



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS 2022

DEPARTAMENTO DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



MANDIRITUBA
PREFEITURA MUNICIPAL

SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

**LUIS ANTONIO BISCAIA
PREFEITO DO MUNICÍPIO**

**MARIA APARECIDA CLAUDINO BISCAIA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE E
LAZER**

**ELAINE CRISTINA OLIVEIRA
COORDENADORA DE ENSINO
FUNDAMENTAL**

**KATIA REGINA DE ASSIS FERREIRA
COORDENADORA DE EDUCAÇÃO
INFANTIL**

**MICHELE TABORDA
NUTRICIONISTA**

APRESENTAÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) implantado em 1955, garante, por meio da transferência de recursos financeiros pelo Governo Federal e complementados com recursos das prefeituras e dos governos de estado, a alimentação escolar aos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas. Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis através de uma alimentação de qualidade nutricional e com maior controle e garantia higiênico-sanitária.

Este é um documento que descreve as operações realizadas por este serviço de alimentação, incluindo o controle de higiene e saúde dos funcionários, a qualidade sanitária na manipulação dos alimentos, as boas práticas no recebimento e armazenamento dos alimentos, a higienização das instalações e do ambiente, e a segurança no trabalho.

Este documento aplica-se a todas as Escolas Municipais de Educação Básica do município de Mandirituba e deve permanecer na cozinha em local de fácil acesso para consulta dos manipuladores e à disposição de todos.

O Departamento de Alimentação Escolar conta com a colaboração do gestor da Unidade Educacional para que este Manual seja amplamente divulgado e utilizado da melhor maneira pelos profissionais da Rede. Ressalta-se ainda que, durante as refeições as crianças/estudantes sejam incentivados a alimentar-se de forma saudável, experimentar novos alimentos a fim de desenvolver hábitos alimentares saudáveis e evitar o desperdício



OBJETIVO

O Manual de Boas Práticas, Higiene e Manipulação de Alimentos e Lactário, ofertado aos profissionais da área de alimentação nas Escolas e CMEIS do Município de Mandirituba visa estabelecer os princípios essenciais de higiene no armazenamento de alimentos, sua correta manipulação, preparo e distribuição na merenda escolar.

Por meio dos procedimentos e orientações apresentados procura assegurar que os alimentos preparados e fornecidos nas Unidades sigam os protocolos previstos na Legislação Vigente, a fim de garantir a saúde de bebês e crianças atendidos pela Rede Municipal de Ensino.



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Trata-se do profissional responsável pelo recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo das refeições servidas nas Unidades de Ensino.

O número de profissionais tende a ser proporcional à quantidade de refeições que deve preparar e servir. Ao executar as tarefas com responsabilidade, seguindo as orientações contidas no Manual de Boas Práticas - contribuem para a qualidade da alimentação e para a manutenção da saúde dos bebês, crianças e adolescentes que atendem.

Compete, ainda, a esses profissionais preparar as refeições de forma segura, livre de contaminações e fazer a manutenção dos utensílios e do espaço em que trabalham.

Esses profissionais também são capacitados para tornarem-se excelente educadores alimentar pois além de ser quem lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos, merendeiras/cozinheira, cumprem a importante tarefa de incentivar as crianças/estudantes a experimentarem os alimentos servidos no cardápio. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária(ANVISA), todos os responsáveis pelas atividades de manipulação de alimentos devem realizar formação de boas práticas. A capacitação é realizada uma vez ao ano, emitido certificado de participação e lista de presença devidamente assinada, com discriminação do tema da capacitação.

Mensalmente ainda, o Departamento de Alimentação Escolar realiza visitas técnicas nas Unidades Educacionais, orientando e reforçando as Boas Práticas de Higiene e Manipulação.

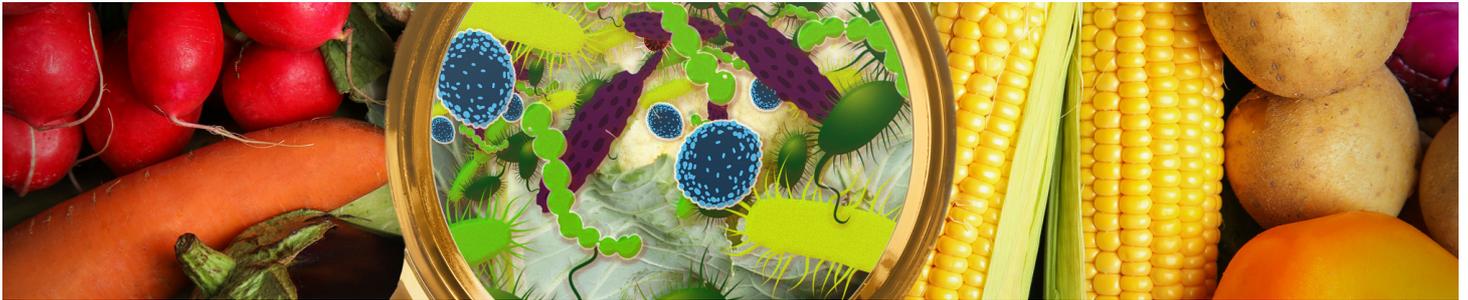


ATRIBUIÇÕES DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Auxiliar na verificação da qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios entregues conferindo-os ao recebê-los, assinando documento próprio e comunicando o departamento de alguma irregularidade;
- Auxiliar na higienização, organização e na manutenção da limpeza da cozinha, lactário e refeitório, assim como as instalações, os equipamentos, os móveis, utensílios, freezer e geladeiras. Recolher, lavar, secar e guardar louças, utensílios e panos de prato;
- Zelar para que o material e o equipamento da cozinha estejam sempre em perfeitas condições de utilização, funcionamento, higiene e segurança;
- Otimizar o uso dos equipamentos, solicitar manutenção de equipamentos ou identificar necessidade de novos;
- Auxiliar na operação de fogões, aparelhos de preparação ou manipulação de gêneros de alimentação, aparelhos de aquecimento ou refrigeração e outros, elétricos ou não;
- Selecionar frutas, verduras, carnes, peixes e cereais para cozimento, quanto à qualidade, aspecto e estado de conservação, assim como: higienizar, limpar, descongelar, desossar, temperar sempre que se fizer necessário;
- Auxiliar no porcionamento de alimentos e preparo das refeições de acordo com o cardápio enviado pelo(a) Nutricionista, respeitando a data de validade dos gêneros alimentícios, utilizando sempre o primeiro a vencer;
- Executar os cardápios, incluindo serviços de dietas especiais;
- Auxiliar na distribuição das refeições, no horário indicado pela direção da escola;
- Registrar diariamente o número de refeições servidas e a aceitação por parte das crianças/ estudantes;
- Preencher formulários de controle de estoque de gêneros alimentícios, em conjunto com a Direção da Unidade Educacional.



CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS



É a presença de qualquer matéria estranha que não pertença ao alimento. Muitas vezes transportados involuntariamente pelo ser humano para todos os espaços que costuma frequentar e por diversas partes do corpo - mãos, pele, roupas, calçados e ainda de suas secreções de forma natural.

A contaminação também pode ocorrer devido ao armazenamento incorreto de produtos, utensílios e ainda por meio de manuseio inadequado e em condições sanitárias precárias do ambiente.

Existem três tipos de contaminação:

- FÍSICA: Fragmentos de palha de aço, cabelo, fios de barba, pedaços de unha, pedra no feijão, caco de vidro.
- QUÍMICA: Produtos de limpeza, inseticida.
- BIOLÓGICA: Fungos, bactérias, protozoários, vírus, vermes.

Contaminação cruzada:

É a contaminação que acontece quando micro-organismos são transferidos de um alimento ou superfície para outro alimento por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador. Exemplo: cortar com a mesma faca e na mesma tábua carne crua e cozida sem antes higienizá-las. Se os micro-organismos estão presentes em todos os lugares e alguns são capazes de nos causar doenças, por que não ficamos sempre doentes? Porque os seres humanos têm uma resistência natural aos micro-organismos. Por causa desta resistência, a maioria dos micro-organismos, quando em quantidades pequenas, não é capaz de produzir doenças. Para que causem doenças é necessário que estejam presentes em quantidades maiores.

A falta de cuidados de higiene durante a manipulação de alimentos aumenta o risco de contaminação por micro-organismos causadores de doenças. Alguns micro-organismos comumente encontrados em alimentos, como a bactéria salmonela em carne de frango e ovos podem causar sérios danos, especialmente em crianças, idosos, gestantes e em pessoas doentes. Outra bactéria muito conhecida porque pode levar a morte é o *Clostridium botulinum*, causador do botulismo.

ALIMENTOS INSEGUROS

Um alimento se torna inseguro quando os micro-organismos presentes nele atingem a dose infectante, podendo causar doença na pessoa que o consome. Esta dose infectante pode ser alcançada quando se permite a multiplicação dos micro-organismos no alimento.

Para que os micro-organismos se multipliquem eles precisam encontrar certas condições favoráveis, como:

- **ÁGUA:** quanto mais água livre um alimento tiver, maior é a multiplicação dos micro-organismos. Carne bovina, suína, aves, pescados, leite e queijos são alimentos ricos em água. Alimentos secos como pão, bolacha, cereais matinais e goiabada, duram mais que outros porque têm menor quantidade de água.
- **NUTRIENTES:** os micro-organismos necessitam de nutrientes como proteínas e carboidratos.
- **AR:** Os micro-organismos, diferentemente de outros seres vivos, podem ou não precisar de ar para se multiplicar.
- **ACIDEZ:** A maioria dos micro-organismos não se multiplicam quando o alimento é muito ácido. A indústria de alimentos utiliza de tecnologia para acidificar os produtos. Os alimentos pouco ácidos como o palmito, milho, manga, melão, melancia, mamão, queijos, carnes, pescados, entre outros, favorecem a multiplicação de micro-organismos.
- **TEMPO:** Os micro-organismos precisam de tempo suficiente para multiplicarem-se. As bactérias, por exemplo, podem se multiplicar de 20 em 20 minutos. Em pouco tempo o alimento pode apresentar a quantidade de bactérias que atinja a dose infectante capaz de causar doença. Portanto, é preciso estar atento ao tempo de preparo, armazenamento e distribuição do alimento.
- **TEMPERATURA:** Temperaturas entre 5° e 60°C favorecem a multiplicação de micro-organismos. Temperaturas muito altas ou muito baixas dificultam a multiplicação dos micro-organismos. Portanto, os alimentos quentes devem ser mantidos bem quentes e os frios bem frios.



HIGIENE PESSOAL

Todo ser humano carrega em sua boca, mãos, nariz ou sobre a pele, de forma involuntária, bactérias que podem causar doenças e contaminar os alimentos.

Portanto, é fundamental que a pessoa que irá manipular alimentos, em qualquer ambiente, dê a devida atenção e respeite as normas e regras básicas para a higiene pessoal, pois somente assim irá reduzir ou ainda eliminar qualquer possibilidade de contaminação que possa ocorrer com os alimentos durante o preparo e depois de prontos.

O que os funcionários devem fazer para manter a higiene pessoal?

- Tomar banho diariamente;
- Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
- Escovar os dentes após cada refeição;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou bases;
- Retirar todos os adornos, como anéis, pulseiras, relógio, antes de higienizar as mãos e vestir os uniformes;
- Usar uniformes limpos e bem conservados;
- Utilizar papel toalha para secar as mãos e o suor.

Quando as mãos devem ser higienizadas?

O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

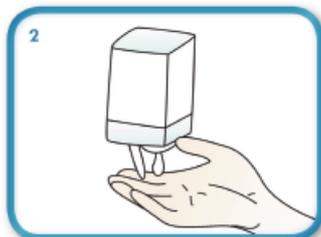
- Chegar ao trabalho;
- Utilizar os sanitários ou vestiários;
- Iniciar, interromper ou trocar de atividade;
- Após manipular alimentos crus ou não higienizados;
- Antes de manipular alimentos submetidos à cocção, higienizados ou prontos para consumo;
- Tossir, espirrar, assoar o nariz, tocar no corpo ou cabelo;
- Usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;
- Manipular lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;
- Pegar em dinheiro;
- Antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos.



COMO HIGIENIZAR E LAVAR AS MÃOS



1 Molhe as mãos com água



2 Aplique sabão



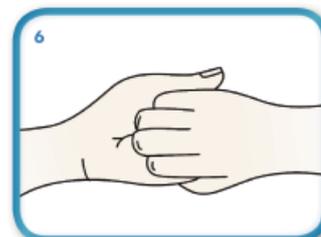
3 Esfregue as palmas das mãos, uma na outra. As mãos têm que ficar cobertas pelo sabão



4 Esfregue a palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice versa



5 Esfregue palma com palma com os dedos entrelaçados



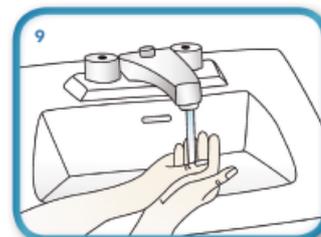
6 Esfregue a parte de trás dos dedos nas palmas opostas com os dedos encaixados



7 Rode o polegar esquerdo dentro da mão direita e vice versa



8 Faça círculos com os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa



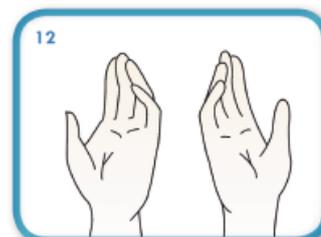
9 Passe as mãos por água corrente



10 Seque as mãos com toallete descartável ou lenço de papel. Evite os secadores automáticos



11 Utilize um toallete ou lenço para fechar a torneira, se esta for manual



12 Agora, as suas mãos estão limpas e seguras

HÁBITOS PESSOAIS

Hábitos que devem ser evitados durante a manipulação para proteger os alimentos de contaminação:

- Cantar, assobiar ou falar sobre os alimentos;
- Espirrar, tossir, assoar o nariz ou cuspir;
- Pentear-se, coçar-se, pôr os dedos no nariz, boca ou ouvido ou passar as mãos nos cabelos;
- Comer, beber, mascar chiclete, palitos, fósforos ou similares e/ou chupar balas;
- Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- Provar a comida nas mãos, dedos ou com utensílios sujos;
- Provar alimentos em talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade;
- Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados.



USO DE UNIFORMES

O uso de uniformes é importante para quem atua na manipulação de alimentos já que também garante a segurança no manuseio dos alimentos. Cabe ao profissional conservar o uniforme limpo e bem conservado, realizar a lavagem correta e solicitar a troca quando houver necessidade. Durante os intervalos para descanso o profissional deve ficar em locais adequados e limpos, evitar sentar no chão, escadas, meio-fio ou locais sujos.

É necessário que os funcionários utilizem uniformes dentro do estabelecimento?
Sim. Os uniformes devem estar limpos e devem ser usados somente dentro do estabelecimento.

O uniforme completo é composto por:

Calça comprida, camiseta, jaleco, protetor de cabelo (touca, rede) que proteja totalmente os cabelos, sapato totalmente fechado, antiderrapante e em bom estado de conservação.

Atenção! Não é permitido:

- A utilização de avental plástico próximo a fontes de calor;
- Carregar no uniforme espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, cigarros, isqueiros, relógios;
- Usar adornos como brincos, anéis, pulseiras, relógios, alianças, piercings, colares, amuletos, fitas etc.;
- Utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme.





BOAS PRÁTICAS DO RECEBIMENTO AO ARMAZENAMENTO

As boas práticas devem ser adotadas em todas as etapas do processo de produção dos alimentos.

Considerando a Resolução n.º 216, de 15 de setembro de 2004, que prevê o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação a fim de garantir o aperfeiçoamento das condutas do controle sanitário para alimentos e ainda para a manutenção da saúde, faz-se necessário observar as recomendações que seguem.

Recebimento de alimentos:

Como deve ser o recebimento do alimento para garantir sua qualidade?

- Receber e descarregar os alimentos em área protegida de chuva, sol, limpa, bem iluminada e livre de pragas;
- Observar se o entregador está com o uniforme limpo;
- Verificar se a temperatura do alimento está de acordo com o recomendado no rótulo e/ou adequada para seu transporte. É necessário observar se os produtos estão sem sinais de descongelamento, pacote furado, embolorado ou outro dano na embalagem;
- Fazer o controle de temperatura com termômetro de todos os alimentos congelados e resfriados que chegam para o preparo da alimentação escolar. Só assinar o recebimento após as temperaturas serem menores que -12°C , ou conforme instruções do fabricante, e alimentos refrigerados devem ser recebidos com temperatura menor que 7°C , ou conforme instruções do fabricante;
- Rejeitar alimentos que tenham prazo de validade vencido, sinais de dano ou deterioração;
- Respeitar o limite do tempo de permanência na zona de temperatura perigosa (5°C a 60°C);
- Armazenar os alimentos de refrigeração rapidamente. Não deixe produtos sobre bancadas em temperatura ambiente, por um longo período de tempo;
- Verifique se os rótulos contêm todas as informações necessárias.
- após abrir as embalagens, colocar etiqueta de identificação contendo: NOME DO PRODUTO, DATA DE ABERTURA E VALIDADE.
- Os produtos devem ser armazenados nas prateleiras das Unidades Educacionais, devidamente higienizadas. Devem ser retirados dos fardos e caixas de papelão e organizados afastados da parede, longe dos produtos de limpeza para não haver contaminação. Produtos como leite ou sucos, podem ser armazenados em estrados ou nas prateleiras, porém nunca em contato diretamente com o chão.
- Verifique cuidadosamente as condições dos alimentos que entram na cozinha.

Armazenamento dos alimentos:

Cuidados no armazenamento para não comprometer a qualidade e a segurança do alimento?

- Substitua as caixas de madeira por caixas de material plástico porque são fáceis de lavar e isto evita a entrada de sujeira e insetos no estabelecimento;
- Organize os alimentos de acordo com a data de vencimento, primeiro que vence/entra, primeiro que sai (PVPS/PEPS);
- Separe e identifique os produtos que estão impróprios para o consumo;
- As prateleiras, geladeiras e congeladores devem estar em perfeitas condições de higiene e funcionamento.

Monitoração de temperatura:

Assim que for implementado o procedimento de monitoração da temperatura e adquiridos os termômetros.

Os perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura:

- Alimentos congelados:

18°C com tolerância até - 12°C, ou “duro como pedra” sem sinais de descongelamento ou conforme especificação do fabricante.

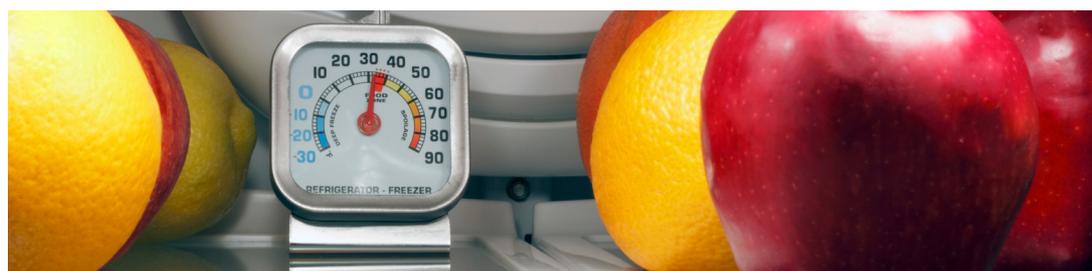
- Alimentos refrigerados:

Até 5°C, preferencialmente ou conforme especificação do fabricante.

Prazo de validade:

A validade do produto após aberto, deve estar de acordo com o recomendado no rótulo do fabricante. Caso não haja essa informação, colocar etiqueta de identificação e considerar:

- 30 dias para alimentos não perecíveis (incluindo as fórmulas infantis);
- 30 dias para alimentos congelados;
- 03 dias para alimentos refrigerados.



PREPARO DE ALIMENTOS

Higienização de hortaliças, frutas e legumes:

Para iniciar a higienização dos alimentos faz-se necessário o uso de vasilhas e utensílios destinados a esse fim, estes devem estar devidamente limpos e higienizados.

O local de manejo deve ser ventilado, com superfície íntegra, pisos e paredes adequados e limpos, possuir água em quantidade suficiente, portas e janelas teladas, boa iluminação a fim de se evitar acidentes e possibilitar a movimentação para a realização da atividade.

Procedimentos:

- Secionar e retirar as folhas e/ou partes e unidades deterioradas;
- Lavar em água corrente vegetais folhosos, folha a folha, assim como frutas e legumes.
- Colocar de molho por 15 minutos em água clorada, utilizando hipoclorito de sódio ou água sanitária(ler o rótulo da embalagem), na diluição de 1 colher de sopa para 1 litro de água;
- Enxaguar em água abundante vegetais folhosos folha a folha, frutas e legumes um a um;
- Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios devidamente higienizados;
- Manter sob refrigeração até a ocasião de servir em temperatura até 5°C.

PRÉ PREPARO

O pré-preparo dos alimentos é a etapa de tratamento ou modificação dos mesmos por meio de processos como a higienização, corte, tempero, seleção, moagem etc.

Durante o pré-preparo aumenta o risco de contaminação dos alimentos devido ao seu manuseio, nesse sentido faz-se necessário redobrar a atenção com os cuidados de higiene.

Nessa fase, o manuseio correto é determinante para a segurança alimentar portanto é necessário seguir com rigor os protocolos de trabalho orientados pela Nutricionista, tendo em vista que, envolve a higienização de frutas, legumes e verduras que podem ser servidos crus, o descongelamento de carnes e outros produtos.



O TEMPO DE MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS PERECÍVEIS EM TEMPERATURA AMBIENTE NÃO DEVE ULTRAPASSAR 30 MINUTOS.

DEVE-SE COLOCAR EM GELADEIRA O QUE NÃO SERÁ UTILIZADO, ARMAZENANDO EM POTE TAMPADO.

Importante:

Ao armazenar os ovos na geladeira, não colocar na porta, pois o processo de abrir e fechar causa uma grande variação de temperatura, o que prejudica a qualidade do produto. Recomendado armazenar em vasilhame próprio para ovos dentro da geladeira (descartar a embalagem original).

Carnes: as carnes devem ser descongeladas no refrigerador, limpas, picadas e temperadas.

Grãos: os grãos devem ser escolhidos, lavados em água corrente e depois que toda a água escorrer iniciar o preparo.

PREPARO:

Trata-se da última etapa do processo de produção do alimento. Se for o momento da cocção do alimento este irá passar por temperaturas elevadas as quais devem eliminar e/ou reduzir os micro-organismos a quantidades possíveis de serem consumidas sem causar danos à saúde.

Procedimentos:

- Assegurar-se que os alimentos atinjam alta temperatura de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C;
- O óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar alterações de cor e cheiro e não tiver formação de espuma ou fumaça;
- Servir os alimentos no momento do consumo;
- Mantê-los aquecidos durante todo o período;
- Usar toucas para realizara atividade, mesmo quando a preparação individual já saiu da Área de Produção;
- Deixe a área das mesas e cadeiras bem limpa e organizada;
- Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.



DISTRIBUIÇÃO:

A distribuição dos alimentos consiste na oferta para consumo.

Nessa etapa, os alimentos prontos, podem estar expostos e durante esta exposição ainda pode ocorrer algum tipo de contaminação, levando ao risco de multiplicação de micro-organismos sobreviventes de alguma das etapas anteriores de pré-preparo e/ou cocção, entre outras causas possíveis de contaminação do alimento.

Procedimentos:

Para evitar esse tipo de situação deve-se observar as seguintes orientações:

- Os alimentos devem ser servidos o mais próximo do consumo;
- Usar toucas de proteção para realizar a atividade, inclusive as educadoras e professoras;
- Deve-se diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos;
- Os alimentos servidos quentes devem ficar à temperatura acima de 60°C na própria panela por até seis horas (a temperatura deve ser monitorada por termômetro próprio para esse fim);
- Os alimentos que serão servidos frios devem ficar na geladeira até o momento do servimento (a temperatura deve ser de até 5°C monitorada por termômetro próprio para esse fim);
- Na hora do servimento, os alimentos frios, como as saladas, devem permanecer à temperatura de 10°C, por até quatro horas;
- Lembramos que o tempo de intervalo para refeições das crianças/estudantes é de aproximadamente 15 à 20 minutos.



RESFRIAMENTO E DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS



Descongelamento:

O descongelamento é um processo importante e muito comum nas cozinhas, requer atenção redobrada já que, durante esse processo, pode ocorrer a multiplicação de microorganismos a níveis muito arriscados. Nesse sentido, o descongelamento deve ser feito de maneira segura

Nunca descongele alimentos em temperatura ambiente.

O líquido que escorre durante o descongelamento pode ser fonte de contaminações.

É proibido recongelar alimento que foi descongelado, pois há aumento da carga microbiana no produto.

O descongelamento pode ser feito das seguintes maneiras:

- Em geladeira em temperatura inferior a 5°C;
- Em forno de convecção ou micro-ondas.

Reaquecimento:

Os alimentos que já sofreram cocção e que foram adequadamente conservados em geladeira ou congelador podem ser reaquecidos desde que atinjam, no seu interior, a temperatura de mínimo, 70°C.

COLETA DE AMOSTRAS

É necessário coletar e armazenar amostras dos alimentos que serão servidos. Essa medida é necessária a fim de, em caso de alguma enfermidade decorrente do consumo de alimento pronto, ser usada para fins de esclarecimentos.

A coleta de amostras é importante pois, em caso de suspeitas de contaminação, a vigilância sanitária possui meios de fazer uma análise destes alimentos.

CMEIs

Todas as preparações dos CMEIs (café da manhã, almoço, lanche 1 e lanche 2) devem ser coletadas diariamente.

ESCOLAS

Das escolas nos 2 períodos (lanche da manhã e tarde).

Procedimentos:

- As amostras de todos os alimentos devem ser retiradas diariamente em todas as preparações;
- Colocar a amostra do alimento (aproximadamente 200g), utilizando utensílios higienizados;
- No pacote da amostra deve conter data, nome da preparação, turno e quem coletou;
- Deverá ficar em refrigeração por 3 dias e depois deverá ser descartada.



CUIDADOS HIGIÊNICOS SANITÁRIOS DO AMBIENTE

O que significa higienização?

A higienização compreende duas etapas: limpeza e desinfecção. A limpeza consiste na remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis. Já a desinfecção é a operação de redução, por método físico ou químico, do número de micro-organismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

Como deve ser a área destinada à higienização dos equipamentos, móveis e utensílios?

A higienização deve ocorrer em área própria, isolada, dotada de tanque ou pia com água corrente, fria ou quente. Não havendo possibilidade deste espaço físico próprio, os procedimentos de higienização devem garantir a segurança do processo para evitar a contaminação cruzada.

Como deve ser a área destinada à higienização dos equipamentos, móveis e utensílios?

A higienização deve ocorrer em área própria, isolada, dotada de tanque ou pia com água corrente, fria ou quente. Não havendo possibilidade deste espaço físico próprio, os procedimentos de higienização devem garantir a segurança do processo para evitar a contaminação cruzada.

A higienização do ambiente deve ser feita de quanto em quanto tempo?

A periodicidade deve estar de acordo com o volume e condições de produção ou minimamente como descrito abaixo:

- Todos os dias: pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras, mesas e recipiente de lixo;
- Diariamente ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;
- Toda semana: paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras e câmaras frigoríficas;
- A cada 15 dias: estrados ou similares e depósitos;
- Todo mês: luminárias, interruptores, tomadas e telas;
- De acordo com a necessidade ou regulamentação específica: teto ou forro, caixa de gordura, filtro de ar condicionado e canaleta de ar.



Como deve ser o processo para higienização dos equipamentos, móveis e utensílios?

- Realizar a limpeza para remoção de sujidades e a lavagem com água e sabão ou detergente;
- Enxaguar e efetuar a desinfecção química deixando o produto em contato com a superfície que será desinfetada, conforme recomendação do fabricante;
- Deixar secar naturalmente ou usar pano descartável. Os funcionários que realizarem esta tarefa devem utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI): bota de borracha ou sapato fechado e luvas.

Por que não é permitido varrer a seco?

Quando se varre a seco, a sujeira que estava depositada no chão ficará em suspensão no ar, podendo contaminar os alimentos, os equipamentos e os utensílios.



CUIDADOS HIGIÊNICOS - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Utensílios que devem ser higienizados diariamente:

- Panelas;
- Pratos;
- Talheres;
- Copos, etc

Procedimento:

- A higienização deve ser feita sempre que forem utilizados;
- Lavar com água e detergente;
- Enxaguar com água abundante/corrente;
- Borrifar álcool 70%;
- Secar naturalmente.

EVITAR DEIXAR OS UTENSÍLIOS ÚMIDOS, POIS PODEM SER FONTE DE PROLIFERAÇÃO DE FUNGOS E BACTÉRIAS.

Rotina de higiene

Frequência:

Diariamente

- Bancadas;
- Pia;
- Micro-ondas;
- Fogão;
- Piso;
- Utensílios;
- Lixeiras;
- Maçanetas.

Semanalmente

- Armários;
- Prateleiras.

Quinzenalmente

- Geladeira (parte interna e externa);
- Porta;
- Janela;
- Freezer.



CUIDADOS HIGIÊNICOS - GELADEIRAS E FREEZER

Geladeiras - Procedimento:

Realizar esse procedimento uma vez a cada semana e/ou sempre que for necessário:

- Desligar a tomada (fonte de energia) antes do procedimento, sob risco de choque;
- Retirar todos os produtos da geladeira;
- Limpar toda superfície com esponja, água e sabão;
- Retirar o sabão com pano limpo e umedecido;
- Secar com pano limpo;
- Retornar os alimentos ao equipamento.

Armazenamento de alimentos na geladeira - Procedimento:

Realizar a organização do espaço da geladeira da seguinte maneira:

- Na primeira prateleira colocar alimentos prontos para consumo;
- Na segunda prateleira os alimentos semiprontos ou pré-preparados;
- Por fim na última prateleira alimentos crus e outros;
- Não colocar alimentos na porta da geladeira para evitar grande variação de temperatura e possível contaminação;
- Quando retirar embalagem original de qualquer produto, etiquetar recipiente com data de validade e da abertura do produto.

Freezer - Procedimento:

Realizar esse procedimento quinzenalmente e/ou sempre que for necessário:

- Desligar a tomada (fonte de energia) antes do procedimento, sob risco de choque;
- Realizar degelo;
- Limpar toda a superfície com esponja, água e sabão;
- Retirar o sabão com pano descartável, limpo e umedecido ou esponja;
- Higienizar internamente e externamente;
- Secar com pano descartável limpo;
- Retornar os alimentos ao equipamento.



LACTÁRIO

Em 2002, o Ministério da Saúde, através da RDC 50 de 2002, descreve Lactário como uma unidade com área restrita, destinada à limpeza, esterilização, preparo e guarda de mamadeiras, basicamente, de fórmulas lácteas.

Neste espaço também podem ser preparados alimentos de transição e alimentos à base de cereais para lactentes e crianças de primeira infância, leite e leite modificado.

Processos produtivos de preparo de fórmulas infantis:

Fórmula infantil ou leite artificial é um alimento processado, concebido e comercializado para a alimentação de bebês e recém-nascidos com menos de 12 meses de idade.

Recomenda-se que o preparo da fórmula infantil não deve exceder o tempo máximo de 30 minutos em temperatura ambiente não climatizada. Os utensílios de preparo (jarras, talheres, entre outros), bem como os equipamentos (liquidificadores e mixer) para homogeneização dos ingredientes, devem ser desinfetados ou termo desinfetados antes do preparo.

Após cada produção de fórmula infantil, devem ser armazenadas as amostras em sacos de coletas, em quantidades mínimas de 100 ml e máxima de 200 ml por produto, devidamente identificadas com nome da preparação, horário de manipulação ou envase, nome do manipulador, dados de lote e rastreabilidade do processo produtivo (número de produção de lote), sendo guardadas em caixas plásticas devidamente fechadas, por um período de 72 horas ou 96 horas.



LACTÁRIO: HIGIENE E PREPARO DAS MAMADEIRAS

Higiene das mamadeiras e utensílios - Procedimentos:

Técnica da fervura simples por 10 minutos:

- Lavar os utensílios em água corrente com detergente. Utilizar escova apropriada, de cabo longo, para lavar as mamadeiras tomando cuidado especial com as reentrâncias (borda com rosca) onde frequentemente se acumulam resíduos de leite;
- Para lavagem dos bicos, utiliza-se uma esponja. Virar o bico do avesso, a fim de retirar qualquer resíduo aderente. Deixar a água esguichar através do furo, para certificar de que não está entupido. A tampa e a rosca também devem ser bem lavadas. Não utilizar sabão em barra, porque o mesmo se combina com a caseína do leite, deixando um resíduo viscoso difícil de ser removido;
- Enxaguar bem até retirar por completo os vestígios do detergente. Depois de bem enxaguados, colocar em recipiente, cobrir com água e ferver por 10 minutos. Os bicos e as roscas das mamadeiras são menos resistentes ao aquecimento prolongado, devendo portanto ser fervidos por apenas 3 minutos;
- Escorrer a água do recipiente, retirar o material já esterilizado, se possível com um utensílio próprio (pinça, pegador) para evitar o contato direto com as mãos. Escorrer bem e guardarem recipiente previamente higienizado com tampa. **NÃO SECAR.**

Preparo das fórmulas infantis:

De um modo geral, as fórmulas infantis possuem um padrão de diluição de 1:30 que corresponde a uma medida do leite em pó para cada 30ml de água morna previamente fervida. O volume aproximado de cada mamada, deve ser calculado de acordo com a capacidade gástrica do bebê em relação ao seu peso. Esse volume varia de 20 à 30ml por kg de peso.

A água para preparar a fórmula deve ser fervida a 70°C. O leite deve ser preparado com água fervida e posteriormente resfriada a temperatura corporal. O tempo de resfriamento deve ser no máximo até 30 minutos. Em seguida, despeje a quantidade necessária na mamadeira esterilizada e adicione a fórmula infantil de acordo com a diluição descrita no rótulo. A fórmula infantil deve ser usada imediatamente após a preparação, depois de ter sido resfriada. O resfriamento pode ser feito em água fria ou recipiente com gelo.

A fórmula preparada pode ser mantida na geladeira por até 24 horas e após isso, deve ser descartada.



Para reaquecer, coloque a fórmula em um recipiente de vidro e evite aquecer em recipientes plásticos. A fórmula deve ser oferecida imediatamente após o reaquecimento e caso sobre, deve ser descartada. Nunca refrigerar ou reutilizar a fórmula reaquecida.

Após aberta, a validade do produto deve estar de acordo com o recomendado pelo fabricante.

Caso não haja essa informação, colocar etiqueta de identificação e considerar o prazo de 30 dias APÓS A DATA DE ABERTURA.

Na etiqueta deve-se colocara identificação do produto, contendo NOME DO PRODUTO, DATA DE ABERTURA E VALIDADE.



CONCLUSÃO

Dada a importância da alimentação em âmbito educacional - CMEIs e Escolas do município de Mandirituba não mede esforços para garantir a distribuição e o preparo dos alimentos destinados a merenda de suas crianças/estudantes.

No entanto, considerando a fragilidade desse processo, faz-se necessária a aplicação do Manual de Boas Práticas em todas as Unidades a fim de evitar riscos alimentares de qualquer natureza.

Nesse sentido, o Departamento de Alimentação Escolar conta com os diretores das diversas Unidades da Rede para a aplicação dessas normas e regras, fazendo as devidas orientações e fiscalização interna quando necessário.

Ressalta-se que cabe a Vigilância Sanitária fazer o monitoramento desses espaços e assim garantir que, por meio de seu trabalho, as cozinhas e lactários estejam e permaneçam adequados para o recebimento, preparo e distribuição dos alimentos ofertados.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Resolução – RDC N° 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

Brasil: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Resolução RDC 259, de 20 de setembro de 2002 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.

CARDOSO, Gabriela Tavares. Organização e operação de cozinhas escolares. / Gabriela Tavares Cardoso, Renata Bernardon. – Brasília: Universidade de Brasília, 2007. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/14_cozinhas.pdf

STOLARSKI, Márcia Cristina, et al., org. Boas práticas de manipulação de alimentos / organizadores Márcia Cristina Stolarski ; Andréa Bruginski Dorigo; Fernanda Brzezinski da Cunha [e] Stela de Oliveira.- Curitiba : SEED-PR., 2015. – 1v.

Brasil: Ministério da Saúde - Rotulagem nutricional obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos - 2º Versão / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 44p.

KRAEMER, Fabiana Bom. Guia de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos / Fabiana Bom Kraemer, Maria Arlette Saddy ; colaboração, Silvia Regina Magalhães Couto Garcia . – Rio de Janeiro : Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região, 2007. 52 p. Bibliografia. Disponível em: <http://www.crn4.org.br>

ISSA RC, Moraes LF, Francisco RRJ, Santos LC, Anjos AFV, Pereira SCL. Alimentação escolar: planejamento, produção, distribuição e adequação. Rev Panam Salud Publica. 2014;35(2):96–103. Disponível em: <https://www.scielosp.org/pdf/rpsp/2014.v35n2/96-103/pt>



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS



MANDIRITUBA
PREFEITURA MUNICIPAL

SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER

DEPARTAMENTO DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2022

