

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MPB)
PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

Tijucas do Sul, 2024

Razão Social: Prefeitura Municipal de Tijucas do Sul

Endereço: Estrada São Marcelino Champagnat, S/N, Lagoa

CEP: 83190-000 Cidade: Tijucas do Sul Estado: PR

Telefone: (41) 3674-1408/ 1403

e-mail: merenda.escolar@tijucasdosul.pr.gov.br

Responsável Técnico: Cíntia Cristina Santos CRN 8 13614

Categoria do estabelecimento: Centro de Armazenamento e Distribuição

Relação dos produtos elaborados: armazenamento e distribuição de gêneros alimentícios

Introdução

Este Manual de boas práticas foi elaborado pelo Departamento de Alimentação Escolar do Município de Tijucas do Sul.

Alimentação escolar é ofertada nas quinze Instituições Municipais de ensino, composta por 3 CMEI'S –Centro Municipal de Educação Infantil, que atende crianças a partir de 4 meses de idade até 4 anos e 11 meses, 2 CMEI'S Centro Municipal de Educação Infantil, que atendem crianças a partir de 4 anos de idade até 6 anos incompletos. 8 Escolas rurais que atendem crianças a partir de 4 anos de idade até 11 anos (5º ano do ensino fundamental) e 2 Escolas que atendem crianças de 6 a 11 anos de idade (1º ano ao 5º ano do ensino fundamental).

O Departamento de Alimentação Escolar elabora e planeja os cardápios conforme as recomendações da Resolução nº06/2020 do FNDE que trata do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, realiza visitas técnicas às Unidades de Alimentação e Nutrição, supervisiona e realiza treinamento com a equipe responsável pela oferta da alimentação escolar e realiza o acompanhamento nutricional dos alunos da rede municipal de ensino através da coleta de dados antropométricos, adequação de dieta conforme a necessidade de cada aluno, adequação de dieta de acordo com patologias, bem como orientação e suporte às famílias dos estudantes, no âmbito da promoção de alimentação e hábitos alimentares saudáveis.

Objetivo

Dada a importância de oferecer uma alimentação segura tanto no aspecto nutricional quanto a questão sanitária, o documento descreve as operações realizadas pelas Unidades de Alimentação e Nutrição, do recebimento, preparo e oferta aos requisitos higiênico-sanitários das edificações, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde os manipuladores, o manejo de resíduos.

Este documento, tem como objetivo auxiliar as Instituições nas rotinas e procedimentos para o preparo e oferta adequada dos alimentos, evitando contaminações e transmissões de doenças, é exigido através da RDC nº 216/2004 e nº52/2014 da ANVISA.

O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve como é o trabalho executado nas Instituições e a forma correta de fazê-lo.

Definições:

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

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

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

-Anti-sepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, por meio de agente químico, após a lavagem, enxágüe e secagem das mãos.

-Boas práticas: são procedimentos técnico-sanitários necessários para garantir a qualidade dos alimentos.

-Controle integrado de pragas: conjunto de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

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

-Desinfecção: redução, por agentes físicos ou químicos, do número de microrganismos do prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não resulte a contaminação do alimento.

-Embalagem: recipiente destinado a garantir a conservação e a facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

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

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

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

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

-Manipulador: indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos.

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

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

-Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da produção ou das demais áreas do estabelecimento.

Higiene dos manipuladores:

Higiene pessoal: As unhas dos manipuladores devem ser mantidas sempre limpas, curtas e sem esmalte. Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente presos e protegidos por touca. Não é permitido o uso de bigode ou barba. Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando adornos (brincos, anéis, correntes, relógios, pulseiras ou piercing). Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando maquiagens de qualquer tipo, perfumes e cremes tanto para pele quanto para o cabelo.

Higiene das mãos: A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, já que esses não oferecem riscos de agressão à pele dos funcionários. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, uma vez que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. Para a higienização simples das mãos: Abrir a torneira e molhar as mãos evitando encostar na pia, aplicar na palma da mão a quantidade suficiente de sabão para cobrir todas as superfícies das mãos, ensaboar as palmas das mãos, dorso, entre os dedos, polegar e antebraço, enxaguar em água corrente e secar com papel toalha descartável.

De acordo com a Portaria CVS-6/99, devemos higienizar as mãos nas seguintes situações:

- Sempre que iniciar o trabalho
- Sempre que se apresentarem sujas
- Sempre que mudar de tarefa
- Depois de manipular alimentos crus
- Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
- Sempre que utilizar as instalações sanitárias
- Depois de mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz
- Depois de comer
- Depois de fumar
- Depois de manipular e/ou transportar lixo
- Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção).

Técnica para higienização das mãos: Umedecer as mãos e antebraço com água; Lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido anti-séptico, neste caso, massagear as mãos e antebraços por pelo menos 1 minuto; Enxaguar bem as mãos e antebraços. Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado. Aplicar anti-séptico, deixando secar naturalmente. Os anti-sépticos permitidos são: álcool 70%,

soluções iodadas, clorhexidina ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade. Devem ser afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.



Fonte: ANVISA

Uniformização: Os manipuladores de alimentos devem utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha que consiste de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante. Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados diariamente. Aventais de plástico devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois seu uso é proibido próximo a fonte de calor. Quando saírem da área de manipulação, os funcionários devem retirar os aventais e só vesti-los ao retornar para a cozinha.

Uso de luvas

O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos. Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo, que tenham ou não sofrido tratamento térmico. Devem-se trocar as luvas ao manipular alimentos crus e depois os alimentos prontos para consumo. É proibido o uso de luvas descartáveis junto a superfícies quentes, equipamentos emissores de calor e no uso de água quente. De modo geral, para a manipulação de alimentos prontos, é indicado o uso de luvas.

Em caso de lesão nos dedos, deve-se utilizar dedeiras.

Caso o manipulador apresente lesões ou cortes nas mãos, recomenda-se o uso da luva, fazendo a troca a cada 30 minutos. Dependendo do tipo de lesão (afecções, feridas, inflamação, micoses) ou a extensão da lesão, é recomendado que o manipulador seja realocado para desempenhar outra função que não tenha contato direto com o alimento até que a lesão seja tratada.

Guarda de objetos: As vestimentas, bem como objetos pessoais, devem ser guardadas em armários próprios. O funcionário não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou no estoque.

Áreas externas de armazenamento

As áreas externas devem estar livres de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. As áreas circundantes devem oferecer condições que não permitam proliferação de insetos e roedores. Os pátios devem ser mantidos com piso lavável, grama aparada ou cascalho.

Estrutura física do depósito:

Os itens abaixo relacionados devem obedecer os seguintes requisitos:

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

-Ralos: devem ser colocados a distância adequada um dos outros, de modo a permitir uma adequada drenagem. Devem ser circulares e ter no mínimo 10 cm de diâmetro. Em áreas que permitam existência de ralos e grelhas, estes materiais devem ser em número suficiente, sifonados, e as grelhas devem possuir dispositivo que permita o fechamento. Devem ser mantidos em condições adequadas de higienização, conservação, com ausência de resíduos, a fim de evitar entupimentos.

-Paredes e divisórias: acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, em bom estado de conservação. Deve ter ângulo arredondado no contato com o piso. Livre de umidade, descascamentos, rachaduras. Se for azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros.

-Tetos e forros: material liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação. Devem ser isentos de goteiras, vazamento, umidades, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos. Proibido o forro de madeira. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, estas devem possuir tela, com malha de 1 mm, de fácil limpeza.

-Janelas: com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 1 mm, removível ou fixa e de fácil limpeza, 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, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé.

-Controle de acesso de pragas e vetores: Janelas protegidas com tela milimétrica, removível ou fixa, desde que facilite a higienização mensal dos vidros e da tela. Protetor no rodapé das portas, evitando assim a entrada de insetos e roedores.

-Instalações sanitárias: Devem existir banheiros separados para cada sexo, em bom estado de conservação, constituído de vaso sanitário, pia e mictório para cada 20

funcionários, dispostos de bacia com tampa, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, mictórios com descarga, pias para lavar as mãos, sabonete líquido ou sabão anti-séptico, toalha de papel, de cor clara, não reciclado.

-Vestiário: Separada para cada sexo, devendo possuir armários individuais e chuveiro para cada 20 funcionários, com paredes e pisos de cores claras, material liso, resistente, impermeável, portas com molas, ventilação adequada e janelas teladas.

Rede de ventilação

O sistema de ventilação é natural, não devendo ser utilizados ventiladores nem aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação de alimentos. Deve haver abertura a ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes. (Portaria SVS/MS nº 326)

Descrição das áreas e instalações

-Área de estocagem de produtos à temperatura ambiente:

- Os alimentos devem estar separados por grupos, estar sobre paletes, estrados ou prateleiras, distantes da parede e respeitando o empilhamento máximo. Os paletes, estrados e prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- Os materiais de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

- Os alimentos devem ter embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto e data de validade). Em caso de transferência de produtos de embalagens originais para outras embalagens de armazenamento, afixar etiqueta de identificação com informações com produto: nome do produto, data de abertura, prazo de validade.
- O local deve conter tela milimétrica nas janelas, protetor no rodapé da porta, piso lavável e resistente, boa iluminação e ventilação adequada e estar sempre limpo e organizado. (CVS 6/99)
- Empilhar cruzado sempre que possível, para possibilitar uma melhor ventilação;
- Organizar os gêneros com rótulos voltados para o corredor e nunca de ponta cabeça;
- Verificar a data de validade do produto e organizar nas prateleiras ou estrados, de acordo com a data de vencimento: atrás os mais novos e na frente os mais antigos (PVPS= Primeiro eu vence Primeiro que sai).
- Nenhum gênero deve ser armazenado diretamente sobre o piso, porém, quando isso não for possível, improvisar monoblocos limpos, emborcando-os;
- Manter o estoque limpo e organizado diariamente.
- Prazo de validade de alimentos

Alimentos secos/ não perecíveis: 30 dias aberto

-Estocagem de produtos sob temperatura controlada:

Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem armazenados. Os refrigeradores devem ser dotados de prateleiras em aço inox para armazenamento separado dos gêneros (hortifrutis, ovos, recipientes com produtos abertos (por exemplo, molho de tomate).

Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um único refrigerador ou câmara, respeitar:

- Prateleira superior = alimentos prontos para consumo.

-Prateleira intermediária= alimentos semiprontos para consumo.

- Prateleira inferior= alimentos crus e/ou não higienizados.

Enlatados: Caso o conteúdo das latas não seja totalmente utilizado, deverá ser transferido e acondicionado no interior de recipientes plásticos ou sacos plásticos transparentes, identificados com uma etiqueta. Este procedimento aplica-se para todos os gêneros não perecíveis que depois de aberto, necessitem de refrigeração.

Os freezers devem estar com a borracha vedante em bom estado para que não fique nenhuma fresta.

- Prazo de validade de alimento armazenados em temperatura controlada:

Alimentos congelados: de acordo com a data da embalagem informada pelo fabricante, se o produto foi congelado imediatamente após preparo/ manipulação.

Alimentos resfriados: 7 dias. O congelamento não prolonga o prazo de validade. Deve ser consumido ou preparado dentro do prazo de validade a contar da data de preparo, por exemplo cortes frescos de carne.

Área/local para higienização das mãos:

Devem existir lavatórios exclusivos para higienização das mãos. Quando não houver separação de áreas deve existir pelo menos uma pia para higiene das mãos, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos, torneiras dos lavatórios acionadas sem contato manual. Não deve existir sabão anti-séptico para higiene das mãos nas pias utilizadas para manipulação e preparo dos alimentos, devido ao alto risco de contaminação química dos alimentos.

Higienização

O processo de higienização tem como objetivo eliminar ou reduzir a contaminação microbológica, minimizando os riscos de transmissão de agentes causadores de doenças.

Resíduos contaminantes: é a presença de qualquer substância de origem química, física e biológica, que pode comprometer a segurança do alimento.

Contaminação química: ocorre quando o alimento pode apresentar resíduos de produtos utilizados para higienização, e que não foi devidamente realizado procedimento para a eliminação de produtos para este fim, presença de agrotóxicos, maquiagem, perfume, etc.

Contaminação física: quando partes estranhas à composição do alimento são encontradas na preparação como, unhas, fios de cabelo, cílios, pêlos, esmalte, adornos como brincos, piercings, anéis, tachinhas, fiapos de tecido, fios de lã de aço (esponjas de aço), pedaços de esponja, parafusos, pinos, pedaços de embalagem, pedaços de luvas ou utensílios, cerdas, pedra no feijão, cacos de vidro.

Contaminação biológica: por vezes, não pode ser detectada a olho nu, exceto em casos que se identifica a presença de larvas, formação de mofo e bolor ou outro aspecto que indique a presença de microorganismos (odor, mudança na coloração, etc). A contaminação biológica pode ser decorrente da presença de bactérias, vírus, protozoários, germes. O alimento ingerido e que pode estar contaminado por estes agentes, pode causar danos ao indivíduo. Os sinais de contaminação e de doenças transmitidas por alimentos – DTA's podem se manifestar em pouco tempo em até três dias ou menos por toda a vida se não tratada, a exemplo da Doença de Chagas. Os sintomas incluem, vômito, diarreia, dor abdominal, náuseas levando o indivíduo a estado de desidratação e até a morte, se não identificada e tratada dependendo do patógeno causador.

Na maioria dos casos, o próprio organismo humano é capaz de combater os sintomas, as agressões, combater o agente patogênico com seu sistema próprio de defesa e de se recuperar dos episódios. No entanto, em um indivíduo fragilizado por episódios recorrentes, baixa imunidade, doenças preexistentes, comorbidades como diabetes, hipertensão, crianças, idosos ou pessoas desnutridas, os efeitos podem ser de maior intensidade e ocasionar danos à saúde, requerendo um tempo maior de recuperação, acompanhamentos, ou mesmo causar sequelas irreversíveis em sistema nervoso e até levar a morte.

Microorganismos

São organismos, geralmente microscópicos encontrados em diferentes ambientes, na água, ar, na terra, nos seres vivos e podem estar presentes naturalmente em alimentos que consumimos. A forma de minimizar possíveis danos à saúde é através da higienização

e cocção dos alimentos, uma vez que submetido ao calor, estes organismos acabam eliminados ou reduzidos a números que não podem causar danos, ainda assim, um alimento não é 100 % ausente de microorganismos.

Contaminação de alimentos

Contaminação de origem: vegetais, ovos, carnes cruas, água, frutas.

Contaminação cruzada: Acontece quando microorganismos presente em uma alimento ou superfície são transmitido a outro através do uso comum, contato direto, falta de higienização de equipamentos, desorganização da área de preparo, mãos do manipulador, ausência de barreiras físicas ou atividade cruzada, por exemplo: lavar verduras e frutas em área onde foi manipulada carne. Por se tratar de alimento, que na maioria das vezes é submetido ao procedimento de higienização, se as frutas e verduras tiverem contato com a superfície contaminada, os microorganismos presentes na carne crua podem ser passados para o alimento e ingeridos pelo homem como a salmonela, clostridium botulinum e causar danos a sua saúde.

Cuidados para reduzir a contaminação de alimentos e DTA's por parte dos manipuladores nas Unidades de Alimentação e Nutrição das Instituições de Ensino:

- Observar cuidadosamente os itens em estoque quanto a validade, estado de armazenamento adequado;
- Elaborar as preparações de acordo com o número de alunos, para evitar produção além do necessário;
- Manter limpas as áreas de preparo e manipulação dos alimentos;
- Higienizar utensílios e bancadas antes de iniciar as atividades diárias;
- Realizar as rotinas de higienização dos alimentos conforme orientações;
- Não deixar na área de estoque e preparo, objetos que não pertencem ao local, como caixas de papelão, carregadores de celular, bolsas, blusas, etc;
- Não usar em hipótese alguma adornos, anéis, brincos, presilhas, perfumes, maquiagem, cílios postiços, esmalte, etc.

Utensílios de higienização

Os utensílios de higienização devem ser constituídos de material aprovado, mantidos em condições adequadas e apropriadamente higienizados, de modo que não se tornem fontes de contaminação dos alimentos. Os utensílios

utilizados na higienização das áreas de manipulação de alimentos devem ser exclusivos, não podendo ser utilizados na higienização de sanitários ou vestiários.

Vassoura: Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimento laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio e as cerdas devem ser de náilon ou outro material não- orgânico. Sempre que apresentarem deformações, devem ser imediatamente substituídas.

Panos: Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de “molho” com detergente por um período máximo de 6 horas e então lavados com novo detergente e depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados.

Baldes: Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras. Devem ser substituídos antes que apresentem sinais de deformação, decomposição ou uso excessivo. Os baldes devem ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos.

Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Não devem possuir cabo de madeira, os mesmos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio. Devem ser higienizado periodicamente e guardados completamente secos.

Os itens abaixo relacionados devem obedecer às seguintes etapas de higienização:

-Estoque: Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando

esponjas ou panos e solução com detergente e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.

-Freezer: Retire todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando assim o ressecamento da borracha.

-Lixeiras: Remova todo o excesso. Com uma esponja e detergente esfregue a parte interior e a parte de fora da lixeira. Enxágüe até retirar todo o sabão e seque totalmente.

Rotina de limpeza do estoque:

Diária: Pisos, rodapés e ralos, pias, bancadas, fogão, maçanetas, cadeiras e mesas, caixas plásticas e recipiente de lixo.

Após utilização:

Equipamentos e utensílios.

Semanal:

Paredes, janelas, portas, armários e geladeiras.

Mensal:

Luminárias, interruptores, tomadas, telas, freezer e forno.

Programa de sanitização

Limpeza da caixa d'água: Os reservatórios de água da Unidade Escolar devem ser higienizados em intervalos constantes, não superiores a 6 meses. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização.

Troca dos filtros: Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada. A periodicidade não deve ser superior a 6 meses.

Desratização: A desratização deve ser feita por empresa especializada a cada 6 meses ou quando se fizer necessário. Ao contratar a empresa, verifique os produtos utilizados e se os produtos são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da escola, tipo de serviço executado, validade do serviço e assinatura do responsável.

Desinsetização: A desinsetização deve ser feita por empresa especializada a cada 6 meses ou quando se fizer necessário. Ao contratar a empresa, verifique os produtos

utilizados e se os produtos são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da escola, tipo de serviço executado, validade do serviço e assinatura do responsável.

Manejo de resíduos:

O lixo deve ser acondicionado em recipiente de material fácil de esterilizar e higienizar, com tampa, e sua abertura deve ser feita com pedal, nunca manualmente, evitando assim a contaminação. Deve-se utilizar saco de lixo resistente para armazenamento dos resíduos sólidos e os recipientes devem ser esvaziados com regularidade. Os sacos de lixo devem ser retirados da cozinha após o término de cada turno e acondicionados no mínimo 10 metros de distância das áreas de manipulação, distantes do chão, protegidas da chuva e longe da ação de animais, até que a empresa faça a coleta.

Armazenamento, manuseio e uso de produtos químicos:

Os produtos químicos devem ser armazenados em local específico, distantes dos produtos alimentícios. O manuseio deve ser feito utilizando-se luvas de borracha a fim de evitar irritações na pele e acidentes. A higienização dos utensílios deve ser feita utilizando-se detergente neutro. Chãos e paredes devem ser higienizados utilizando-se água sanitária ou cloro e as superfícies utilizando-se desinfetantes.

Recebimento:

Todos os produtos adquiridos devem ser inspecionados no recebimento, independente de serem entregues pelo Departamento de distribuição do município e inclusive deve haver critérios de segurança a serem observados no ato do recebimento, inclusive os fornecedores de hortifrutis. A inspeção deve ser realizada pelo responsável pela merenda escolar e devem ser avaliados os seguintes itens:

- Condições do transporte dos produtos:

Condições das embalagens: as embalagens devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;

Condições gerais do produto: não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, aroma, textura, odor e aparência em geral;

Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na Nota Fiscal;

Data de fabricação e a da validade dos alimentos recebidos (devem estar dentro do prazo de validade).

- Ações na ocorrência de produtos não-conforme:

Na ocorrência de divergência entre os produtos descritos no boleto e os produtos recebidos, o responsável da escola deve anotar em todas as vias do boleto os produtos não recebidos, assim a reentrega poderá ser feita posteriormente.

Armazenamento

Armazenamento à temperatura ambiente:

Produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados a 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. Não devem

existir caixas de madeira e as caixas devem respeitar o empilhamento máximo (descrito nas caixas), evitando submetê-las a peso excessivo, que pode danificar o produto. O armazenamento das caixas deve ser distante do chão e pelo menos 10 cm de distância da parede. Produtos destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e colocados em local apropriado, separado dos demais produtos.

Armazenamento sob temperatura controlada:

Todos os produtos perecíveis, especialmente os de alto risco (derivados do leite, carne cozida, peixes e aves) devem ser armazenados em um refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde humana.

Os alimentos somente devem ser colocados nos equipamentos de refrigeração ou congelamento quando devidamente resfriados.

A colocação dos alimentos nos equipamentos de refrigeração deve respeitar a capacidade máxima de armazenamento dos mesmos, 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 permitir a passagem adequada de ar frio.

As portas dos freezers, geladeiras e câmaras frias devem permanecer fechadas, e ser abertas o menor número de vezes e pelo menor tempo possível.

Uso de termômetros

Os termômetros devem ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

Etiquetas de identificação

Os alimentos transferidos da embalagem original devem ser identificados com as seguintes informações:

Nome do produto	Data de fabricação	Data de validade	Lote

OBS: Após aberto, o produto não tem mais a mesma data de validade descrita na embalagem. Atentar-se a validade do produto após a abertura da embalagem.

Pré Preparo e Preparo dos Alimentos

Procedimentos Diversos

Alguns procedimentos básicos e primordiais devem ser adotados durante o pré-preparo e preparo de alimentos:

Manter todas as áreas de trabalho limpas, desinfetadas e organizadas, antes, durante e após os serviços;

Organizar os locais de espaço de trabalho, de tal forma que não haja possibilidade de contato entre gêneros crus e cozidos, ou produtos higienizados com produtos não higienizados (retro contaminação);

Determinar áreas específicas na cozinha para manipular os diferentes tipos de alimentos, ou seja, setor de carnes, saladas, sobremesas, etc. Caso não tenha bancada para divisão de setores, estipular horários para a produção de cada gênero, como por exemplo: Hortifruti das 08:00min às 08h30min / carnes das 09h00min às 09h30. O local deve estar limpo e higienizado a cada troca de preparação.

Se tiver que utilizar o mesmo local para manipular carnes, higienizar verduras, lavar utensílios, etc., a área deverá ser lavada com água e sabão e em seguida borrifar com solução de hipoclorito de sódio (200ppm) contato mínimo de 15 minutos, entre uma atividade e outra (ou jogar água fervendo);

Manter os alimentos em preparação ou já preparados nas temperaturas de segurança: inferior a 4°C ou superior a 65°C, dependendo do tipo;

Os utensílios e equipamentos que forem entrar em contato com os alimentos durante o seu pré-preparo devem estar devidamente limpos e desinfetados;

Utilizar os utensílios com cabos, como conchas, escumadeiras, etc., para transferir o alimento de um recipiente para outro, sendo proibido utilizar travessas, pratos, etc.;

Não utilizar o mesmo recipiente para cru e cozido simultaneamente, sem ser previamente higienizado e desinfetado, ex: grelhar bifés com um único garfo ou pegador;

Degustar os alimentos fazendo uso de utensílios adequados (pratos, colheres, garfos, etc.), sendo proibido utilizar a palma das mãos;

Procedimentos no Pré Preparo e Preparo das carnes

Retirar para uso, pequenas quantidades de carnes, deixando o restante o maior tempo possível sob refrigeração;

Trabalhar com pequenos lotes, a fim de evitar que permaneçam expostos à temperatura ambiente por período prolongado, ou seja: não exceder a 30 minutos em temperatura ambiente ou há 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C;

Cortar, moer, temperar, etc.;

Acondicionar em recipientes próprios, limpos e desinfetados, dispondo a carne com altura de até 10 cm para facilitar a penetração do ar frio, caso a carne seja armazenada em monoblocos, manter o mesmo critério quanto à altura;

Cobrir com saco plástico transparente ou filme plástico de pvc e armazenar sob refrigeração;

Cocção: para garantir a perfeita cocção, todas as carnes deverão atingir em seu interior (centro geométrico) a temperatura de 74°C;

Evitar que as preparações sejam elaboradas na véspera, para diminuir o tempo entre o preparo e a distribuição. Ex: carnes assadas, lasanha, etc.

Se necessário, devem sofrer o mesmo critério de temperatura de 74°C na cocção, e no resfriamento, deixar chegar a 55°C e em seguida levar sob refrigeração, devendo atingir 4°C em 6 horas.

O reaquecimento deve apresentar temperatura de 74°C em seu centro geométrico.

Descongelamento

O descongelamento seguro pode ser realizado optando-se por uma das seguintes técnicas:

Em câmara ou geladeira a 4°C;

Em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, etc.), monitorando a temperatura superficial, sendo que ao atingir 4°C deve-se continuar o degelo na geladeira.

As peças ou embalagens de carnes devem ser de até 2 kg e constantemente revisadas para facilitar e tornar o descongelamento mais seguro.

Após o descongelamento as carnes devem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C e consumidas em 72 horas, com exceção dos pescados que devem ser consumidos em 24 horas. **Nunca recongelar.**

Procedimentos no Pré Preparo e Preparo dos Hortifrutigranjeiros

Folhas em geral:

Selecionar retirando as folhas amarelas, queimadas e ou deterioradas;

Lavar as folhas em água corrente;

Colocar as folhas em recipientes higienizados e desinfetados (sem água);

Preparar a solução clorada e mexer bem até a dissolução total do cloro em pó. Separar e identificar uma colher exclusiva para mexer a solução de hipoclorito de sódio;

Imergir por 15 minutos em solução de hipoclorito de sódio para alimentos (200ppm), preparada em recipiente limpo, exclusivo para essa finalidade;

Cortar, picar, (ou deixar a folha inteira) em tábuas higienizadas, desinfetadas e identificadas;

Imergir por 15 minutos em solução de vinagre (150 ml para 20 litros) para efeito do enxágüe;

Cozinhar ou servir in natura;

Legumes:

Selecionar, lavar em água corrente, com o auxílio de uma escovinha ou esponja (sem sabão);

Colocar os legumes em recipientes higienizados e desinfetados (sem água);

Preparar a solução clorada e mexer bem até a dissolução total do cloro em pó. Separar e identificar uma colher exclusiva para mexer a solução de hipoclorito;

Imergir por 15 minutos em solução de hipoclorito de sódio para alimentos (200ppm), preparada em recipiente limpo, exclusivo para essa finalidade;

Enxaguar em água potável;

Descascar, cortar e picar;

Cozinhar.

Frutas

Selecionar;

Lavar em água corrente com o auxílio de uma escovinha ou esponja (sem sabão);

Preparar a solução clorada e mexer bem até a dissolução total do cloro em pó. Separar e identificar uma colher exclusiva para mexer a solução de hipoclorito de sódio;

Imergir as frutas por 15 minutos em solução de hipoclorito de sódio para alimentos (200ppm), preparado em recipiente limpo, exclusivo para essa finalidade;

Enxaguar em água potável;

Cortar, picar, etc.;

Frutas como melancia, melão, abóbora, que não ficam totalmente imersas em solução clorada, deverão ficar imersas por 15 minutos de cada lado.

Pode-se também, borrifar solução de hipoclorito de sódio para alimentos na parte que não fica imersa, deixando agir por 15 minutos. Usar um borrifador exclusivo para esse fim.

Amostra

Amostras- Preparações

A partir da aquisição dos termômetros será iniciada a monitoração de temperatura dos alimentos e também a coleta de amostras das preparações.

Os manipuladores serão orientados e treinados pela Nutricionista para a realização dos procedimentos de monitoramento da qualidade e segurança dos alimentos ofertados aos alunos

Diariamente devem ser retiradas amostras das refeições servidas, obedecendo aos seguintes procedimentos:

Retirar uma porção de 200g de cada componente da refeição servida, depois de decorrido 2/3 do tempo da distribuição;

Identificar os sacos de amostra com o nome de cada preparação;

Higienizar as mãos;

Abrir saco de amostra sem tocá-lo internamente, nem soprá-lo;

Colocar a amostra do alimento em utensílios apropriados, higienizados e desinfetados;

Retirar o ar e vedar com um nó bem apertado na parte mais superior possível;

Depois, todas as amostras devem ser armazenadas dentro de um saco plástico transparente maior, com as seguintes identificações:

Nome do estabelecimento

Nome do responsável pela coleta

Horário do serviço: lanche manhã/ fruta/ lanche da tarde;

CMEI

Todas as preparações dos CMEIs (café da manhã, almoço, fruta e jantar) devem ser coletadas diariamente.

ESCOLAS

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

Data da amostragem

Manter a amostra sob refrigeração até **4°C por 72 horas**, sendo que as amostras retiradas nas sextas-feiras ou vésperas de feriados, só devem ser desprezadas quando houver certeza que não foi registrada nenhuma ocorrência (após as 16h00min do 1º dia útil);

Na impossibilidade de armazenar sob refrigeração, poderá ser armazenada sob congelamento a -18°C, com exceção dos líquidos (obrigatório manter sob refrigeração).

Acesso a área de preparo de alimentos

O acesso só é permitido aos funcionários do setor

Todos os visitantes devem cumprir os critérios abaixo para acessar a área de preparo:

Evitar que qualquer pessoa acesse o espaço, exceto se houver necessidade;

Usar touca que proteja todo o cabelo.

Retirar acessórios, como relógio, anéis, pulseiras, brincos.

Realizar o procedimento de lavagem das mãos e evitar tocar em superfícies da área de preparo e manipulação de alimentos.

Lactários

De acordo com a definição do Ministério da Saúde, Resolução 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. Este espaço destina-se também a a preparação de alimentos de transição, leite e leite modificado.

Alimento	Atendimento
Fórmula infantil de partida	Lactantes de 0 a 6 meses
Fórmula infantil de seguimento	Lactantes a partir do sexto mês aos 12 meses
Fórmula infantil para necessidades dietoterápicas específicas	Lactantes com alterações fisiológicas ou patológicas temporárias ou permanentes (Alergia a proteína do leite de vaca, refluxo, intolerância à lactose entre outros)
Alimentos de transição (Papais e sopas)	Crianças em fase de introdução de alimentos a partir do sexto mês de idade

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.

Fervura simples por dez minutos

Procedimentos:

- 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 guardar em recipiente previamente higienizado com tampa. NÃO SECAR.

Preparo das fórmulas

De um modo geral, as fórmulas infantis possuem um padrão de diluição de 1:30 que corresponde a uma medida do leite em pó paracada 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.

A etiqueta de identificação deve conter as seguintes informações: nome do

produto, data de abertura e prazo de validade após aberto.

Higienização de equipamentos e utensílios

Equipamentos e utensílios	Frequência	Produtos
Fogão	Diariamente	Sabão e limpa forno
Micro-ondas	Diariamente	Água, sabão, álcool
Utensílios / Mamadeiras	Diariamente	Água quente, sabão, álcool 70%
Bancadas Pias Piso Maçanetas	Diariamente	Água, sabão, água sanitária, álcool 70%
Geladeira / Frigobar (parte externa)	Semanalmente	Água, sabão, água sanitária
Armários Prateleiras Paredes	Semanalmente	Água, sabão, água sanitária, álcool 70%
Porta Geladeira (parte interna)	Quinzenalmente	Água, sabão, água sanitária, álcool 70%
Janelas e vidros	Quinzenalmente	Água, sabão, limpa vidros, álcool 70%

Tabelas

PREFEITURA MUNICIPAL DE TIJUCAS DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

QUADRO RESUMO DE FREQUÊNCIA DE LIMPEZA

DIARIAMENTE	SEMANALMENTE	OUTRAS FREQUÊNCIAS
1- Paredes na altura das bancadas (antes de iniciar as atividades e no fim das atividades) 2- Pisos e rodapés 3- Bancadas e mesas de apoio 4- Ralos 5- Área externa 6- Utensílios 7- Maçanetas 8- Monoblocos 9- Sanitários e vestiários 10- Lavatórios e pias 11- Recipientes de lixo 12- Equipamentos (a cada uso, tempo máximo de 1 hora após o uso) 13- Forno e Fogão 14- Borrifadores (a cada reabastecimento) 15- Mesas e Cadeiras do Refeitório (antes de usar e após cada uso) 16- Saboneteira (a cada reabastecimento)	1- Paredes até o teto 2- Bancadas e mesas (partes inferiores) 3- Ralos (retirar grelhas) 4- Portas 5- Janelas 6- Prateleiras da cozinha 7- Armários da cozinha 8- Coifa ou Exaustores e filtros (caso tenha na Instituição) 9- Refrigeradores 10- Freezers 11- Desinfecção de canecas, pratos, potes plásticos e bacias	1- Prateleiras do Estoque (quinzenalmente) 2- Estrados (quinzenal) 3- Interruptores e tomadas (quinzenal) 4- Tetos (conforme necessidade) 5- Telas (mensal) 6- Caixa de gordura (mensal) 7- Luminárias (mensal) 8- Ductos de exaustão, tubulações externas (quando houver) trimestral 9- Tubulações internas (quando tiver) semestral 10- Caixa d'água (semestral)

Tabela critérios e prazo de armazenamento de alimento

• Altura dos monoblocos e assadeiras	• 10 cm
• Alimentos acima de 60°C	• 6 horas
• Alimentos abaixo de 60°C	• 2 horas/1hora
• Alimentos até 10°C	• 4 horas
• Alimentos acima de 10°C	• 2 horas
• Alimentos pós-manipulados congelados abaixo de -18°C	• 90 dias
• Alimentos pós-manipulados congelados abaixo de -11°C a -18°C	• 30 dias
• Alimentos pós-manipulados congelados abaixo de -6 °C a -10°C	• 20 dias
• Alimentos pós-manipulados congelados abaixo de 0°C a -5°C	• 10 dias
• Alimentos "sobras" refrigerados até 4°C	• 24 horas
• Cobrir os alimentos pós-cozção na refrigeração	• ao atingir 21°C
• Cozção e reaquecimento (temperatura interna do alimento)	• 74°C
• Peso de cada peça de carne (em média)	• 1,5 kg a 2 kg
• Porcionamento das carnes, espessura máxima	• 10 cm
• Porcionamento de filés de pescados e bifés, espessura máxima	• 1 cm
• Porcionamento em temperatura ambiente	• 30 minutos
• Pré-preparo em temperatura ambiente	• 30 minutos
• Pré-preparo em sala climatizada entre 12°C e 18°C	• 2 horas

Temperatura e tempo

ETAPAS	TEMPERATURA	TEMPO
Água para descongelamento forçado de alimentos	até 21°C	4 horas
Água para dessalgue de carnes	até 21°C	4 horas
Água do balcão térmico	80° a 90°C	-----
Alimentos pós-manipulados congelados	Abaixo de 0°C	Vide tabela
Alimentos pós-manipulados congelados	-18°C	30 dias
Alimentos pós-manipulados refrigerados (exceto pescados)	até 4°C	72 horas
Alimentos Congelados/ embalagem fechada	Abaixo de 0°C	indicado pelo fabricante
Ambiente	até 26°C	-----
Amostra de alimentos (armazenamento)	até 4°C	72 a 96 horas
Balcão refrigerado	até 8°C	-----
Câmara frigorífica para lixo	até 10°C	-----
Carnes refrigeradas (exceto pescados)	até 4°C	72 horas
Cocção (temperatura interna do alimento)	74°C	-----
Congelamento de alimentos	atingir - 18°C	em até 6 horas
Descongelamento de alimentos	Inferiores a 5°C	-----
Dessalgue sob refrigeração	até 5°C	-----
Distribuição de alimentos quentes	a 60°C	até 6 horas
Distribuição de alimentos quentes	abaixo de 60°C	até 2 horas
Distribuição de alimentos refrigerados ou resfriados	até 10°C	4 horas
Distribuição de alimentos refrigerados ou resfriados	acima de 10°C	2 horas
Espera pós-cocção (para ir à refrigeração)	atingir 60°C	-----
Espera para distribuição (alimentos quentes)	a 60°C ou mais	-----
Espera para distribuição (alimentos frios)	abaixo de 10°C	-----
Frios / embalagem fechada (armazenamento)	indicado pelo fabricante	indicado pelo fabricante
Hortifruti manipulado refrigerado	até 5°C	72 horas
Laticínios / embalagem fechada (armazenamento)	indicado pelo fabricante	indicado pelo fabricante
Massas frescas (armazenamento)	até 4°C	72 horas
Máquina de lavar utensílios - Lavagem	55°C a 65°C	-----
Máquina de lavar utensílios - Enxágüe	80°C a 90°C	-----
Ovos "in natura" refrigerados	até 10°C	7 dias
Óleo de fritura	até 180°C	-----
"Pass-through" ou estufa (espera para distribuição)	65°C ou mais	-----
Pescados crus ou cozidos refrigerados (armazenamento)	até 2°C	72 horas
Pescados crus ou cozidos congelados (armazenamento)	-18°C	30 dias
Reaquecimento de alimentos (temperatura interna)	74°C	-----
Sobremesas refrigeradas (armazenamento)	até 4°C	72 horas
Sucos (xaropes) resfriados	até 10°C	indicado pelo fabricante
Transporte de alimentos quentes	60°C ou mais	-----
Transporte de alimentos refrigerados	até 7°C	-----
Transporte de alimentos resfriados	até 10°C	-----

Critérios de temperatura para refrigeração

PRODUTO	TEMPERATURA	TEMPO DE ARMAZENAMENTO
Alimentos industrializados (embalagem fechada)	indicada p/ fabricante	• validade na embalagem
Alimentos pós-cozção (exceto pescados)	até 04°C	• 72 horas
Alimentos pós-manipulados/embalagens abertas (exceto pescados)	até 04°C	• 72 horas ou vide especificação
Amostras de alimentos	até 04°C	• 96 horas
Carnes cruas e seus produtos manipulados (exceto pescados)	até 04°C	• 72 horas
Descongelamento de alimentos sob refrigeração	até 04°C	• tempo necessário
Dessalga de carnes sob refrigeração	até 05°C	• tempo necessário
Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos	até 04°C	• 72 horas
Hortifruti manipulado, suco e polpas	até 05°C	• 72 horas
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	até 04°C	• 48 horas
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	até 06°C	• 24 horas
Massas frescas	até 04°C	• 72 horas
Ovos "in natura"	até 10°C	• 7 dias
Pescados crus ou cozidos e seus produtos manipulados	até 02°C	• 24 horas
Sobremesas e outras preparações com laticínios	até 04°C	• 72 horas
Sobremesas e outras preparações com laticínios	até 06°C	• 48 horas
Sobremesas e outras preparações com laticínios	até 08°C	• 24 horas

REFERÊNCIAS

1- Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. ANVISA
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

2- Cartilha Boas Práticas para Serviços de Alimentação
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>

3- Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013
https://cvs.saude.sp.gov.br/up/portaria%20cvs-5_090413.pdf

4- Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para a coletividades
>>[<<file:///C:/Users/cinti/Downloads/MANUAL%20ABERC%20de%20Pr%C3%A1ticas%20de%20Elabora%C3%A7%C3%A3o%20e%20Servi%C3%A7o%20de%20Refei%C3%A7%C3%B5es%20p.pdf>>](file:///C:/Users/cinti/Downloads/MANUAL%20ABERC%20de%20Pr%C3%A1ticas%20de%20Elabora%C3%A7%C3%A3o%20e%20Servi%C3%A7o%20de%20Refei%C3%A7%C3%B5es%20p.pdf)

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Prefeitura de Araucária - Manual de boas práticas, higiene e manipulação de alimentos e lactário

>>[<<https://araucaria.atende.net/atende.php?rot=1&aca=119&ajax=t&processo=viewFile&ajaxPrevent=1649767496795&file=E8917879B5114D1D31FA637833D361295AFD7072&sis_tema=WPO&classe=UploadMidia>>](https://araucaria.atende.net/atende.php?rot=1&aca=119&ajax=t&processo=viewFile&ajaxPrevent=1649767496795&file=E8917879B5114D1D31FA637833D361295AFD7072&sis_tema=WPO&classe=UploadMidia)