ÁREA DE ARMAZENAMENTO

5.5.1 Armazenamento à Temperatura Ambiente

Produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento deverão ser armazenados à temperatura ambiente (estoque seco). A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método PVPS – Primeiro que Vence, Primeiro que Sai. As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade. As caixas devem respeitar o empilhamento máximo (descrito nas caixas), evitando-se submetê-las a peso excessivo, que pode danificar o produto. O armazenamento das caixas deve ser distante do chão e pelo menos 10cm de distância da parede. Produtos destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e colocados em local apropriado, separados dos demais produtos. Não é permitido o uso de caixas de madeira.



5.5.2 Armazenamento Sob Temperatura Controlada



Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser projetados, de maneira que possibilitem a higienização. Os equipamentos, móveis e utensílios devem-se encontrar em bom estado de conservação. As superfícies que entram em contato com alimentos preparados devem ser de material liso, impermeável, resistente à corrosão e de fácil higienização. Não é permitido o uso de utensílios de madeira, e os

alimentos não podem entrar em contato com superfícies de madeira.



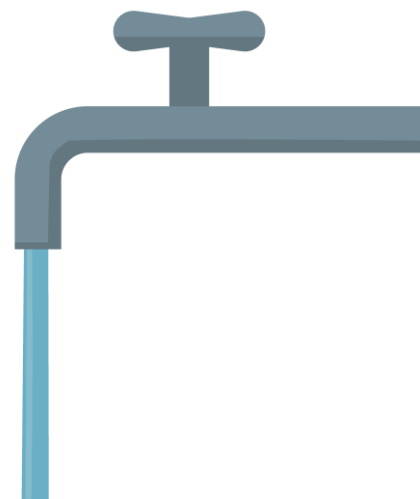
Os produtos perecíveis, principalmente os de alto risco, como os derivados do leite, carne cozida, peixes e aves, devem ser armazenados em refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde humana. O acondicionamento dos alimentos nos equipamentos de refrigeração deve respeitar a capacidade máxima de armazenamento, a fim de evitar sobrecargas e redução na eficiência de refrigeração. Os produtos devem ser organizados em forma de cruz, nos equipamentos de refrigeração, a fim de possibilitar a passagem adequada de ar frio. As portas dos *freezers*, geladeiras e câmaras frias devem permanecer fechadas, devendo ser abertas o menor número de vezes e pelo menor tempo possível.

6

ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando adotada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente, mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

O gelo, para uso em alimentos, deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação. O reservatório de água deve ser edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos, e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros que comprovem a operação.



7

MANEJO DE RESÍDUOS

Os resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos devem ser retirados diariamente. Os coletores de resíduos do setor de alimentação da escola devem ser de fácil higienização, transporte e resistentes à corrosão, sendo dotados de



tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados, íntegros, com sacos plásticos e em número suficiente. Nos dias em que não há coleta, os resíduos devem ser estocados em local fechado e isolado, fora da área de produção e armazenagem, até a próxima coleta.

8 EQUIPAMENTOS

8.1 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS EXISTENTES

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser projetados de forma que permitam a higienização. O material dos equipamentos não pode transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. Os equipamentos, móveis e utensílios devem-se encontrar em bom estado de conservação. As superfícies que entram em contato com alimentos preparados devem ser elaboradas com material liso, impermeável, resistente à corrosão e de fácil higienização. Não é permitido o uso de utensílios de madeira e os alimentos não podem entrar em contato com superfícies de madeira. Uma lista de equipamentos e utensílios existentes no setor de alimentação da escola, sua descrição e quantidade deve ser elaborada (Planilha 01 - Lista de equipamentos e utensílios existentes no setor de alimentação da escola – Anexo A) e a manutenção preventiva e calibração de equipamentos deve ser registrada (Planilha 02 - Lista de equipamentos e utensílios, frequência de manutenção e calibração e registros gerados – Anexo A). A manutenção dos equipamentos e utensílios deverá ser programada e periódica.

9 HIGIENIZAÇÃO

9.1 HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

As operações de higienização das instalações devem ser realizadas diariamente, no mínimo, por funcionário devidamente capacitado, a fim de garantir a manutenção das condições higiênico-sanitárias. A área de preparo do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em armário fechado e reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos. Não devem ser usadas substâncias odorizantes ou



desodorantes, nas áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Somente produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde devem ser empregados. A forma de utilização desses produtos, como a diluição, o tempo de contato e o modo de uso ou aplicação dos produtos, deve seguir as instruções do fabricante.

Os utensílios, equipamentos e demais materiais utilizados nas operações de higienização devem ser de uso exclusivo e em número suficiente. Além disso, devem ser mantidos conservados e limpos e guardados em local reservado. Panos de limpeza não descartáveis que são usados nas operações de higienização de superfícies que entram em contato com os alimentos devem ser trocados a cada duas horas, não excedendo três horas. Esponjas de limpeza, empregadas em superfícies que entram em contato com alimentos, devem ser desinfetadas diariamente.

A rotina de limpeza e higienização deve ser registrada em planilha de controle, conforme descrito no POP 003 (Anexo B).

9.2 HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL

Os coletores de resíduos do setor de alimentação da escola devem ser de fácil higienização, transporte e resistentes à corrosão. Os coletores devem ficar afastados do fogão, utensílios e área de alimentos prontos para consumo, evitando, assim, a contaminação cruzada. A higienização dos coletores de resíduos deve ser feita com a utilização de detergente e água sanitária, com equipamento de proteção individual (luvas).

10 MANIPULADORES

10.1 UNIFORMES, HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

Os manipuladores devem ser supervisionados periodicamente e capacitados em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, no mínimo, anualmente. Os manipuladores devem ser afastados, quando apresentarem doenças de pele, como micoses de unhas e mãos, lesões e/ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Devem ser instruídos a manter uma boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas





curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. Os manipuladores devem ser instruídos a não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar os alimentos. Os manipuladores devem higienizar as mãos, antes da manipulação de alimentos, após qualquer interrupção ou troca de atividade e depois do uso de sanitários. Devem seguir as orientações apresentadas nos cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene. Esses cartazes devem estar afixados em certos locais, como sanitários e pias para lavagem de mãos. Os manipuladores devem manter roupas e objetos pessoais guardados nos armários reservados para esse fim, fora da área de produção.

Os manipuladores devem realizar exames admissionais e periódicos, de acordo com a legislação específica, e capacitados na admissão, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação. As capacitações devem ser comprovadas, por meio de listas de presença assinadas e datadas, além de registro em planilha específica.

Ressalta-se que os visitantes devem cumprir os mesmos requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.

11

CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS



A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Devem ser realizadas ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, tais como a presença de telas nas janelas e portas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação. Os ralos e grelhas devem ser sifonados, a fim de impedir o acesso de vetores e/ou pragas.

Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

Quando ocorrer a aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

Devem existir registros que comprovem o controle de vetores e pragas urbanas, como relatório de avaliação das medidas de controle feito pela empresa especializada. O setor de alimentação da escola deve possuir registros do controle de vetores e pragas urbanas, que são verificados, datados e rubricados.

12

PREPARO DO ALIMENTO

12.1 PROCEDIMENTOS ADOTADOS NA RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS E INSUMOS

12.1.1 Seleção de Fornecedores

Os fornecedores são terceirizados e selecionados por licitações.

12.1.2 Recepção de Matérias-Primas e Insumos

O recebimento das matérias-primas e insumos deve ser executado em área limpa e protegida. As matérias-primas e insumos devem ser inspecionados no recebimento, de acordo com critérios pré-estabelecidos para cada produto. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais deve ser verificada nas etapas de recepção e armazenamento. O controle da temperatura realizado no recebimento de matérias-primas e ingredientes deve seguir os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: -12°C ou inferior ou conforme rotulagem; II. Alimentos refrigerados: 7°C ou inferior (entre 0°C e 7°C) ou conforme rotulagem. Produtos resfriados (segundo informações da embalagem) que se apresentem congelados ou produtos congelados (segundo informações da embalagem) que mostrem sinais de descongelamento ou embalagem visivelmente amolecida devem ser recusados no recebimento.





Os alimentos congelados deverão ser armazenados sob congelamento ou conforme indicações no rótulo. Os alimentos refrigerados devem ser armazenados sob refrigeração ou conforme rotulagem. Os lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até serem entregues ao destino final.

O controle de temperatura no recebimento dos produtos deve ser registrado em planilha específica (Planilha 03 - Controle de temperatura no recebimento de matérias-primas resfriadas e congeladas – Anexo A). Esses registros devem ser verificados, datados e rubricados.

12.2 PROCEDIMENTOS ADOTADOS NO ARMAZENAMENTO

12.2.1 Pré-Preparo e Preparo

Para o preparo dos alimentos, devem ser utilizados somente matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

PARA A HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS *HORTIFRUTIGRANJEIROS*, OS SEGUINTE PASSOS DEVEM SER ADOTADOS

1



Seleção (partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas devem ser descartados).

2



Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável.

3



Desinfecção (imersão em solução clorada com 200ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou preparada segundo recomendação do fabricante).

4



Enxágue com água potável.

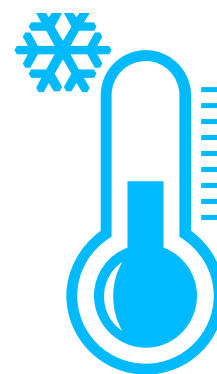


Os seguintes cuidados devem ser adotados para a utilização de ovos:

- devem estar limpos e íntegros;
- apresentar registro em órgão competente;
- devem estar dentro do prazo de validade, com condições de conservação e armazenamento que não oportunizem a contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem;
- lavagem com água potável corrente, imediatamente antes do uso, deve ocorrer somente nos casos em que os produtos exibirem sujidades visíveis;
- quando submetidos à cocção, devem apresentar gema dura;
- as embalagens dos ovos não devem ser reutilizadas para outros fins;
- não devem ser preparados ou expostos ao consumo alimentos à base de ovos crus, tais como maionese, musses e merengues.

As matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados deverão ser armazenados na temperatura indicada pelo fabricante ou de acordo com os seguintes critérios:

- alimentos congelados: -18°C ou inferior;
- alimentos refrigerados: inferior a 5°C (entre 0°C e $4,9^{\circ}\text{C}$).



A unidade escolar deve apresentar equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente, de acordo com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados. Quando houver a necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os seguintes critérios deverão ser seguidos:

- I. alimentos prontos devem ser colocados nas prateleiras superiores;
- II. alimentos semiprontos e/ou pré-preparados devem ser colocados nas prateleiras centrais;
- III. produtos crus devem ser colocados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;
- IV. todos os alimentos armazenados devem ser embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste manual.

Os equipamentos de refrigeração devem ser sempre regulados para o alimento que necessita de temperatura mais baixa. Durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, os alimentos devem ser mantidos com temperatura inferior a 5°C , para alimentos refrigerados, ou menor igual a -18°C , para alimentos congelados.





As matérias-primas, ingredientes e embalagens deverão ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes, sobre estrados e prateleiras higienizados, respeitando-se os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.

Durante o preparo do alimento, as seguintes medidas devem ser adotadas, a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada:

- evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semiprontos e prontos;
- manipuladores de alimentos crus devem ser orientados a realizar a higienização das mãos, antes de manusear produtos prontos;
- manipuladores devem ser orientados a realizar a higienização das mãos sempre que forem ao banheiro, manusearem o lixo ou trocarem de tarefa;
- produtos perecíveis devem ficar expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, ou seja, máximo de 30 minutos;
- alimentos que não são utilizados na totalidade devem ser acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem;
- o descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;
- alimentos preparados, quando armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem ser embalados e identificados;
- devem ser realizados o monitoramento e o registro em planilha específica (Planilha 04 - Controle diário das temperaturas dos equipamentos de armazenamento – Anexo A) da temperatura de todas as câmaras de refrigeração e congelamento;
- registros das temperaturas das câmaras de refrigeração e congelamento devem ser verificados, datados e rubricados.





Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, deve-se apor no invólucro, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura dos alimentos que passam por cocção (alimentos cozidos, fritos ou assados) deve ser registrada, como uma forma de comprovar a temperatura dos alimentos (Planilha 05 - Controle diário de temperatura de alimentos submetidos ao tratamento térmico – Anexo A). Esses registros deverão ser verificados, datados e rubricados.

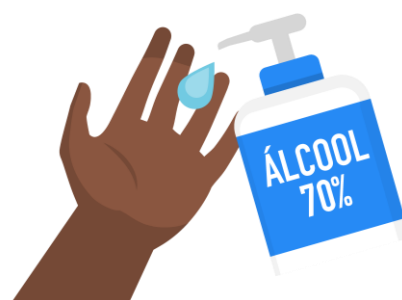
Além disso, amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados devem ser recolhidas, incluindo bebidas, em embalagens apropriadas para alimentos de primeiro uso, identificadas com, no mínimo, a denominação e data de preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5 °C ou congelamento.

13

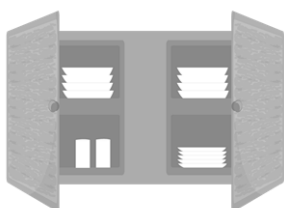
DISTRIBUIÇÃO (SERVIMENTO DE ALIMENTOS)

13.1 CONTROLE NA DISTRIBUIÇÃO

Os manipuladores deverão ser orientados a adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados durante a sua distribuição, por meio da antissepsia das mãos. Os utensílios usados na consumação do alimento, tais como pratos, copos e talheres, deverão ser devidamente higienizados e armazenados em local protegido. Nas áreas de produção e consumo, não deve haver a presença de ornamentos e plantas ou cortinas.



13.2 PROCEDIMENTO ADOTADO PARA RETIRADA DO PRODUTO DA DISTRIBUIÇÃO



Os utensílios, como pratos, copos, talheres, após utilizados, deverão ser higienizados em pia exclusiva para esse fim e armazenados em local protegido.

Nome da escola: _____

CNPJ: _____

Telefone: _____

Endereço: _____

Bairro: _____

CEP: _____

Município: _____

E-mail: _____

Horário de funcionamento: _____

Diretor(a): _____

Responsável Técnico (RT) do setor de alimentação/Formação do RT:

QUADRO PESSOAL DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO:

NOME:	FUNÇÃO	TURNO

TIPO DE CARDÁPIO DE ACORDO COM A UNIDADE ESCOLAR:

REFEIÇÃO:	HORÁRIO DE INÍCIO	HORÁRIO DE FIM
Desjejum		
Almoço		
Lanche da tarde		
Jantar		

MÉDIA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES/DIA:

REFEIÇÃO:	QUANTIDADE
Desjejum	
Almoço	
Lanche da tarde	
Jantar	
Total	

REFERÊNCIAS

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 06 nov. 2002.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Manual Segurança do Paciente - Higienização das Mãos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2007.

CENTROS COLABORADORES EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR (CECANE). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). **Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar**, versão 1.0, 2012.

PARANÁ. **Limpeza da Caixa d'água**. Curitiba: Companhia de Saneamento do Paraná, 2013. Banner Rotativo. Disponível em: <http://site.sanepar.com.br/conteudo/dicas>. Acesso em: 20 jan. 2021.

PARANÁ. **Instruções Normativas no 001 SUDE/ DILOG/ CANE**. Dispõe sobre os Parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos. Curitiba: SUDE, 2014.

PARANÁ. **Boas práticas de manipulação de alimentos**. Organizadores: Márcia Cristina Stolarski; Andréa Bruginski Dorigo; Fernanda Brzezinski da Cunha; Stela de Oliveira. Curitiba: SEED-PR, 2015. 1 v. ISBN 978-85-8015-072-8.


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

SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. **Diário Oficial do Estado**, São Paulo, s. l.; n. 73, p. 32-35, 19 abr. 2013.



ANEXO A – PLANILHAS DE CONTROLE

Planilha 01 - Lista de equipamentos e utensílios existentes no setor de alimentação da escola


	Secretaria Municipal de Educação		Data de emissão: ____/____/____.	
	Lista de equipamentos e utensílios existentes no setor de alimentação da escola, descrição e quantidade		Revisão nº 0 Data: ____/____/____.	
			Folha: 1 de 1.	
Planilha - 01				
Responsável (nome de quem realiza):				
Equipamento/ utensílio	Descrição do equipamento/ utensílio	Quantidade	Nº de plaqueta	Funcionamento (C, NC ou NA)
Responsável Assinatura: _____ Data: ____/____/____.		Supervisão Nome: _____ Assinatura: _____ Data: ____/____/____.		

C: Conforme – equipamentos em funcionamento, NC: Não conforme - equipamentos com funcionamento comprometido, NA: Não se aplica.

Fonte: O próprio autor



Planilha 02 - Lista de equipamentos e utensílios, frequência de manutenção e calibração e registros gerados


	Secretaria Municipal de Educação		Data de emissão: __/__/__.
	Lista de equipamentos e utensílios, frequência de manutenção e calibração e registros gerados		Revisão nº 0 Data: __/__/__.
			Folha: 1 de 1.
Planilha - 02			
Responsável (nome de quem realiza ou acompanha a manutenção):			
Equipamento/ utensílio	Frequência de manutenção e calibração	Registro (C, NC ou NA)	Ass. Responsável:
Responsável Assinatura: _____ Data: __/__/__.		Supervisão Nome: _____ Assinatura: _____ Data: __/__/__.	

C: Conforme – Registro de manutenção apresentado, NC: Não Conforme - Registro de manutenção ausente -, NA: Não se aplica.

Fonte: O próprio autor




Planilha 03 - Controle de temperatura no recebimento de matérias-primas resfriadas e congeladas

	Secretaria Municipal de Educação		Data de emissão: ____/____/____.	
	Controle de Temperatura no Recebimento de Matérias-Primas Resfriadas e Congeladas		Revisão nº 0	
			Data: ____/____/____.	
	Planilha - 03		Folha: 1 de 1.	
Responsável (nome de quem realiza):				
Temperatura de referência (temperatura que o produto deve apresentar no recebimento):				
I. Alimentos congelados: -12 °C ou inferior ou conforme rotulagem; II. Alimentos refrigerados: 7 °C ou inferior (entre 0 e 7 °C) ou conforme rotulagem.				
Data	Horário	Produto	Temperatura (°C)	Ass. Responsável
____/____/____	:			
____/____/____	:			
____/____/____	:			
____/____/____	:			
Responsável Assinatura: _____ Data: ____/____/____.			Supervisão Nome: _____ Assinatura: _____ Data: ____/____/____.	

Fonte: O próprio autor




Planilha 04 - Controle diário das temperaturas dos equipamentos de armazenamento

	Secretaria Municipal de Educação		Data de emissão: ____/____/____.		
	Controle diário das temperaturas dos equipamentos de armazenamento		Revisão nº 0		
	Planilha – 04		Data: ____/____/____.		
Nome do equipamento: ex.: geladeira 1				Folha: 1 de 1.	
Responsável (nome de quem realiza):					
Temperatura de referência (temperatura que o equipamento de armazenamento deve apresentar): I. Congelador: -18 °C ou inferior; II. Refrigerador: inferior a 5 °C (entre 0 °C e 4,9 °C).					
Data	Manhã		Tarde		Ass. Responsável
	Horário	Temperatura (°C)	Horário	Temperatura (°C)	
____/____/____	:		:		
____/____/____	:		:		
____/____/____	:		:		
Responsável			Supervisão		
Assinatura: _____			Nome: _____		
Data: ____/____/____.			Assinatura: _____		
			Data: ____/____/____.		

Fonte: O próprio autor



Planilha 05 - Controle diário de temperatura de alimentos submetidos ao tratamento térmico

	Secretaria Municipal de Educação		Data de emissão: ____/____/____.	
	Controle diário de temperatura de alimentos submetidos ao tratamento térmico		Revisão nº 0	
			Data: ____/____/____.	
Planilha - 05		Folha: 1 de 1.		
Responsável (nome de quem realiza):				
Temperatura de referência (temperatura que o alimento deve apresentar durante a cocção): mínimo 70 °C.				
Data	Horário	Produto	Temperatura (°C)	Ass. Responsável
____/____/____	:			
____/____/____	:			
____/____/____	:			
____/____/____	:			
Responsável Assinatura: _____ Data: ____/____/____.			Supervisão Nome: _____ Assinatura: _____ Data: ____/____/____.	

Fonte: O próprio autor



ANEXO B

POP - PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

Os POP são roteiros para realização das atividades no cuidado com a higiene dos alimentos, na unidade escolar, e devem ser afixados visivelmente junto aos locais onde serão executados os correspondentes.

POP 001 Lavagem das mãos

POP 002 Higiene e saúde dos manipuladores

POP 003 Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

POP 004 Higienização de frutas, legumes e verduras

POP 005 Coleta de amostras de alimentos e controle de potabilidade da água

POP 006 Higienização do reservatório de água

POP 007 Controle integrado de pragas e vetores

POP 008 Recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens

POP 009 Controle de estoque

POP 010 Controle de temperatura dos alimentos



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Nº 001

LAVAGEM DAS MÃOS

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos. • Prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.
QUEM DEVE REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> • Os manipuladores de alimentos.
ONDE APLICAR	<ul style="list-style-type: none"> • Mãos e antebraços.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Lavatório próprio para higienização das mãos (pia com torneira). • Água. • Sabonete líquido inodoro. • Papel-toalha. • Lixeira acionada por pedal.
MATERIAL DE APOIO	<ul style="list-style-type: none"> • Cartaz com procedimento ilustrado da lavagem de mãos: deve ser mantido afixado no local onde se realiza o procedimento.
COMO REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> • Abrir a torneira e molhar as mãos, evitando encostá-las na pia. • Aplicar sabonete líquido suficiente para cobrir as mãos. • Esfregar as palmas das mãos uma na outra. • Esfregar a palma da mão direita sobre o dorso da mão esquerda com os dedos entrelaçados e vice-versa. • Entrelaçar os dedos palma com palma e friccionar os espaços interdigitais. • Esfregar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, com movimentos de vai e vem. • Esfregar o polegar direito com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), em movimento circular. • Esfregar em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra. • Esfregar o punho esquerdo com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), em movimento circular. • Enxaguar as mãos em água corrente, evitando encostar no lavatório.

	<ul style="list-style-type: none">• Secar as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.• Utilizar o papel-toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.• Se disponível, passar álcool 70% nas mãos e antebraços e deixe secar naturalmente.
FREQUÊNCIA	<ul style="list-style-type: none">• Ao chegar e sair do trabalho.• Antes de preparar os alimentos.• Após usar o banheiro.• Após mexer com lixos e restos alimentares.• Após manusear dinheiro e objetos sujos.• Após assoar o nariz ou espirrar.• Antes e após as refeições.• Após fumar.• Toda vez que mudar de atividade.
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none">• Se o procedimento ocorrer no sanitário, abrir a porta com o papel-toalha.• O procedimento deve durar em torno de 40 a 60 segundos.• Antes de iniciar a lavagem, retirar todo tipo de adorno (relógio, pulseira, anel, aliança) e não recolocar, enquanto estiver em atividade.





OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Os manipuladores de alimentos.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Uniformes – Equipamentos de Proteção Individual (EPI): avental, calçados de segurança, luvas e outros. • Equipamentos ergonômicos. • Materiais de Primeiros Socorros.
MATERIAIS DE APOIO	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
COMO REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> • Tomar banho todos os dias, antes de dormir e uma ducha ao acordar. • Lavar as mãos de acordo com as instruções do POP 001. • Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte. • Escovar os dentes no mínimo três vezes ao dia e sempre após as refeições. • Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede ou touca, diariamente. • Sempre utilizar uniforme e conjunto de EPI completo. O uniforme completo deve ser composto por: 1). Touca ou rede para proteção dos cabelos, cobrindo completamente os fios; 2). Camiseta ou jaleco e calças compridas de cor branca; 3). Avental; 4). Calçados fechados e limpos. • Manter roupas e uniformes limpos. • Usar o uniforme somente nas dependências da cozinha/depósito. • Não utilizar maquiagem, anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contêm sujidades que podem contaminar os alimentos, além da

	<p>possibilidade de cair, no momento da preparação das refeições.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 possam colocar em risco a integridade física do manipulador.
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> • Em caso de ferimentos leves (cortes) nas mãos, tratar e cobrir com bandagens e proteger com luvas ou dedeiras. Em caso de lesões graves (cortes ou queimaduras), os manipuladores devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos, até que estejam em boas condições de saúde. • 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. • 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. • O programa de capacitação dos manipuladores deve ser realizado anualmente. Os manipuladores devem ser treinados, no mínimo, quanto a: contaminação dos alimentos; doenças transmitidas por alimentos; higiene pessoal; manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em geral. Devem ser mantidos em arquivo os registros da participação nominal dos manipuladores nas capacitações.



PREFEITURA DE
LONDRINA

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Nº 003 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> Definir critérios de higienização de equipamentos, móveis e utensílios nas cozinhas dos estabelecimentos da rede de ensino do Município de Londrina. Diminuir a contaminação dos alimentos, tendo como possíveis contaminantes as sujidades.
QUEM DEVE REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> Os manipuladores de alimentos.
ONDE APLICAR	<ul style="list-style-type: none"> Fornos, fogões, bancadas, geladeiras, <i>freezers</i>, panelas, potes, colheres, garfos, facas, peneiras, utensílios em geral, edificações e instalações.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> Esponja. Detergente. Água. Pano limpo. Álcool 70% ou solução clorada.
MATERIAL DE APOIO	<ul style="list-style-type: none"> POP ilustrado.
COMO REALIZAR	<p>Interruptores e Tomadas</p> <ul style="list-style-type: none"> Limpar com esponja umedecida com detergente, tomando cuidado para não molhar a parte interna da tomada. Retirar o produto com pano umedecido com água. Frequência: higienizar semanalmente e quando necessário. <p>Portas e Paredes</p> <ul style="list-style-type: none"> Esfregar com esponja, utilizando água e produto apropriado. Enxaguar com água limpa ou com pano umedecido com água. Deixar secar naturalmente. Frequência: higienizar as portas semanalmente e sempre que necessário. As maçanetas devem ser higienizadas diariamente.

Janelas, Vidros e Telas

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

Pias, Cubas, Tanques e Torneiras

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

Piso

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

Utensílios

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

Móveis

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

	<p>Equipamentos, geladeiras e <i>freezers</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Desligar o equipamento elétrico da tomada.• Retirar todos os alimentos e deixar as portas abertas.• Colocar os alimentos em outro equipamento de refrigeração ou caixas térmicas, ou cuidar para que eles permaneçam, no máximo, 30 minutos fora da refrigeração.• Aguardar o descongelamento.• 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 <i>freezers</i> devem ser higienizados mensalmente. Importante: nunca utilizar facas ou objetos cortantes para retirar o excesso de gelo; não deixar entrar água no motor.
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none">• 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.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO N° 004
HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS

OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> Definir critérios de higienização de vegetais e frutas, nos estabelecimentos da rede de ensino do Município de Londrina.
QUEM DEVE REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> Os manipuladores de alimentos.
ONDE APLICAR	<ul style="list-style-type: none"> Frutas, legumes e verduras.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> Bacia ou caixa plástica. Relógio (para medir o tempo do molho). Água. Água sanitária.
MATERIAL DE APOIO	<ul style="list-style-type: none"> POP ilustrado.
COMO REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> 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, usando água sanitária na diluição de 200ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água). Enxaguar em água corrente.
FREQUÊNCIA	<ul style="list-style-type: none"> Sempre que houver preparações com vegetais, legumes e frutas.
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> 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.
GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> Solução clorada = Água e cloro. Diluição de solução clorada a 200 – 250ppm: <ul style="list-style-type: none"> - 10ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral em 1 litro de água. - PPM – Parte por milhão.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO N° 005
COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS E CONTROLE
DE POTABILIDADE DA ÁGUA

OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> Definir critérios para a coleta e guarda de amostras de água e alimentos, nos estabelecimentos de ensino da rede de ensino do Município de Londrina.
QUEM DEVE REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> Os manipuladores de alimentos
MATERIAIS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> Saco coletor de amostras estéril. Caneta. Etiquetas.
MATERIAL DE APOIO	<ul style="list-style-type: none"> POP ilustrado.
COMO REALIZAR	<p>Alimentos prontos para o consumo</p> <ul style="list-style-type: none"> Identificar o saco coletor esterilizado, com nome da amostra, data, horário e o nome do responsável pela coleta. Proceder à higienização das mãos (ver POP n° 001). Colocar as luvas e/ou utilizar preferencialmente o mesmo utensílio da distribuição; Abrir a embalagem ou o saco, sem tocá-lo internamente nem soprá-lo. Colocar a amostra do alimento no saco coletor - cada preparação separada (mínimo de cem gramas ou cem mililitros). Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem contendo a amostra, de acordo com o tipo de embalagem empregada. Acondicionar: Alimentos líquidos sob refrigeração por 72 horas (três dias). Alimentos sólidos sob congelamento por 72 horas (três dias). <p>Água</p> <ul style="list-style-type: none"> Identificar o saco coletor, com o nome da amostra, data, horário e o nome do responsável pela coleta. Proceder à higienização das mãos. Colocar as luvas. Abrir a embalagem ou o saco, sem tocá-lo internamente nem soprá-lo. Abrir a torneira e deixar a água escorrer por dois minutos.

	<ul style="list-style-type: none"> • Abrir o saco de amostra e enchê-lo, de modo a facilitar o fechamento e não transbordar. • Fechar o saco de amostra, de acordo com o tipo de embalagem utilizada. • Acondicionar sob refrigeração por 72 horas (três dias). <p>FECHAMENTO DAS EMBALAGENS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pacotes com arame: 1). Segurar firmemente, puxando as pontas do arame para fora. 2). Girar o saco sobre ele mesmo, dando três voltas. 3). Dobrar as pontas do arame para fora, no sentido contrário ao qual foi girado. • Pacotes com fecho tipo zíper: Apertar o zíper em único sentido até fechar completamente o pacote. • Pacotes simples: 1). Fechar com nó ou fechar com a etiqueta adesiva, segurando as duas pontas do pacote, fazendo girar o saco sobre si mesmo, dando três voltas, e, por fim, colar a etiqueta para fechamento.
FREQUÊNCIA	<ul style="list-style-type: none"> • Coleta de amostras de alimentos: a cada refeição preparada. • Coleta de água: uma vez ao dia.
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> • Cada alimento preparado deve ser coletado em sacos separados. • Após 72 horas (três dias), as amostras devem ser descartadas. • “Dica”: Acondicione as amostras de cada dia em potes plásticos, identificando com a data da coleta. Para facilitar a organização das datas das amostras, uma “dica” é destinar uma caixa ou pote plástico para cada dia da semana – segunda, terça, quarta, quinta e sexta-feira. A cada nova coleta, as amostras da caixa destinada àquele dia da semana são descartadas, dando espaço às novas amostras.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO N° 006 HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer procedimentos de higiene a serem adotados para manter a segurança da água que entra em contato direto ou indireto com o alimento a ser preparado/servido.
QUEM DEVE REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> • A higienização da caixa ou reservatório de água deve ser realizada por empresa especializada, seguindo as normas da Vigilância Sanitária, garantindo assim a qualidade, segurança e potabilidade.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • EPI (máscara, luvas de borracha e botas). • Esponja. • Escovas. • Baldes. • Pano limpo. • Hipoclorito de sódio 2,5%.
COMO REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> • Esvaziar grande parte do volume de água da caixa d'água. • Quando a caixa estiver quase vazia, fechar a saída de água e utilizar a água que restou para limpeza (não esgotar essa água suja pelo fundo da caixa). • Retirar os resíduos com auxílio de recipientes, como balde e pano. • Esfregar as paredes e o fundo da caixa com escova de fibra vegetal ou vassoura macia, evitando o uso de sabão, detergentes ou quaisquer outros produtos químicos. • Retirar a água suja que sobrou da limpeza, usando baldes e panos, deixando a caixa totalmente limpa. • Encher a caixa com água e acrescentar 1 (um) litro de hipoclorito de sódio (2,5%) para cada 1.000 litros de água. • Tampar a caixa. • Aguardar duas horas para desinfecção da caixa. • Após o tempo citado, esvaziar a caixa, abrindo todas as torneiras ligadas ao reservatório. Essa água servirá para limpeza e desinfecção das canalizações/tubulações. • Após o esvaziamento completo da caixa, enchê-la novamente.

	<ul style="list-style-type: none">• Registrar a data e o responsável pela limpeza.
FREQUÊNCIA	<ul style="list-style-type: none">• A higienização da caixa ou reservatório de água deve ser feita a cada 180 dias (seis meses).
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none">• Após a execução da higienização realizada pela empresa especializada, o comprovante de execução do serviço deve ser mantido na unidade escolar.• O reservatório de água deve permanecer tampado e em estado de higiene adequado. Para as condições de conservação, ele deverá ser livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos.• Solicitar manutenção dos reservatórios, quando necessário, e solicitar limpeza e higienização, quando forem detectadas rachaduras ou quebras nos reservatórios.



OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> • 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 dos alimentos.
QUEM DEVE REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenção: Todos os funcionários. • Eliminação: Deve ser executado por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de Vigilância Sanitária competente, e os produtos utilizados devem estar regularizados pela ANVISA.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • POP ilustrado.
COMO REALIZAR	<p>Prevenção:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalar telas milimetradas removíveis em portas e janelas. • As portas devem ser dotadas de sistema “abre e fecha” automático. • Verificar se as lixeiras se encontram em bom estado de conservação. • Contratar empresa especializada em controle de pragas para dedetização. <p>Para aplicação do produto químico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os cuidados a serem observados na aplicação do produto químico devem ser orientados pela empresa contratada para esse fim. De maneira geral, deve-se: • Retirar louças e travessas e guardá-las em local adequado. Deverão ser cobertas e higienizadas, após a dedetização, bem como antes de serem utilizadas.

	<ul style="list-style-type: none"> • Cobrir equipamentos com saco plástico e higienizá-los antes do uso. • Afastar móveis e equipamentos grandes (<i>freezers</i> e geladeiras) das paredes, para facilitar a aplicação do produto. • Antes de iniciar o turno no dia seguinte após a aplicação, toda área deverá ser devidamente higienizada, conforme descrito no POP 003 - “Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios”.
FREQUÊNCIA	<ul style="list-style-type: none"> • Controle diário. • Dedetização a cada 180 dias.
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> • Após a execução do controle químico, pela empresa especializada, guardar o comprovante de execução do serviço fornecido pela empresa, na unidade escolar, até a próxima dedetização. • Manter o ambiente de trabalho sempre limpo e organizado.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Nº 008
RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS,
INGREDIENTES E EMBALAGENS

OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> Estabelecer procedimentos a serem adotados para assegurar e manter a segurança e a qualidade das matérias-primas, dos ingredientes e embalagens usados para a produção da merenda escolar da rede de ensino do Município de Londrina.
QUEM DEVE REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> Fiscais setoriais e manipuladores de alimentos.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> Guias de remessa e romaneios. Caneta. Câmaras frias ou <i>freezers</i> para armazenar congelados. Geladeiras. Depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras e estrados. Etiquetas. Termômetros digitais ou analógicos. Álcool 70%.
MATERIAL DE APOIO	<ul style="list-style-type: none"> POP ilustrado.
COMO REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> Verificar o entregador, quanto à condição de higiene e apresentação pessoal. No mínimo: uniforme adequado, sapato fechado, proteção no cabelo, principalmente se o entregador tiver que adentrar o ambiente de preparação dos alimentos. Verificar se a quantidade entregue confere com a descrita nas Guias de Remessa ou Romaneios. Verificar as condições globais das embalagens dos gêneros alimentícios não perecíveis, no momento do recebimento, que devem estar intactas e fechadas e dentro do prazo de validade. Os alimentos não devem estar em contato direto com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado. Verificar os itens perecíveis no momento do recebimento. Devem estar íntegros, sem manchas, sem larvas, sem danos, sem umidade externa anormal e sem defeitos sérios ou sujidades. No caso específico de produtos cárneos, utilizar a lista de verificação de "Análise visual e física do produto",

constante no Termo de Referência disponível aos fiscais setoriais.

- Verificar a temperatura dos alimentos refrigerados ou congelados (procedimento abaixo), registrando-a na planilha específica. Caso as temperaturas estejam fora do padrão ou as informações da rotulagem ilegíveis, os produtos deverão ser devolvidos no ato do recebimento, com preenchimento do "Laudo de devolução imediata", constante no Termo de Referência disponível aos fiscais setoriais.
- Os produtos não devem apresentar indícios de descongelamento e recongelamento, como: amolecimento e deformações, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.
- Após fazer a conferência do tipo, qualidade e quantidade de todos os itens especificados, os Comprovantes de Entrega/Romaneios devem ser assinados pelos fiscais setoriais, com atestado de recebimento.

Após o recebimento

- Os gêneros alimentícios que necessitem de temperaturas de refrigeração (abaixo de 5 °C) e congelamento (entre -18 °C e -12 °C) deverão ser imediatamente retirados das embalagens secundárias e acondicionados em refrigerador/freezer.
- Os gêneros alimentícios não perecíveis devem ser retirados de suas embalagens secundárias, exceto produtos destinados ao consumo individual e alimentos acondicionados em embalagens tipo *pouch*, 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.

Medição da temperatura dos alimentos no momento do recebimento

- Borrifar álcool 70% em toda extensão da haste do termômetro.
- Esperar secar.

	<ul style="list-style-type: none"> • Ligar o termômetro. • Aguardar a temperatura se estabilizar. • Inserir a haste ou sensor do termômetro entre duas embalagens fechadas. • Esperar a temperatura se estabilizar, fazer a leitura e o registro em planilha apropriada. • A temperatura dos alimentos congelados deve estar entre -18 °C e -12 °C. • Alimentos resfriados devem estar em temperatura entre 6 °C a 10 °C, conforme especificação do fabricante. • Alimentos refrigerados devem estar em temperatura até 6 °C, com tolerância até 7 °C.
FREQUÊNCIA	<ul style="list-style-type: none"> • Diária ou quando houver recebimento.
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> • A recepção dos gêneros alimentícios deve ocorrer em área exclusiva para esse 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 da unidade escolar. • 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.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Nº 009

CONTROLE DE ESTOQUE

OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> Controlar o estoque dos alimentos, conferindo os prazos de validade e quantidades constantes nas unidades escolares.
QUEM DEVE REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> Os manipuladores de alimentos e técnicas em nutrição responsáveis pela unidade escolar.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> Planilha de controle de estoque. Caneta. Computador.
MATERIAL DE APOIO	<ul style="list-style-type: none"> POP ilustrado.
COMO REALIZAR	<ul style="list-style-type: none"> Verificar estoque diariamente. Fazer o controle e registro manual da entrada e saída dos gêneros alimentícios em planilha específica. Realizar o registro eletrônico da movimentação, incluindo todos os gêneros usados (perecíveis, não perecíveis, congelados) e enviar à Gerência de Alimentação Escolar, via sistema próprio.
FREQUÊNCIA	<ul style="list-style-type: none"> Diária.
OBSERVAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> Ao serem identificadas alterações nas características próprias de algum item, dentro das condições normais de armazenamento e dentro do prazo de validade, deve-se informar à Gerência de Alimentação Escolar os seguintes dados: produto, marca, município, número do lote, data de validade, quantidade que apresenta alteração e condições do produto. No caso de alimentos vencidos, estes devem ser notificados imediatamente à Gerência de Alimentação Escolar.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO Nº 010

CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Os manipuladores de alimentos.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> POP ilustrado. Registro de temperatura de cocção dos alimentos. Registro de temperatura de resfriamento dos alimentos.
COMO REALIZAR	<p>Temperatura de cocção</p> <ul style="list-style-type: none"> Limpar o termômetro borrifando álcool 70% em toda extensão da haste. Esperar secar. Ligar o termômetro. Aguardar a temperatura se 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 se estabilizar, fazer a leitura e o registro em planilha apropriada. Todos os alimentos submetidos à cocção (fritos, assados, cozidos) devem ultrapassar a temperatura mínima de 74 °C no centro geométrico. <p>Temperatura de resfriamento</p> <ul style="list-style-type: none"> Limpar o termômetro, borrifando álcool 70% em toda extensão da haste.

	<ul style="list-style-type: none"> • Esperar secar. • Ligar o termômetro. • Aguardar a temperatura se 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 se 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).
FREQUÊNCIA	<ul style="list-style-type: none"> • Constantemente, a cada preparação de alimento.
GLOSSÁRIO/DEFINIÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> • 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: <i>freezers</i>, ilhas de cadeia de frio ou quente, <i>buffet</i>, termômetro.
OBSERVAÇÕES	<p>Controle tempo x temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os pratos prontos quentes expostos para o consumo ou em espera para a distribuição devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura e tempo, segundo os seguintes critérios e parâmetros: <ul style="list-style-type: none"> - Em temperaturas superiores a 65 °C, por, no máximo, 6 (seis) horas. - Em temperatura abaixo de 60 °C, por, no máximo, 1 (uma) hora.