

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



PROGRAMA MUNICIPAL DE  
ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR  
CAMPINAS/SP



# **Programa Municipal de Alimentação Escolar – PMAE**

Prefeitura Municipal de Campinas  
Secretaria Municipal de Educação – SME  
Departamento de Apoio à Escola  
Coordenadoria Setorial de Nutrição – CONUTRI

Parceria:

CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DE CAMPINAS S.A. – CEASA Campinas

Departamento de Alimentação Escolar

Este manual foi elaborado para orientar as equipes técnica e operacional que atuam no Programa Municipal de Alimentação Escolar de Campinas. **Venda proibida.**

**Prefeito Municipal**

Dário Jorge Giolo Saadi

**Secretário Municipal de Educação**

José Tadeu Jorge

**Diretor de Apoio à Escola**

Charles Duraes Leite

**Coordenadora de Nutrição / Responsável Técnico:**

Maria Helena Antonicelli

**Diretor Presidente da CEASA Campinas**

Valter Aparecido Greve

**Gerente do Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas**

Julia Ramia Bonduki Amorim

**Elaboração e informações**

Centrais de Abastecimento de Campinas S.A. – CEASA Campinas

Departamento de Alimentação Escolar

Rod. Dom Pedro I, km-140,5 – Jd. Santa Mônica

CEP: 13082-902 – Campinas-SP

Tel.: (19) 3746-1008

**Revisão e editoração**

Secretaria Municipal de Educação

Coordenadoria Setorial de Nutrição – CONUTRI

Rua Barreto Leme, 1557 – Centro

CEP: 13010-201 – Campinas-SP

Tel.: (19) 2515-7193

# SUMÁRIO

<b>1. O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....</b>	<b>9</b>
<b>2. BOAS PRÁTICAS E ALIMENTOS SEGUROS.....</b>	<b>9</b>
<b>3. DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – DTA’S.....</b>	<b>10</b>
Surto De Doença Transmitida por Alimentos.....	11
Quadro 1: Contatos das Unidades Regionais da Vigilância Sanitária.....	12
<b>4. SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES.....</b>	<b>12</b>
Higiene Pessoal.....	13
Higiene das Mãos.....	14
Fluxo Higienização Simples das Mãos.....	15
Uso de Luvas Descartáveis.....	17
Fluxograma 1: Como e Quando Utilizar as Luvas.....	18
Uso de Uniforme.....	18
Fluxograma 2: Utilização do Uniforme.....	19
Equipamentos de Proteção Individual (EPI).....	19
Visitantes.....	20
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE.....</b>	<b>21</b>
Fluxograma 3: Higienização das Instalações e dos Ambientes.....	21
Higienização de Utensílios.....	22
Fluxograma 4: Higienização dos Utensílios.....	22
Higienização de Mamadeiras e Copos de Transição.....	23
Fluxograma 5: Higienização das Mamadeiras e dos Copos de Transição.....	23
Higienização do Ambiente e Equipamentos.....	24
Materiais de Limpeza e EPI.....	24
Fluxograma 6: Utilização e Higienização do Pano Alvejado e Higienização da Esponja de Limpeza.....	25
<b>6. QUALIDADE SANITÁRIA DA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS.....</b>	<b>26</b>
Recebimento de Gêneros Alimentícios.....	26
Fluxograma 7: Recebimento de Gêneros Alimentícios.....	26
Quadro 2: Temperatura de Recebimento dos Gêneros Congelados e Refrigerados.....	27
Quadro 3: Verificação das Características Organolépticas.....	27
Armazenamento dos Alimentos.....	28
Etiqueta 1: Produtos de Funcionários.....	28
Etiqueta 2: Produtos Próximos ao Vencimento.....	28
Fluxograma 8: Armazenamento de Gêneros Alimentícios.....	29

Quadro 4: Condições e Tempo de Armazenamento de Produtos Processados e/ou Abertos.....	30
Armazenamento dos Produtos Após Abertos.....	30
Fluxograma 9: Armazenamento de Produtos Abertos.....	30
Etiqueta 3: Identificação de Produtos Abertos.....	31
Quadro 5: Condições e Locais de Armazenamento de Produtos Processados e/ou Abertos.....	31
Alimentos Impróprios / Não Conformes.....	32
Fluxograma 10: Solicitação de Retirada de Produtos Impróprios.....	32
Etiqueta 4: Identificação de Produtos não Conformes.....	32
Quadro 6: Acondicionamento de Produtos não Conformes para Retirada.....	33
Pré-Preparo dos Alimentos.....	33
Fluxograma 11: Pré-Preparo de Alimentos.....	34
Higienização de Hortifrúteis.....	34
Quadro 7: Condições e Tempo de Armazenamento de Produtos Processados e/ou Abertos.....	35
Fluxograma 12: Higienização de Hortifrúteis.....	35
Cuidados na Utilização de Ovos.....	36
Descongelamento de Produtos.....	36
Etiqueta 5: Identificação de Produtos em Produção.....	36
Congelamento de Hortaliças e Frutas.....	37
Fluxograma 13: Branqueamento e Congelamento de Hortaliças.....	38
Fluxograma 14: Congelamento de Frutas.....	39
Preparo dos Alimentos.....	39
Quadro 8: Condições e Tempo de Armazenamento de Produtos Pré-Preparados.....	40
Distribuição das Refeições.....	40
Quadro 9: Tempo de Armazenamento para Produtos Prontos.....	41
Fluxograma 15: Controle de Temperatura dos Alimentos Durante a Distribuição.....	42
Coleta de Amostras.....	42
Fluxograma 16: Coleta de Amostras.....	43
Quadro 10: Tabela de Referência para Quantidade de Alimentos Coletados.....	44
Rastreabilidade de Alimentos Industrializados Individuais e para Restrições Alimentares.....	44
<b>7. MANEJO DE RESÍDUOS.....</b>	<b>45</b>
Fluxograma 17: Saída de Lixo para Descarte e de Resíduo para Compostagem.....	46
<b>8. QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES.....</b>	<b>47</b>
<b>9. ABASTECIMENTO DE ÁGUA.....</b>	<b>48</b>
<b>10. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS.....</b>	<b>49</b>
<b>11. ALTERAÇÃO DA ENTREGA DE MERCADORIAS / CANCELAMENTO / ALTERAÇÃO DAS QUANTIDADE....</b>	<b>51</b>
<b>12. ABASTECIMENTO DE GÁS DE COZINHA – GLP.....</b>	<b>52</b>

<b>13. PLANILHAS DE CONTROLE.....</b>	<b>53</b>
Planilha de Controle de Estoque.....	53
Planilha de Refeições Servidas.....	53
Planilha de Inventário do Estoque.....	54
Planilha de Controle de Temperatura.....	54
Planilha de Controle de Temperatura dos Alimentos.....	54
Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos.....	55
Planilha de Controle de Termômetros.....	55
Fluxograma 18: Checagem da Calibração dos Termômetros.....	55
Quadro 11: Temperaturas de Controle dos Equipamentos.....	56
Planilha de Controle dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP.....	56
<b>14. TEMPORALIDADE DOS DOCUMENTOS.....</b>	<b>58</b>
Quadro 12: Tabela de Temporalidade de Documentos.....	58
<b>15. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>59</b>
<b>16. ANEXOS.....</b>	<b>60</b>
Anexo 1: Protocolo de Registro de Suspeita de Surto Alimentar.....	61
Anexo 2a: Etiquetas para Impressão.....	64
Anexo 2b: Cartaz Fluxo Higienização Simples das Mãos para Impressão.....	65
Anexo 3: Protocolo de Orientação para Procedimento de Desinsetização.....	66
Anexo 4: Planilha de Controle de Estoque.....	67
Anexo 5: Planilha de Refeição Servida (Modelo Ensino Fundamental).....	71
Anexo 6: Planilha de Refeição Servida (Modelo Ensino Infantil).....	72
Anexo 7: Planilha de Inventário Quinzenal.....	73
Anexo 8: Planilha de Controle de Temperatura na Distribuição.....	75
Anexo 9: Planilha de Controle de Temperatura nos Equipamentos.....	76
Anexo 10: Documento de Rastreabilidade para Alimentos Industrializados e Especiais.....	77
Anexo 11: Especificação dos Materiais de Limpeza e Descartáveis.....	78
Anexo 12: Procedimentos Operacionais Padronizados – POP.....	80

## DEFINIÇÕES

**BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO:** Procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

**BRANQUEAMENTO:** processo de conservação dos alimentos pela inativação de enzimas através da fervura por alguns minutos seguida do resfriamento dos vegetais, com a finalidade de paralisar o processo de amadurecimento e destruir microrganismos, preservando sua qualidade;

**CONGELAMENTO:** Processo de preservação do alimento através de extração de calor (-11°C a -18°C);

**CONTAMINAÇÃO CRUZADA:** transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;

**CONUTRI:** Coordenadoria Setorial de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação

**DAE:** Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas;

**DESCONGELAMENTO:** Processo realizado sob refrigeração (4°C) para manutenção das condições originais do produto, após seu congelamento;

**DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA):** doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos;

**FNDE:** Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

**HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS:** ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um agente antisséptico;

**HIGIENIZAR:** ação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

**LIMPAR:** ação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;

**MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS:** operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição, entre outras;

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem

fracionamento, distribuição e transporte de alimentos;

**PMAE:** Programa Municipal de Alimentação Escolar de Campinas.

**PNAE:** Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ministério da Educação.

**PRÉ-PREPARO:** etapa onde os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes;

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP):** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos;

**SANEANTES:** substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para aplicação por qualquer pessoa para fins domésticos ou entidades especializadas para fins profissionais;

**SANITIZANTE:** É um agente ou produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde;

**SURTOS:** Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem;

**TEMPERATURA:** Grau de calor ou frio aferido no alimento e/ou equipamento, para garantir a qualidade e evitar a deterioração, contaminação e aumento de microrganismos;

**VISITANTES:** Pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de armazenamento e manipulação de alimentos.



# 1

## O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE), é uma política pública que garante, por meio da transferência de recursos financeiros do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Governo do Estado de São Paulo, por meio de convênio com o Município de Campinas, além aporte de recursos do Tesouro Municipal, a alimentação escolar aos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensinos fundamental e médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas municipais, estaduais e conveniadas.

Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a 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.

O modelo de gestão do Programa no Município de Campinas conta com parceria com a Centrais de Abastecimento de Campinas S.A. – CEASA Campinas para gestão e operacionalização por meio de convênio.

# 2

## BOAS PRÁTICAS E ALIMENTOS SEGUROS

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são as práticas de organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros envolvendo todas as etapas: seleção dos fornecedores, compra, recebimento, armazenamento, transporte, pré-preparo, preparo, e distribuição ao consumidor final.

O **Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos** 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, a higienização das instalações e do ambiente, o manejo de resíduos, a qualificação sanitária das instalações, o abastecimento de água, o controle integrado de pragas, a segurança no trabalho, planilhas de controle de qualidade e procedimentos internos. Ressalta-se que as

especificações e descrições dos materiais de limpeza e descartáveis, para realização dos procedimentos apresentados neste Manual, encontram-se no **Anexo 11** – p. 78, bem como os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's, que são tratados nos **Anexo 12** – p. 80.

Este manual e seus anexos devem ser disponibilizados integralmente em forma impressa na cozinha em local de fácil acesso para consulta dos manipuladores e à disposição de todos. Pode ser baixado no portal da Secretaria de Educação de acesso público ou no portal da Ceasa Campinas, de acesso restrito, utilizando-se a senha de acesso disponibilizada pela nutricionista supervisora.

### 3

## DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – DTA's

Existem mais de 250 tipos de DTA's no mundo, sendo que a maioria delas são infecções causadas por microrganismos como bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas.



As contaminações biológicas apresentam as maiores ameaças à segurança dos alimentos, pois são muito difíceis de serem detectadas. Os sintomas mais comuns de DTA's são: dores abdominais, náuseas, vômito, diarreia, falta de apetite e febre, muitas vezes tratados em casa ou com medicação simples. No entanto, muitos quadros podem

evoluir para casos graves que podem levar à morte, principalmente tratando-se de pessoas mais susceptíveis como crianças, idosos, mulheres grávidas e pessoas debilitadas.

A maneira mais eficaz de combater essas contaminações é a adoção de regras que garantam a produção de um alimento seguro, ou seja, que não causará uma doença em quem o consome. Essas regras são estabelecidas pelas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos descritas neste Manual e determinadas de acordo com a legislação vigente, de forma a garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos do preparo até o consumo.



## Principais cuidados para evitar as DTA's

- Manter boa higiene pessoal e ambiental
- Separar os alimentos crus dos cozidos para evitar contaminação cruzada. Exemplo: cortar alimento cru e depois utilizar a mesma faca, sem lavar, para cortar um alimento cozido
- Cozinhar bem os alimentos: cozinhar os alimentos acima de 74°C garante um alimento mais seguro, pois nesta temperatura quase todos os microrganismos são mortos
- Manter os alimentos em temperaturas seguras, evitando ao máximo deixar alimentos prontos para o consumo expostos em temperatura ambiente:
  - Alimentos frios: mantê-los refrigerados em temperatura inferior a 5°C
  - Alimentos quentes: mantê-los aquecidos em temperatura acima de 60°C
- Utilizar somente água potável

## **S**URTO DE DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS

Em caso de suspeita de surto alimentar, deve-se suspender de imediato o consumo dos

alimentos suspeitos e a Vigilância Sanitária deve ser notificada imediatamente. O Departamento de Alimentação Escolar da Ceasa Campinas também deverá ser comunicado para que o nutricionista responsável faça o levantamento dos dados referentes ao ocorrido através do **“Protocolo de Registro de Suspeita de Surto Alimentar”** (Anexo 1 – p. 61).

Para auxiliar na elucidação de surtos, os alimentos suspeitos não podem ser descartados e deve-se garantir a coleta e armazenamento de amostra de todas as preparações e alimentos servidos na unidade escolar, conforme descrito neste Manual.

Quadro 1: **CONTATOS DAS UNIDADES REGIONAIS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Contatos das Unidades da  
Vigilância Sanitária por região

 <b>VISA Norte</b>	
 (19) 3242-5870	 (19) 3232-0591
 saude.visanorte@campinas.sp.gov.br	 saude.visasul@campinas.sp.gov.br
 <b>VISA Leste</b>	
 (19) 3212-2755	
 saude.visaleste@campinas.sp.gov.br	
 <b>VISA Sudoeste</b>	
	 (19) 3227-6613
	 saude.visasudoeste@campinas.sp.gov.br
 <b>VISA Leste</b>	
 (19) 3212-2755	
 saude.visaleste@campinas.sp.gov.br	

## 4

## SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES

Para evitar a transmissão de doenças aos consumidores através dos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), que tem o objetivo de atestar se o funcionário está apto ou não a exercer suas funções profissionais. Os exames a serem realizados devem estar de acordo com a função a ser exercida e legislação vigente. Este documento

deve permanecer à disposição da autoridade sanitária no efetivo local de trabalho do manipulador. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológicas.

Há também os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente do Ministério do Trabalho e Emprego, com o objetivo de avaliar e prevenir problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por médico especializado em Medicina do Trabalho. A comprovação dos exames do PCMSO pode também ser exigida pela Autoridade Sanitária.

Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento; bem como ser afastado das atividades de manipulação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

## **H**IGIENE PESSOAL

Nosso corpo carrega diferentes tipos de bactérias. Muitas destas são causadoras de doenças que podem ser transmitidas a outras pessoas através dos alimentos. Por isso, é fundamental que as pessoas que manipulam alimentos mantenham **práticas higiênicas**, que incluem:

Usar uniforme limpo e completo, bem como sapatos fechados e antiderrapantes em boas condições de higiene e conservação

Tomar banho diariamente

Escovar os dentes após cada refeição

Manter os cabelos sempre limpos e protegidos por rede e/ou touca

Os homens devem manter os cabelos curtos e a barba e bigode raspados diariamente

As unhas devem ser curtas, limpas, sem esmaltes ou base incolor

Desodorantes devem ser inodoros e não se deve usar perfumes

Maquiagem deve ser leve

Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e comunicar à chefia direta a ocorrência de ferimento ou doenças transmissíveis

Durante o processo de manipulação dos alimentos **NÃO É PERMITIDO**:

- **Usar adornos** (brincos, pulseiras correntes, anéis, *piercings*, aliança e relógio);
- **Usar o celular** dentro da cozinha/estoque (mantê-lo fora da área de manipulação e estoque);
- Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os alimentos e utensílios;
- Fumar;
- Mascar chicletes, balas ou manter palitos na boca;
- Manipular dinheiro;
- Tocar no corpo, colocar o dedo no nariz ou ouvido, assoar o nariz e mexer no cabelo;
- Comer ou experimentar alimentos com as mãos;
- Devolver para a panela, um utensílio usado para provar o alimento, sem antes higienizá-lo corretamente;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça do uniforme;
- Tocar em maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade;
- Iniciar um trabalho com utensílios e equipamentos sujos;
- Permanecer sem uniforme, touca ou rede para proteção dos cabelos nas áreas de manipulação e armazenamento de alimentos;
- Ir ao sanitário utilizando avental (tecido ou PVC);
- Manipular alimento quando apresentar problemas de saúde, sem comunicar ao supervisor, para que ele tome as providências cabíveis.

## HIGIENE DAS MÃOS

As mãos são uns dos principais meios de contaminação de alimentos, pois frequentemente transportam microrganismos causadores de doença. Por isso, devemos mantê-las sempre muito bem limpas. [\[ver fluxo Higienização Simples das Mãos – p. 15\]](#)

Conforme exigência da legislação sanitária brasileira, as cozinhas e áreas de produção devem dispor de estações para a lavagem das mãos, compostas por pias, preferencialmente

com acionamento automático, exclusivas para esse fim, sabonete líquido inodoro e com ação antisséptica, papel toalha não reciclado ou ar quente e lixeira com pedal.

Higienizar as mãos de maneira correta e frequente é uma das ações mais importantes para garantir a segurança dos alimentos e evitar surtos alimentares.



## Fluxo Higienização Simples das Mãos

### Finalidade:

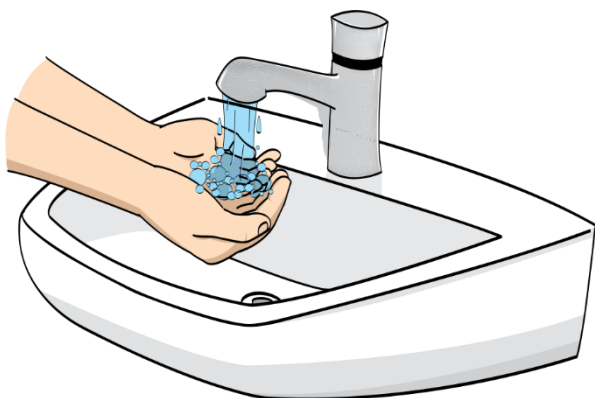
Remover os microrganismos que colonizam as camadas superficiais da pele, assim como o suor, a oleosidade e as células mortas, retirando a sujidade propícia à permanência e à proliferação de microrganismos.

### Duração do procedimento:

40 a 60 segundos.

1

**Abrir a torneira e molhar as mãos, evitando encostar-se a pia.**



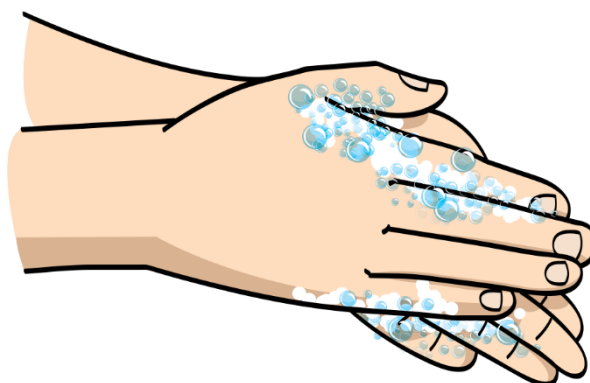
2

**Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).**



3

**Ensaboar as palmas das mãos, friccionando-as entre si**



4

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



5

**Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços interdigitais.**

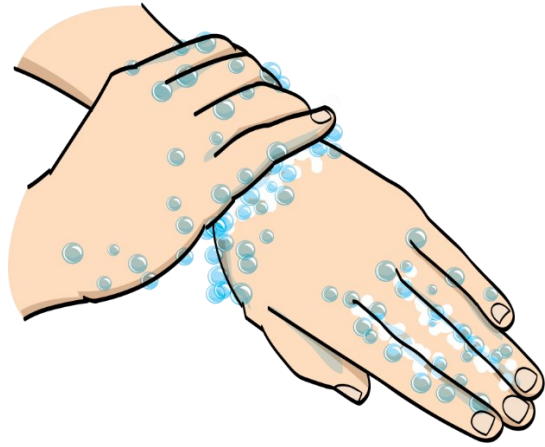


**6**

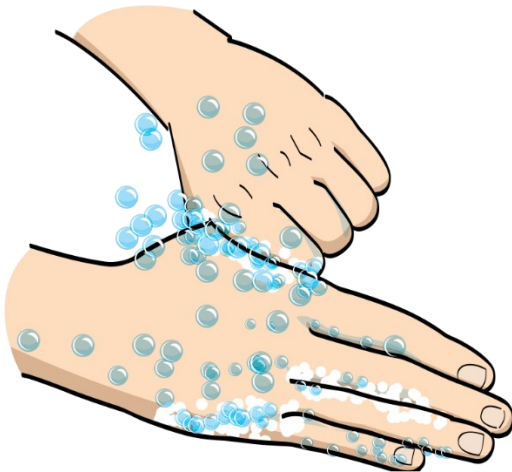
*Esfregar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa*

**9**

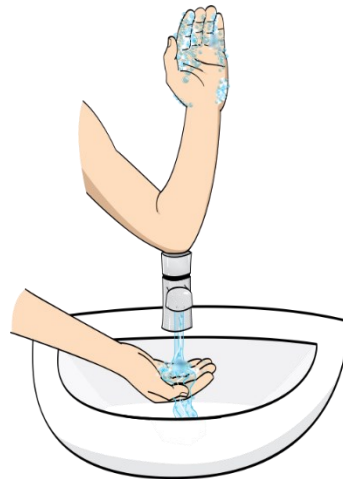
*Esfregar o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa.*

**7**

*Esfregar o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda, utilizando-se movimento circular e vice-versa.*

**10**

*Enxaguar as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evitar contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.*

**8**

*Friccionar as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa.*

**11**

*Secar as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos. No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.*





Deve ser afixado cartaz de Higienização das Mãos, conforme exemplo acima do Ministério da Saúde sobre o procedimento correto de higienização de mãos (**Anexo 2b** – p. 65), instalado estrategicamente na linha de produção, lavatórios dos banheiros e vestiários. Os procedimentos bem como a frequência estão descritos no **POP 3** – p. 80+.



### **ATENÇÃO:**

- Não manipular alimento quando apresentar problemas de saúde. Comunicar ao supervisor, para que ele tome as providências cabíveis.
- Não enxugar as mãos em aventais ou qualquer pano. Usar sempre papel toalha não reciclado ou secador de ar quente;
- Não permitir que falte papel toalha e sabão antisséptico;
- O uso do álcool 70% não substitui a lavagem das mãos.

## **U**SO DE LUVAS DESCARTÁVEIS

As luvas descartáveis devem ser utilizadas ao manipular e ao servir alimentos prontos para o consumo como pães, biscoitos, frutas e hortaliças, conforme as etapas do **Fluxograma 1** – p. 18.



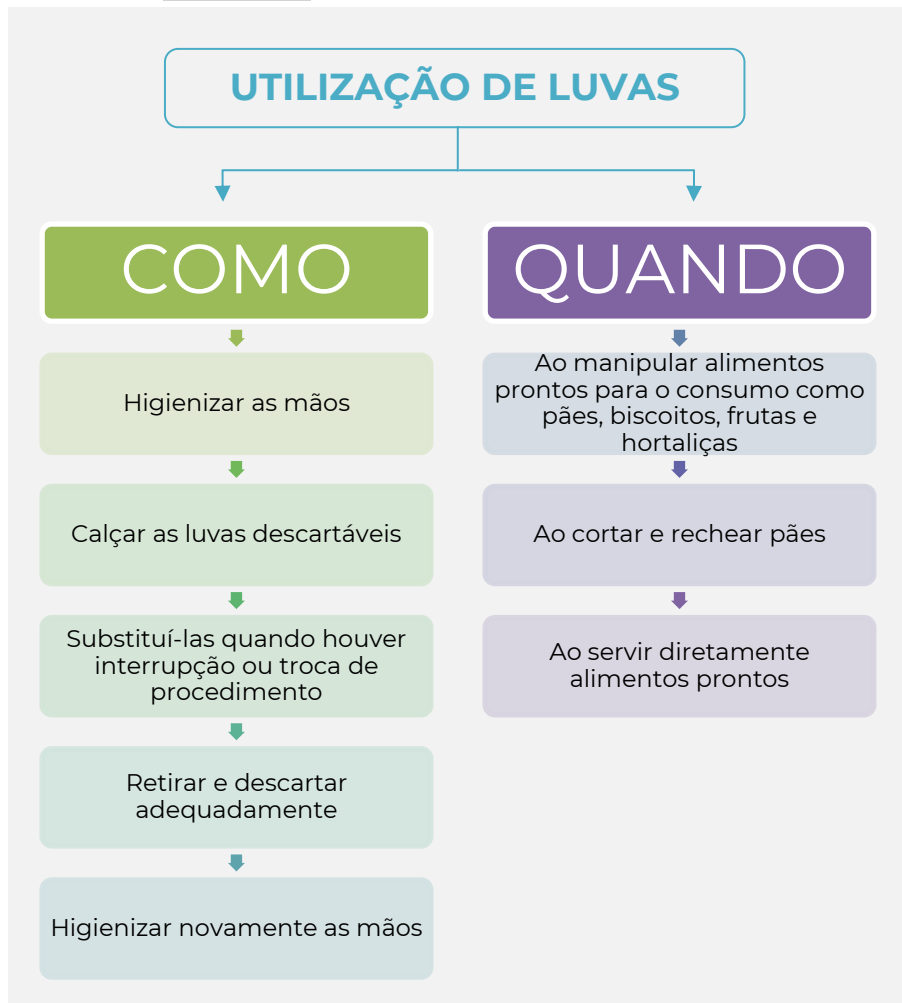
### **ATENÇÃO:**

- É dispensável o uso de luvas para manusear utensílios para servir;
- Quando estiver utilizando luvas não se deve pegar em telefone, maçanetas, rodo/vassoura ou qualquer outro objeto que não seja o alimento;
- O uso de luvas descartáveis não é garantia de segurança e higiene;
- O uso de luvas descartáveis não substitui a lavagem de mãos;
- Higienizar adequadamente as mãos antes e após a utilização de luvas;
- Uso indevido de luvas poderá causar uma contaminação muito maior;
- As luvas descartáveis, como o próprio nome já diz, devem ser descartadas após o uso e nunca reutilizadas;
- Não utilizar luvas descartáveis em procedimentos que envolvam calor;
- É recomendável o uso de luvas de borracha na devolução dos utensílios.



**Uma higienização rigorosa das mãos é sempre a melhor solução.**

Fluxograma 1: **COMO E QUANDO UTILIZAR AS LUVAS**



## U SO DE UNIFORME

O uso correto do uniforme, conforme pode ser visto no **Fluxograma 2** – p. 19, além de identificar o funcionário, ajuda a reduzir o risco de acidentes de trabalho e de contaminação dos alimentos.



### ATENÇÃO:

- É VEDADO o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- Uso do Avental de Plástico deve ser RESTRITO às atividades com água e não deve ser utilizado próximo a fontes de calor (fogão).
- É PROIBIDO DORMIR nas dependências da cozinha ou estoque.



## EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

É responsabilidade do empregador:

- Adquirir e fornecer os EPI adequados ao risco de cada atividade e aprovados pelo Ministério do Trabalho através do Certificado de Aprovação (CA);
- Capacitar e conscientizar o funcionário quanto ao uso adequado;
- Dispô-los em local de fácil acesso, limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e tamanhos adequados.

Cabe ao funcionário:

- Responsabilizar-se pelo uso correto dos EPI e cumprir as determinações do empregador sobre o uso adequado;
- Utilizá-los apenas para a atividade a que se destina;

- Zelar pela guarda e conservação de seus EPI;
- Comunicar ao empregador qualquer alteração que o torne impróprio para o uso.

**A NR6 determina que “Constitui ato faltoso do empregado a recusa injustificada ao uso do EPI, podendo sofrer sanções legais, advertências, suspensão e dispensa por justa causa”.**



### DICAS DE PREVENÇÃO

- Manter-se atento. Todo trabalho deve ser feito com plena consciência.
- Não se expor ao risco, acidentes acontecem muitas vezes por imprudência.
- Manter o local de trabalho limpo e organizado pode evitar escorregões e quedas, por exemplo.
- Usar corretamente os equipamentos de proteção.
- Usar luvas térmicas em situações de calor intenso.
- Usar luva nitrílica (borracha) de cano longo para manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo e higienização de contentores de lixo.
- Sempre comunicar os incidentes aos superiores.

## VISITANTES

Os visitantes podem constituir focos de contaminação durante o preparo dos alimentos. Estes deverão estar minimamente informados sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os funcionários. Os visitantes que necessitem: supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, entregar gêneros alimentícios, executar manutenção e instalação de equipamentos e utensílios ou quaisquer outras atividades, devem estar devidamente uniformizados com rede ou gorro para proteção dos cabelos.

A higienização das instalações e do ambiente compreende as operações de limpeza e sanitização da estrutura física, dos equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios; deve ser realizada de maneira frequente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos. O passo a passo pode ser conferido no **Fluxograma 3**, a seguir.

Fluxograma 3: HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DOS AMBIENTES



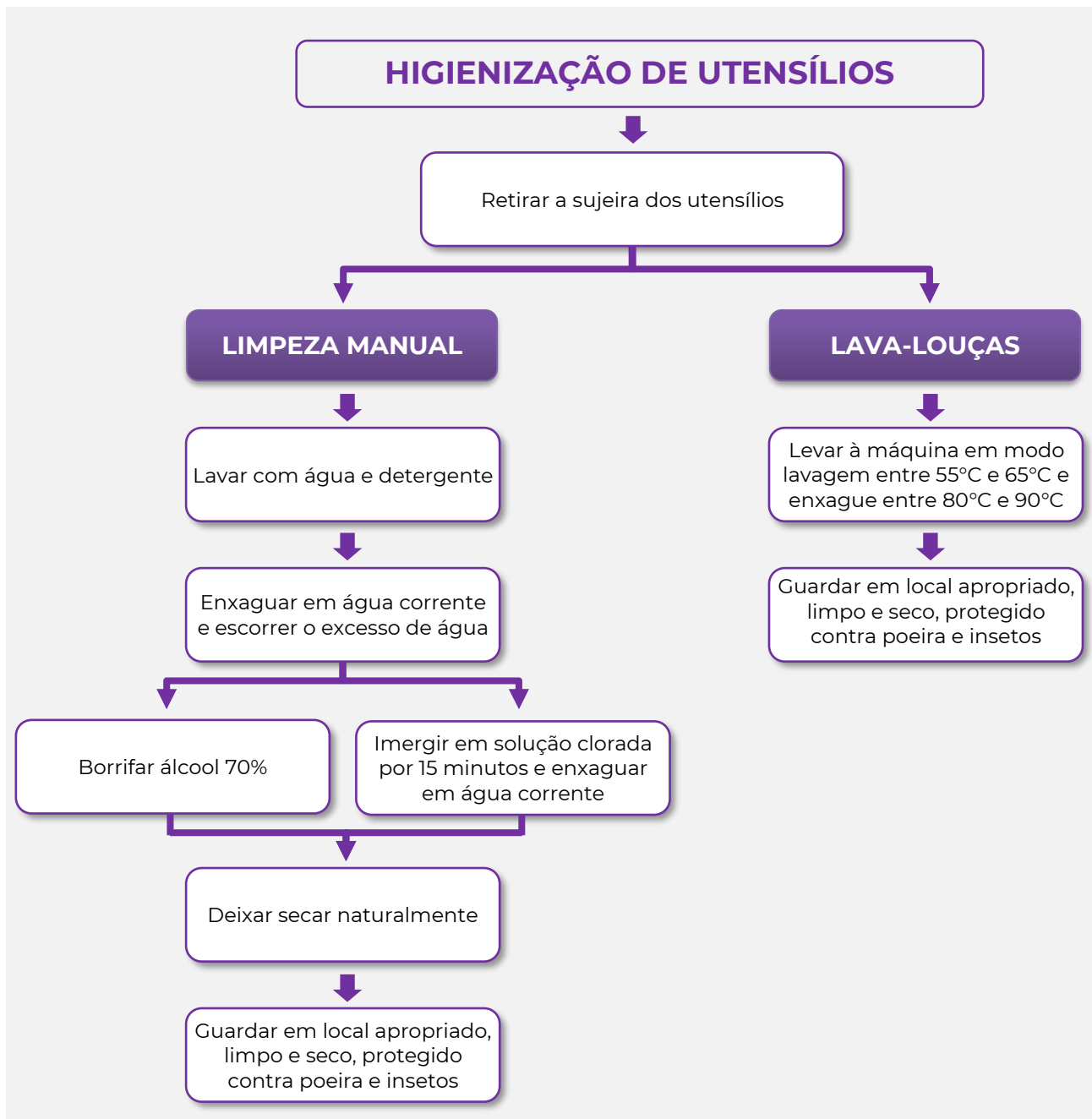
Para higienizar com segurança o ambiente, é importante compreender a diferença entre limpeza e sanitização. O ato de limpar significa remover com água e detergente ou sabão sujidades visíveis como poeira, gordura, restos de comida; devendo ocorrer antes da sanitização. Sanitizar ou desinfetar significa remover ou reduzir a níveis aceitáveis os microrganismos invisíveis a olho nu, utilizando produtos químicos ou calor. Todos os procedimentos estão descritos no **POP 1** – p. 80+.

A presença de materiais em desuso na cozinha e/ou no estoque podem se tornar foco de contaminação e abrigo de pragas.

## HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS

A higienização de utensílios (pratos, copos, talheres, cumbucas, canecas, entre outros) deve ser feita por um dos procedimentos descritos no **Fluxograma 4**, a seguir, e todos os procedimentos estão descritos no **POP 1** – p. 80+.

Fluxograma 4: HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS



## HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS E COPOS DE TRANSIÇÃO

As escolas que atendem crianças menores de 2 anos devem dispor de uma área, preferencialmente restrita, destinada à limpeza, preparo e guarda de mamadeiras.

Na ausência de área restrita para este fim, deve-se implantar rotina diária que determine períodos e horários específicos para cada atividade, de forma a garantir a higiene e segurança durante todo o processo. O **Fluxograma 5**, a seguir, dispõe do passo a passo a ser seguido para higienização das mamadeiras, dos copos de transição e seus acessórios. Os procedimentos estão descritos no **POP 1** – p. 80+.

Fluxograma 5: **HIGIENIZAÇÃO DAS MAMADEIRAS E DOS COPOS DE TRANSIÇÃO**



### ATENÇÃO:

- As caixas plásticas utilizadas para armazenamento das mamadeiras e copos de transição devem ser mantidas sempre limpas, higienizadas e secas;
- Higienizar as escovas após cada uso com detergente, enxaguar bem, secar e guardar. Trocar sempre que necessário;
- As caixas plásticas, utilizadas exclusivamente para armazenamento de mamadeiras e copos de transição, devem ser as mesmas utilizadas para “cloragem” dos frascos, copos e seus acessórios.

## **H**IGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE E EQUIPAMENTOS

Para a higienização de bancadas e equipamentos deve-se utilizar exclusivamente pano multiuso descartável. Para cada atividade deverá ser utilizado um pano e o seu descarte deverá ocorrer no máximo a cada período. Todos os procedimentos de higienização dos equipamentos estão descritos no **POP 1** – p. 80+.

Em procedimentos de Higiene Ambiental **NÃO É PERMITIDO**:

- Varrer a seco;
- Lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
- Utilizar palha de aço e escovas, esponjas ou similares de metal;
- Misturar produtos de limpeza;
- Utilizar sabão em pedra e/ou em pasta, limpa alumínio “roxinho”, pasta de brilho ou outros produtos abrasivos;
- Utilizar nas áreas de manipulação os mesmos materiais de limpeza (panos, rodos, vassouras) utilizados em banheiros e sanitários, bem como lavar os panos de limpeza em locais de manuseio de alimentos;
- Borrifar água e outros líquidos sobre equipamentos elétricos ou próximos a tomadas, interruptores e luminárias;
- Ter ou utilizar qualquer material de madeira;
- Colocar enfeites como vasos, toalhas de mesa e tapetes;
- Presença e/ou utilização de ventiladores ou climatizadores nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos.

## **M**ATERIAIS DE LIMPEZA E EPI

Conforme a Portaria CVS 5/2013, os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, dentre estes informar os dados completos sobre a empresa fabricante:

- Nome;
- Endereço completo e telefone;
- CNPJ e o número de autorização de funcionamento da ANVISA;
- Nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;
- Informações sobre precauções e cuidados em casos de acidentes.



Além disso, é determinado nesta portaria que as operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (exemplo: desincrustante), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (exemplo: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar os EPI's e seguir as instruções de uso e segurança do fabricante.

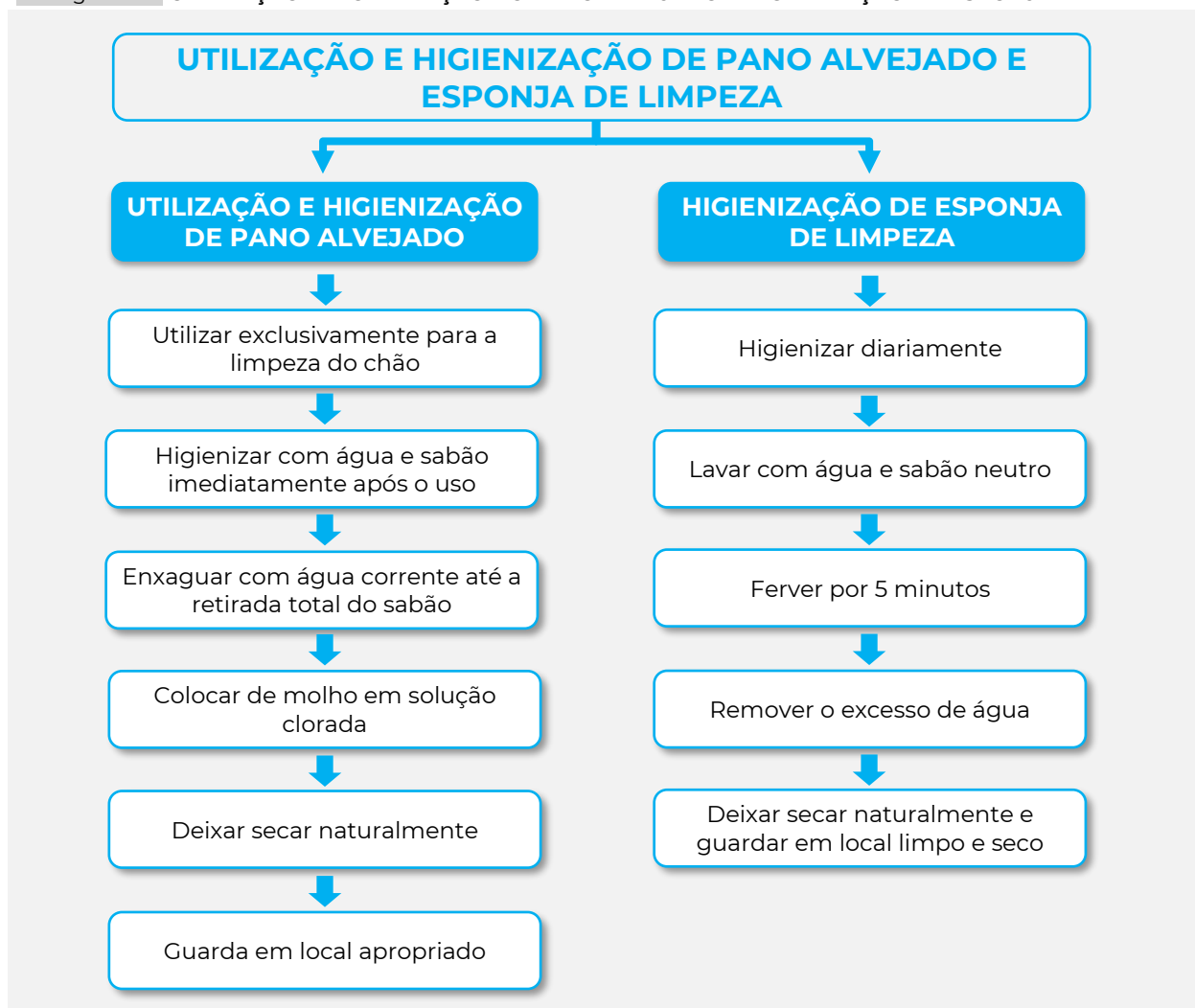


### ATENÇÃO:

Produtos de limpeza também possuem data de validade. Devem ser armazenados com sistema "Primeiro que Vence, Primeiro que Sai" (PVPS) e devemos ficar atentos ao vencimento.

Os produtos e materiais de limpeza como vassoura, rodo, balde e pano de chão, usados nos procedimentos de limpeza, devem ser **identificados**, **armazenados** e **higienizados** em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. A utilização e a higienização do pano alvejado e esponja devem seguir as recomendações descritas no **Fluxograma 6**, a seguir.

Fluxograma 6: **UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DO PANO ALVEJADO E HIGIENIZAÇÃO DA ESPONJA DE LIMPEZA**

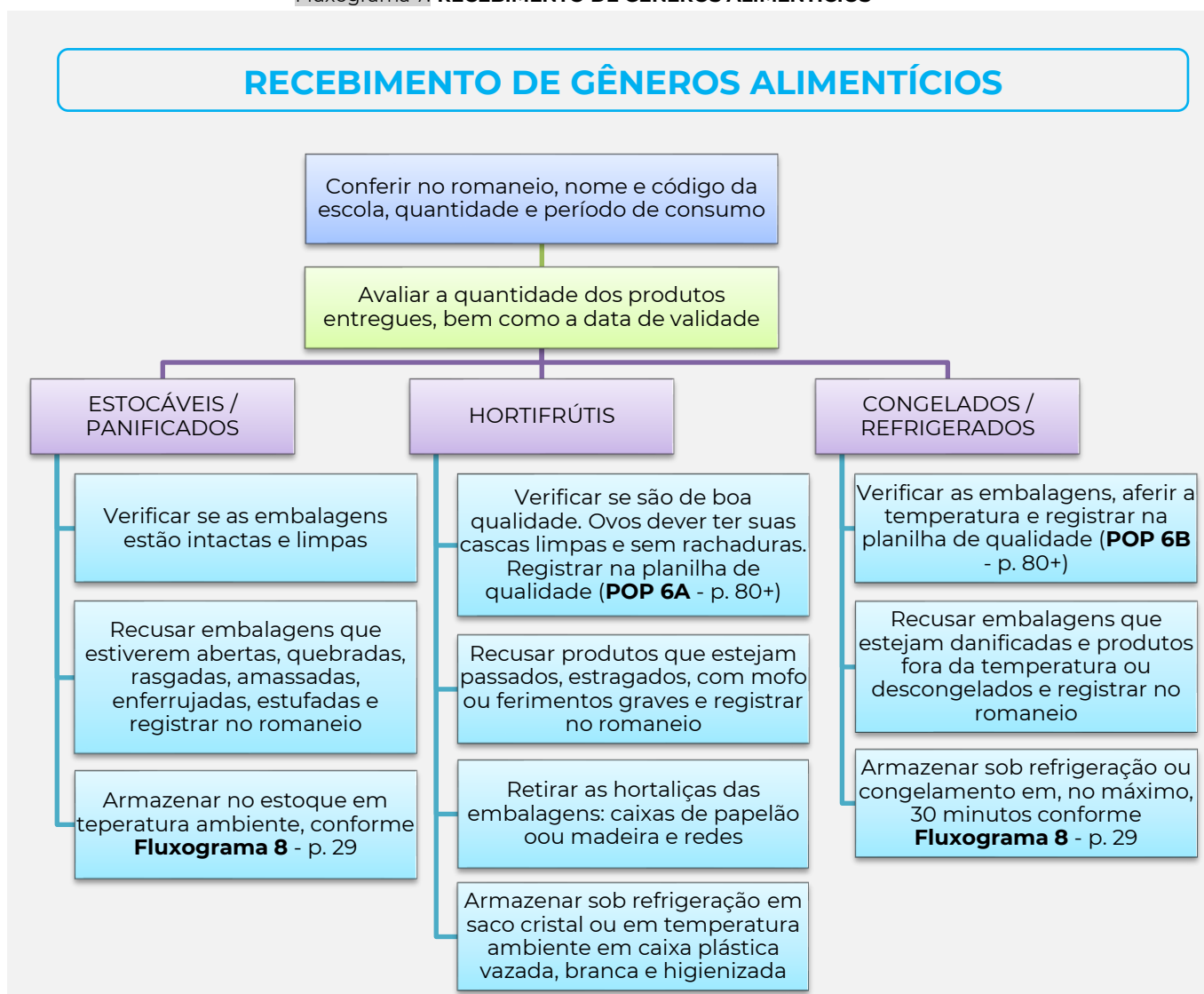


Para fornecer alimentos seguros precisamos construir barreiras sanitárias contra as contaminações em cada uma das etapas do fluxo de produção, desde a compra de matéria-prima até a distribuição dos alimentos prontos.

## RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

O recebimento é o primeiro contato da cozinha com o alimento, que deve ocorrer em uma área específica, organizada e muito limpa. No ato do recebimento, são necessários alguns cuidados essenciais, conforme informações do **Fluxograma 7**, a seguir e **Quadro 2** – p. 27.

Fluxograma 7: RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



Quadro 2: TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DOS GÊNEROS CONGELADOS E REFRIGERADOS

ALIMENTOS	TEMPERATURA DE RECEBIMENTO
<b>Produtos Congelados</b>	Mínimo -12 °C ou conforme recomendação do fabricante
<b>Produtos Refrigerados</b>	De 4 a 10 °C ou conforme recomendação do fabricante

A aparência, cheiro e textura dos alimentos devem ser rigorosamente checados, conforme o Quadro 3, a seguir, de verificação das características organolépticas.

Quadro 3: VERIFICAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
<b>Produto Lácteos / Laticínios</b>	As embalagens de iogurte e requeijão não poderão estar estufadas, ou de algum modo alteradas. Em todas as embalagens deve constar a data de fabricação e validade.
<b>Carne Bovina</b>	Odor e cor característica: vermelho vivo, sem escurecimento* ou manchas esverdeadas. Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa. Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento. Em todas as embalagens deve constar a data de fabricação e validade.
<b>Carne de Aves</b>	Odor e cor característica: amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa. Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento. Em todas as embalagens deve constar a data de fabricação e validade.
<b>Carne de Peixes</b>	Odor e cor característica, geralmente branca ou ligeiramente rósea. Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa. Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento. Em todas as embalagens deve constar a data de fabricação e validade.
<b>Produtos Enlatados / Latárias</b>	Não devem estar enferrujadas, estufadas, amassadas, trincadas, apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto. Deve apresentar a data de validade estampada na lata.
<b>Ovos</b>	Devem apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa. Não devem conter rachaduras. A clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada e no centro. Quando colocados na água devem afundar. Em todas as embalagens deverá constar a data de fabricação e validade.
<b>Legumes, Verduras e Frutas</b>	Devem estar firmes. Não devem estar amarelados, machucados, perfurados ou muito maduros. Devem ser adquiridos na época da safra.

\* Carnes congeladas e embaladas a vácuo podem apresentar coloração mais escura.

## **A**RMazenamento dos Alimentos

O correto armazenamento de alimentos diminui os riscos de perda e contaminação de produtos. Há alimentos que devem ser armazenados à temperatura ambiente (estoque seco) e alimentos de mais rápida deterioração que devem ser armazenados sob temperatura controlada, podendo ser refrigerados ou congelados. O **Fluxograma 8** – p. 29 detalha como deve ser feito o adequado armazenamento dos gêneros recebidos.

A área de armazenamento deve ser:

- Limpa, seca e organizada, com ventilação adequada e ausência de entulho, resíduos ou material tóxico.
- Alimentos devem manter distâncias necessárias do forro (60cm), das paredes (10cm) e do piso (25cm), para garantir adequada ventilação e limpeza.
- Os paletes, prateleiras ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- As portas da área de armazenamento devem ser mantidas fechadas.
- Abrir as portas dos refrigeradores e freezers o mínimo possível para evitar alterações na temperatura.
- Alimentos que estejam com data de vencimento próxima (30 dias) deverão ser separados em local exclusivo e devidamente identificado com a etiqueta apropriada (**Etiqueta 2**, a seguir, disponível para impressão no **Anexo 2a** – p. 64), a fim de terem seu consumo priorizado dentro do prazo de validade.
- Produtos de funcionários devem ser armazenados nas copas das escolas não devendo permanecer junto com os alimentos da alimentação escolar. Caso não tenha copa, o mesmo deverá ser armazenado em um único recipiente devidamente identificado com a etiqueta apropriada (**Etiqueta 1**, a seguir, disponível para impressão no **Anexo 2a** – p. 64).

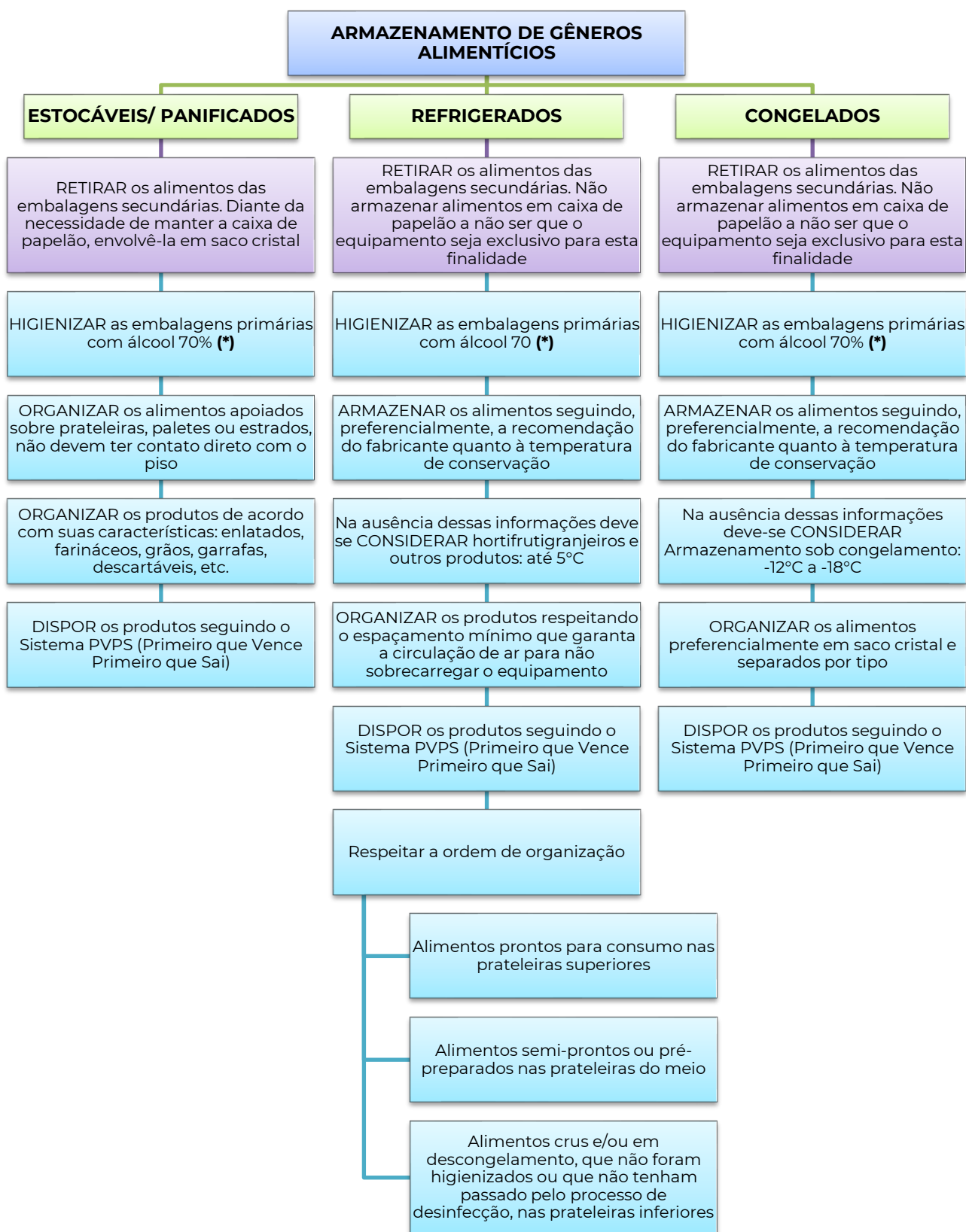
Etiqueta 1: **PRODUTOS DE FUNCIONÁRIOS**



Etiqueta 2: **PRODUTOS PRÓXIMOS AO VENCIMENTO**



Fluxograma 8: **ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**



(\*) Higienizar com álcool 70% somente os produtos recebidos fora da embalagem secundária (caixa, fardo)

Critérios para armazenamento de Produtos Congelados: Ver informação do fabricante ou **Quadro 4**, a seguir, que informa as temperaturas de congelamento e tempos de armazenamento dos produtos processados e/ou abertos.

Quadro 4: CONDIÇÕES E TEMPO DE ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PROCESSADOS E/OU ABERTOS

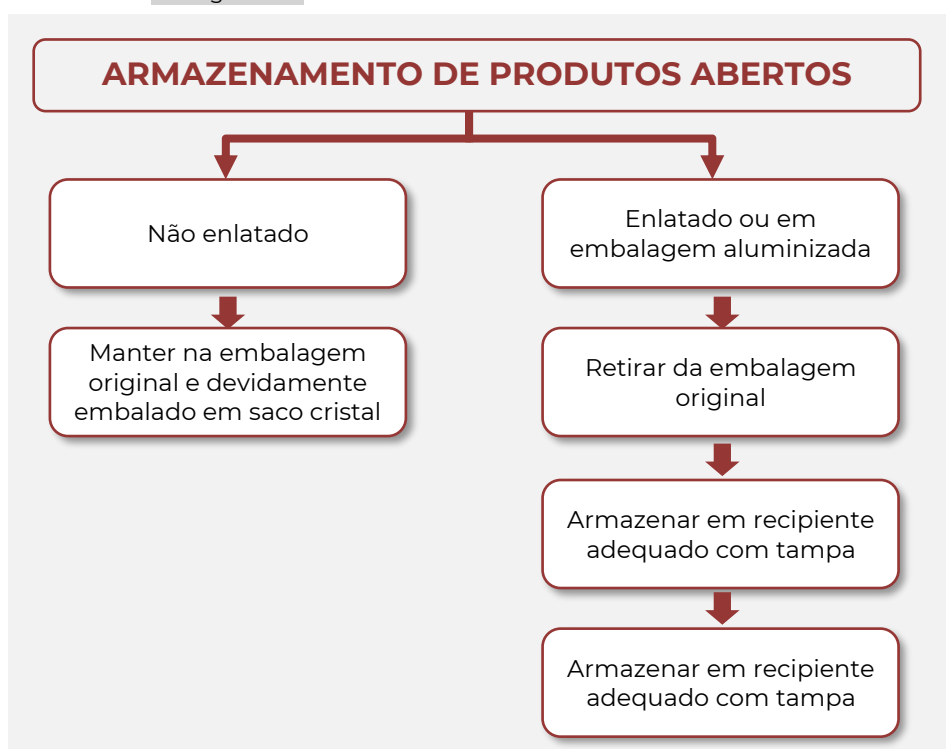
Critério para Armazenamento de Produtos Congelados Processados ou Abertos	Temperatura de Congelamento	Tempo Máximo de Armazenamento
	De -11° a -18°C	30 dias

## **A** ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS APÓS ABERTOS

Produtos enlatados ou em embalagens “aluminizadas” após abertos devem ser obrigatoriamente retirados da embalagem original e armazenados em recipiente adequado e com tampa, devidamente identificado, conforme **Etiqueta 3** – p. 31, disponível para impressão no **Anexo 2a** – p. 64 de Identificação de Produto Aberto, como pode ser visto no **Fluxograma 9**, a seguir.

Os demais produtos, que foram abertos podem ser mantidos nas embalagens originais desde que devidamente embalados em saco cristal, ou transferidos de suas embalagens originais para recipientes plásticos ou de vidro com tampa; devidamente identificados com a **Etiqueta 3** – p. 31 de Identificação de Produto Aberto (disponível para impressão no **Anexo 2a** – p. 64), seguindo o passo a passo recomendado no **Fluxograma 9**, a seguir.

Fluxograma 9: ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ABERTOS



Etiqueta 3: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS ABERTOS

PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CAMPINAS/SP		IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO ABERTO
Produto:	_____	
Lote:	_____	Marca: _____
Validade Original:	____/____/____	
Data de abertura:	____/____/____	
Utilizar até:	____/____/____	
Responsável:	_____	

A validade, determinada na embalagem original do produto ainda fechado, é alterada após sua abertura. Deve-se informar na etiqueta de Identificação de Produto Aberto a nova validade, segundo recomendação do fabricante indicada no rótulo do produto. Caso não conste no rótulo esta informação, seguir o recomendado no **Quadro 5**, a seguir, de Tempo de Armazenamento para Produtos Abertos.

**FIQUE DE OLHO**



**A nova validade dos produtos após abertos nunca deve ser maior que a data de validade original indicada na embalagem**

Quadro 5: CONDIÇÕES E LOCAIS DE ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PROCESSADOS E/OU ABERTOS

PRODUTO	TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO	LOCAL DE ARMAZENAMENTO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Alimentos secos	Ambiente	Despensa	30 dias
Alho triturado	4 a 5° C	Geladeira	10 dias
Atum / Sardinha	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Ervilha / Milho	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Frango cozido e desfiado (industrializado)	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Leite UHT	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Polpa de tomate	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Creme vegetal	4 a 5° C	Geladeira	30 dias
Suco de uva integral	4 a 5° C	Geladeira	3 dias
Vinagre	4 a 5° C	Geladeira	30 dias
Requeijão industrializado / iogurte	4 a 5° C	Geladeira	3 dias
Congelados IQF (legumes e carnes)	-11 a -18° C	Freezer	30 dias

## **A** LIMENTOS IMPRÓPRIOS / NÃO CONFORMES

São considerados alimentos impróprios para consumo:


- Latas amassadas, enferrujadas, estufadas.
- Pacotes danificados.
- Produtos sem rótulo ou validade.
- Vencidos.
- Com vestígios de pragas (carunchos, bigatos, roídos, fezes, urina, barata etc.).
- Mantidos fora de temperatura controlada devido a freezer ou geladeira quebrados ou por falta/queda de energia.

**O consumo destes produtos é proibido!** A retirada e a destinação dos mesmos são de responsabilidade do Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas. Porém, a separação e identificação desses produtos com a **Etiqueta 4**, abaixo, de Identificação de Produto Não Conforme (disponível para impressão no **Anexo 2a** – p. 64), bem como a solicitação para a retirada é de responsabilidade dos cozinheiros, como mostra no **Fluxograma 10**, a seguir.

Fluxograma 10: **SOLICITAÇÃO DE RETIRADA DE PRODUTOS IMPRÓPRIOS**



Etiqueta 4: **IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS NÃO CONFORMES**

	<b>PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b> CAMPINAS/SP	<b>IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO NÃO CONFORME</b>
Produto: _____		
Lote: _____		
Quantidade: _____		
Data da separação: ____/____/____		
Responsável: _____		





## ATENÇÃO:

É proibido o descarte de produtos impróprios para consumo nas unidades escolares.



Os produtos devem ser retirados pela CEASA Campinas para avaliação e o correto descarte.



No momento da retirada dos alimentos impróprios, deve-se acondicioná-los em sacos diferenciados conforme a descrição do **Quadro 6**, a seguir:

Quadro 6: **ACONDICIONAMENTO DE PRODUTOS NÃO CONFORMES PARA RETIRADA**

<b>SACO CRISTAL</b>	Produto com pacote furado/rasgado, latas amassadas, produto com objeto estranho, caruncho e bolor (desde que dentro da validade), falta de informação de validade/lote na embalagem do produto.
<b>SACO DE LIXO</b>	Produto descongelado ou com sinais de recongelamento, produto mantido fora de refrigeração, bigatos, hortifrúti estragado, produto com embalagem estourada (atum, frango desfiado, polpa de tomate, suco individual, creme vegetal), produto vencido, produto contaminado por vetores/roedores, produtos fora da embalagem original (exemplo: feijão que está carunchado e esteja fora da embalagem original).

## P RÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS

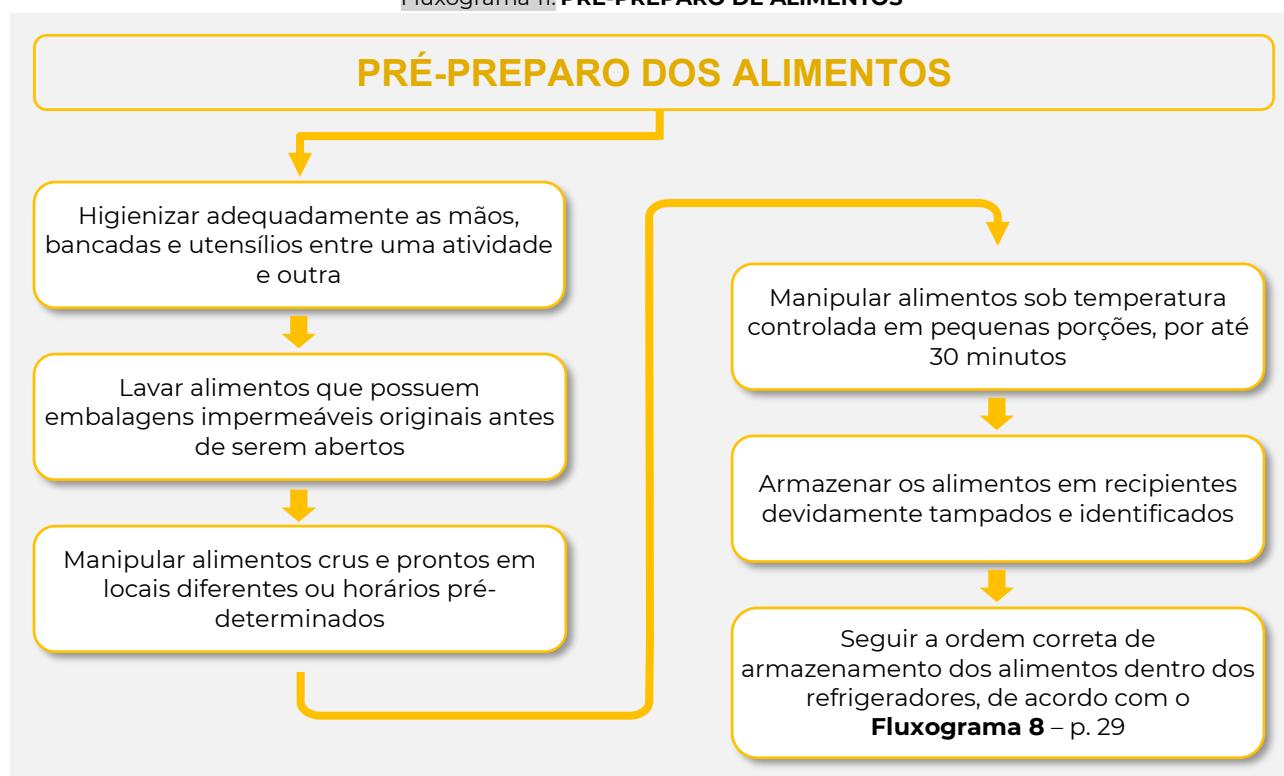
Nesta etapa, a matéria-prima sofre uma série de processamentos com objetivo de prepará-la para a cocção ou mesmo para armazená-la de forma mais higiênica ou prática para facilitar a utilização posterior. As modificações no alimento incluem sua higienização, seu porcionamento em unidades menores, adição de ingredientes, além de processos de descongelamento e congelamento.

Principalmente durante o pré-preparo e preparo é que os alimentos são mais manipulados, aumentando os riscos de ocorrência da contaminação cruzada, que ocorre com a transferência de contaminantes de um determinado local, superfície ou alimento para outros alimentos e superfícies, através de utensílios, equipamentos, mãos, entre outros. Um exemplo comum ocorre quando se utiliza uma mesma placa de corte, não higienizada corretamente, para cortar alimentos crus e em seguida manipular alimentos já cozidos. Por isso é importante que siga rigorosamente o passo a passo descrito no **Fluxograma 11** - p. 34.

Como evitar a contaminação cruzada:

- Higienizar adequadamente as mãos, bancadas de trabalho e utensílios entre uma atividade e outra;
- Alimentos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos;
- Manipular alimentos crus e prontos em locais diferentes ou horários pré-determinados;
- Manipular os alimentos sob temperatura controlada em pequenas porções, não permitindo que o alimento permaneça mais do que 30 minutos em temperatura ambiente;
- Armazenar os alimentos em recipientes devidamente tampados e identificados;
- Respeitar a ordem correta de armazenamento dos alimentos dentro dos refrigeradores, ou seja, dispor os alimentos prontos e já higienizados nas prateleiras superiores (**Fluxograma 8** – p. 29).

Fluxograma 11: PRÉ-PREPARO DE ALIMENTOS



## HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS

A higienização dos hortifrúteis deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados pela ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante.

O hipoclorito de sódio (água sanitária) é um dos produtos desinfetantes recomendado para a desinfecção de alimentos, desde que tenha especificado no rótulo tal indicação. Poderão ser utilizados outros produtos próprios para desinfecção de alimentos, devendo-se sempre seguir a recomendação de uso do fabricante.

Os hortifrútiis que serão consumidos crus ou verduras para refogar que não atinjam a temperatura de 74°C no centro geométrico, como chicória, acelga, couve etc., necessitarão passar por um processo completo de higienização e desinfecção. Aqueles que passarão por cocção necessitam apenas de lavagem em água potável corrente desde que a temperatura de cocção atinja 74°C no centro do alimento.

Devem ser consideradas as seguintes exceções:

- O repolho deverá ser picado antes de passar pelo processo de higienização;
- A tangerina ponkan e a banana deverão ser apenas lavadas em água corrente;
- O caqui e o morango, por serem frutas muito sensíveis, deverão permanecer na solução desinfetante por apenas 5 minutos.

Quadro 7: **CONDIÇÕES E TEMPO DE ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PROCESSADOS E/OU ABERTOS**

<b>PRINCÍPIO ATIVO / CONCENTRAÇÃO</b>	Hipoclorito de Sódio / 2 a 2,5%
<b>DILUIÇÃO</b>	10 ml (1 colher de sopa) de água sanitária para cada 1 litro de água
<b>TEMPO DE AÇÃO</b>	15 minutos



### ATENÇÃO:

- Deve ser afixado o Fluxograma de Higienização de Hortifrútiis no local onde ocorre essa operação.
- Os alimentos devem ficar totalmente submersos na solução desinfetante, caso necessário utilize uma placa de corte devidamente higienizada apoiada sobre os mesmos.
- A solução desinfetante da higienização dos hortifrútiis deve ser utilizada uma única vez e posteriormente poderá ser aproveitada para limpeza da cozinha.
- O vinagre não é sanitizante.
- Utilize placas de corte exclusivas para hortifrúti.

Fluxograma 12: **HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS**



## CUIDADOS NA UTILIZAÇÃO DE OVOS

Devido à possibilidade de contaminação com *Salmonella spp.* presente na casca e gema dos ovos e responsável por grandes surtos de doenças de origem alimentar em todo o mundo, deve-se ter muito cuidado na utilização de ovos, sendo necessário:

- Armazenar os ovos sob refrigeração até 10°C, fora da embalagem original, identificado com etiqueta de validade do fornecedor e dentro de recipiente coberto, lembrando sempre de utilizar o sistema PVPS;
- Não utilizar ovos com casca rachada ou suja;
- Não misturar a casca com conteúdo do ovo nas preparações;
- Não utilizar as embalagens de ovos para outra finalidade;
- Não oferecer para consumo ovos crus;
- Ovos devem ser cozidos por 12 minutos após a fervura;
- Conferir o prazo de validade dos ovos;
- Não é recomendado lavar os ovos antes de armazená-los.


## DESCONGELAMENTO DE PRODUTOS

O descongelamento correto é muito importante para a segurança e a qualidade final da preparação. Nesta etapa as áreas externas do alimento estão sob maior risco, pois alcançam temperaturas maiores, enquanto o centro do alimento demora mais tempo para descongelar.

Para evitar que a temperatura das partes externas do alimento permaneça por muito tempo dentro da Zona de Risco (5°C a 60°C), deve-se realizar descongelamento de uma maneira segura:

- Em refrigerador, à temperatura de até 4°C, por no máximo 36 horas, ou seja, o descongelamento deve ocorrer entre o primeiro horário do dia anterior ao consumo até o dia seguinte (dia do consumo) no último horário de distribuição;
- Armazenar os alimentos sob descongelamento nas prateleiras inferiores, em um recipiente tampado ou saco cristal para evitar que o líquido escorra e contamine os demais alimentos (contaminação cruzada);
- Colocar a Etiqueta 5, abaixo, de Identificação de Produto em Produção (disponível para impressão no **Anexo 2a** – p. 64) devidamente preenchida;
- Atentar-se para as orientações descritas no rótulo do fabricante.

Etiqueta 5: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS EM PRODUÇÃO

 PROGRAMA MUNICIPAL DE <b>ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b> CAMPINAS/SP	<b>IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO EM PRODUÇÃO</b>
Produto: _____	
Data de pré-preparo / início do descongelamento: _____/_____/_____	
Utilizar até: ____/____/_____	
Responsável: _____	



## ATENÇÃO:

- Em caso de emergência, fazer o descongelamento em micro-ondas ou levar diretamente ao cozimento.
- Nunca descongele o alimento em temperatura ambiente, diretamente em água corrente ou água parada.
- É vetada qualquer forma de recongelamento.
- Carnes congeladas sob processo **IQF** não precisam passar por descongelamento e devem ser preparadas imediatamente após a retirada do freezer.



IQF, em inglês “*Individually Quick Frozen*” ou congelamento individual rápido em tradução livre para português, é um processo em que os alimentos são congelados em pedaços individuais, “um a um”. No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, desde que ainda esteja congelado e em sua embalagem original, o produto poderá retornar ao freezer e ser utilizado em até 30 dias.

## CONGELAMENTO DE HORTALIÇAS E FRUTAS

Para se evitar o desperdício das possíveis sobras de hortaliças e frutas, deve-se realizar o congelamento e programar o consumo numa data posterior. Para tanto, deve-se seguir corretamente as orientações abaixo e os processos descritos nos **Fluxogramas 13** – p. 38 e **14** – p. 39.

Para as hortaliças, se faz necessário que essas sejam frescas e que antes seja aplicada a técnica do branqueamento.

### Hortaliças que podem ser **utilizadas** na técnica de **branqueamento**

**Chuchu**



**Couve**



**Espinafre**



**Repolho**



**Chicória**



**Almeirão**



**Abobrinha**



**Abóbora**



**Couve-flor**



**Milho**



**Vagem**



**Beterraba**



**Cenoura**



**Berinjela**



**Quiabo**



### Hortaliças que podem ser congeladas **sem branqueamento**

**Mandioca**



fresca, crua e sem casca

**Salsinha e cebolinha**



cruas, após higienizadas e desinfetadas

**Tomate**

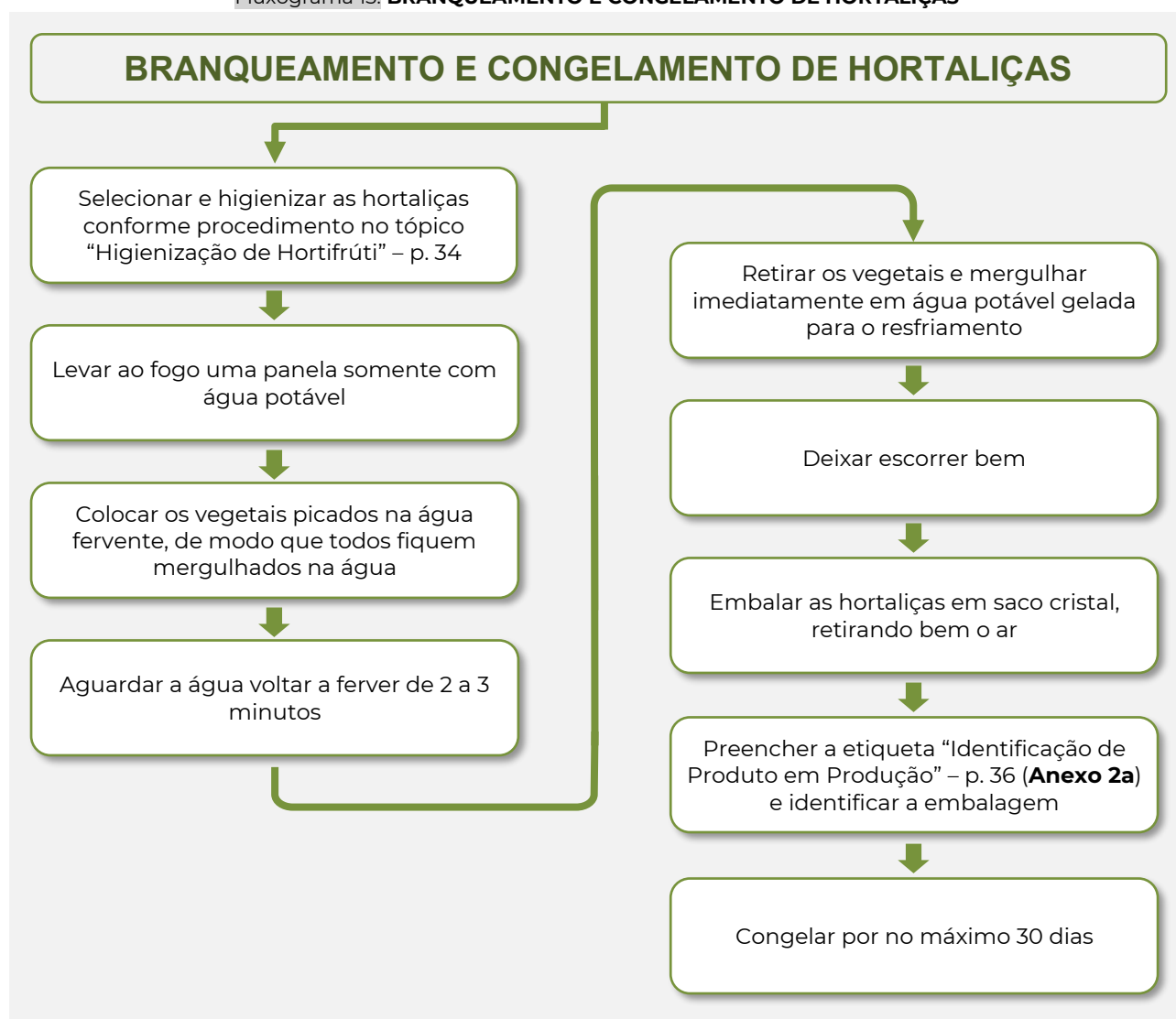


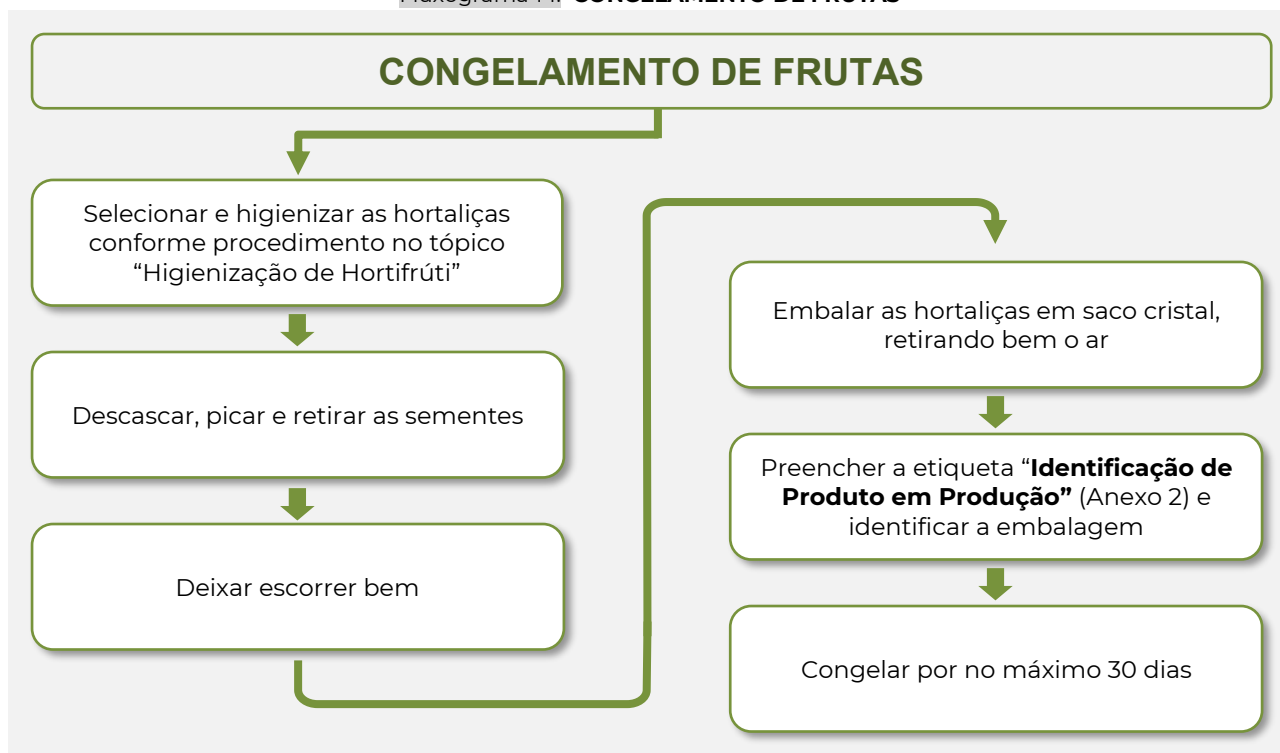
em forma de molho e sem tempero

As hortaliças branqueadas devem permanecer no freezer por no máximo 30 dias e quando utilizadas devem ser refogadas ou cozidas, pois não estão prontas para o consumo. O descongelamento deve ser feito direto no fogo, em água fervente ou refogado.

As frutas que serão utilizadas para o preparo de sucos e vitaminas ou passarão por cozimento poderão ser congeladas; estas devem estar frescas, de boa qualidade e serem devidamente higienizadas e desinfetadas antes da utilização. Podem ser congeladas cortadas, em forma de polpa ou suco concentrado; devem permanecer no freezer por, no máximo 30 dias, e serem utilizadas ainda congeladas.

Fluxograma 13: **BRANQUEAMENTO E CONGELAMENTO DE HORTALIÇAS**





## **P** REPARO DOS ALIMENTOS

Durante o processo de cocção os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado para cada produto, devendo atingir no mínimo 74°C no seu centro geométrico. Dentre os métodos de cocção mais utilizados, pode-se destacar: assado, refogado, ensopado, frito, grelhado e cozido no vapor.

O armazenamento de alguns alimentos pré-preparados pode ser realizado conforme a Tabela de Tempo de Armazenamento para Produtos Pré-preparados, desde que devidamente identificados e validados com a **Etiqueta 5** – p. 36 de Identificação de Produto em Produção (disponível para impressão no **Anexo 2a** – p. 64).

Algumas preparações como legumes cozidos para salada e recheios/coberturas cremosas para bolo devem passar por processo de resfriamento de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. No processo de resfriamento a temperatura do alimento deve ser reduzida de 60 °C a 10 °C em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperatura inferior a 5 °C.

Quadro 8: **CONDIÇÕES E TEMPO DE ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PRÉ-PREPARADOS**

PRODUTO	TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO	LOCAL DE ARMAZENAMENTO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Bolos simples (sem cobertura ou recheio)	Ambiente	-	1 dia
Falsa maionese / Falsa ricota	Máximo 4° C	Geladeira	1 dia
Gelatina	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Leite condensado Caseiro	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Legumes cozidos para salada (após resfriamento)	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Requeijão caseiro	Máximo 4° C	Geladeira	1 dia
Recheios / Coberturas cremosos para bolo (após resfriamento)	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Tempero caseiro batido com sal	Máximo 5° C	Geladeira	3 dias
Verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Verduras, hortaliças e frutas congelados	-11 a -18 °C	Freezer	30 dias

## **D**ISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Trata-se do momento da entrega da refeição pronta às crianças, em refeitório apropriado e agradável, com equipamentos e utensílios adequados e higienizados.

Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo x temperatura, apresentados na tabela a seguir. Alimentos que ultrapassem os prazos estipulados devem ser desprezados.

A temperatura dos alimentos prontos para a distribuição deverá ser aferida e anotada na Planilha de Controle de Temperatura (**Anexo 8** – p. 75) a cada início de distribuição; e uma nova aferição de temperatura deverá ser realizada a cada hora de duração da distribuição. As temperaturas recomendadas estão descritas no **Quadro 9** – p. 41 e o processo de controle de temperatura definido no **Fluxograma 15** – p. 42.

Durante o monitoramento, em caso de verificação de temperatura de alimentos quentes abaixo de 60°C, deverá ser realizada ação corretiva através do reaquecimento da preparação a no mínimo 74°C no centro do alimento e posteriormente manutenção da temperatura acima de 60°C em banho-maria.



Quadro 9: TEMPO DE ARMAZENAMENTO PARA PRODUTOS PRONTOS

ALIMENTOS	TEMPERATURA (no centro geométrico)	TEMPO DE EXPOSIÇÃO
Quentes	Mínima de 60°C	Máximo 6 horas
	Abaixo de 60°C	Máximo 1 hora
Frios	Até 10°C	Máximo 4 horas
	Entre 10°C e 21°C	Máximo 2 horas

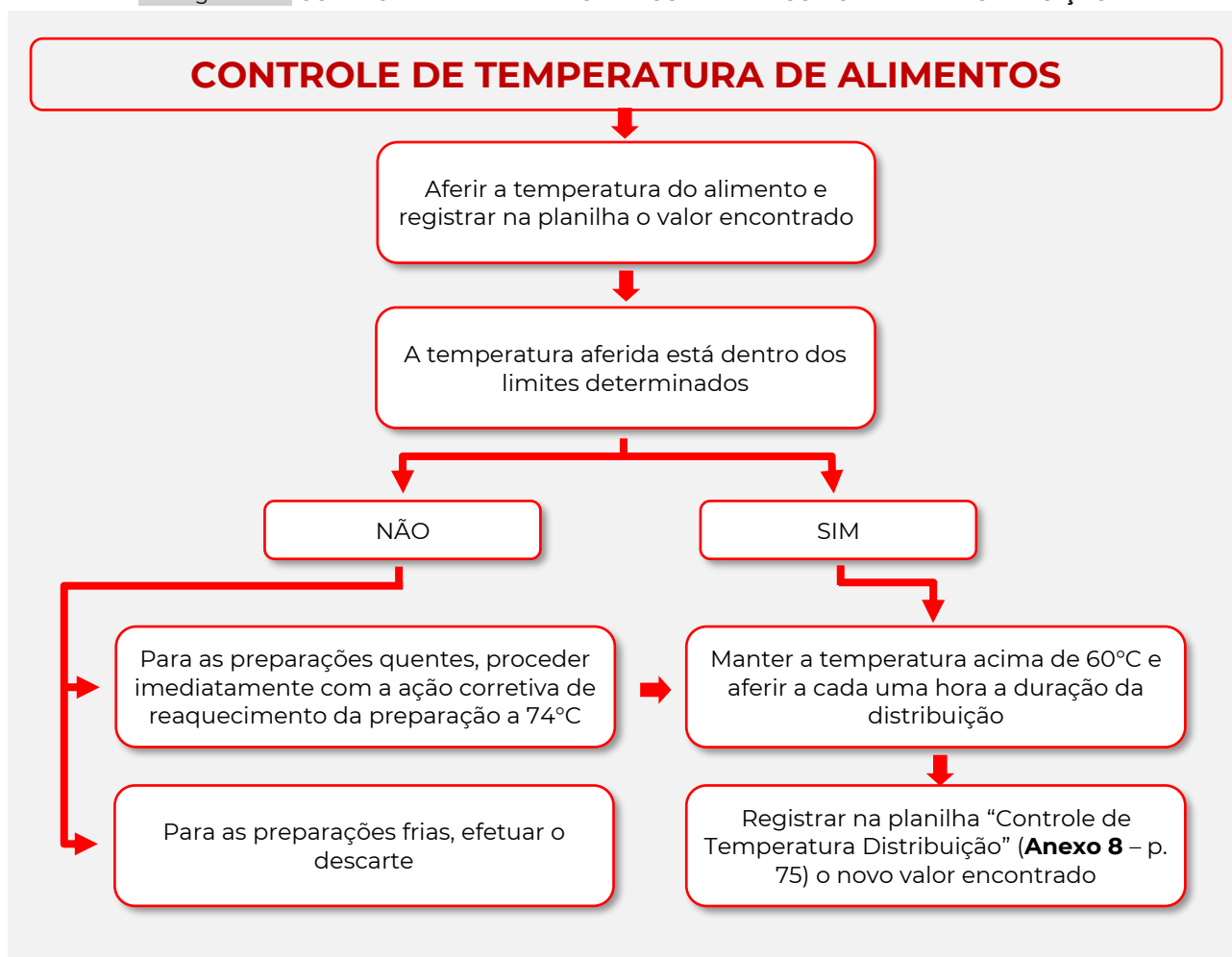
As sobras dos alimentos prontos para reposição que não tenham sido distribuídos devem ser descartadas logo após o término da distribuição, em lixo apropriado.

A higienização das mãos durante toda a distribuição das refeições é obrigatória e contribui para a segurança alimentar. Caso o “servimento” ocorra com utensílios, não se faz necessário o uso de luvas descartáveis, estas são necessárias apenas para a distribuição de pães, biscoitos ou manipulação de frutas prontas para o consumo.



### Cuidados a serem tomados na distribuição:

- O tempo entre o término do preparo da refeição e o início da distribuição deve ser de no máximo 30 minutos.
- Após o término do preparo até o final da distribuição, manter as preparações em balcão térmico, chama piloto ou banho-maria.
- Manter os Alimentos quentes na temperatura de 60°C ou mais.
- Manter os alimentos frios em temperatura abaixo de 10°C.
- Monitorar a temperatura durante todo o processo e registrar o resultado obtido na Planilha de Controle de Temperatura (**Anexos 8** – p. 75 e **9** – p. 76).
- Trocar a água do balcão térmico diariamente e manter a temperatura entre 80 e 90°C. Aferir a temperatura durante a distribuição.
- Nunca misturar a preparação fresca (nova) com alimentos que já estejam sendo utilizados em serviço (velho), nem acrescentar alimento cru ao alimento cozido.
- Proteger os alimentos expostos para o consumo imediato com tampa ou saco plástico e manter distância de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.
- Disponibilizar utensílios adequados para servir os alimentos, de preferência com cabos mais longos para manter as mãos afastadas do alimento (substituir os utensílios sempre que necessário).
- Mexer os alimentos periodicamente para que se distribua melhor o calor.



### **ATENÇÃO:**

- É proibido o reaproveitamento de sobras e restos de alimentos;
- É proibida a doação de sobras e restos para lavagem destinada a animais;
- É proibido congelar ou armazenar sobras e restos de alimentos;
- Todas as sobras e restos de alimentos devem ser descartados imediatamente após a distribuição.

## **COLETA DE AMOSTRAS**

Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de todos os alimentos elaborados para a alimentação escolar em todos os períodos; inclusive água e alimentos de festas ocasionais como bolos, doces, pipoca. Produtos em embalagem para consumo individual tais como barra de cereal, sucos, biscoitos e bolinhos individuais, deverão ser registrados no Documento de Rastreabilidade de Alimentos Industrializados e Especiais, conforme orientado no tópico

## “Rastreabilidade de Alimentos Industrializados Individuais e para Restrições Alimentares” – p. 44.

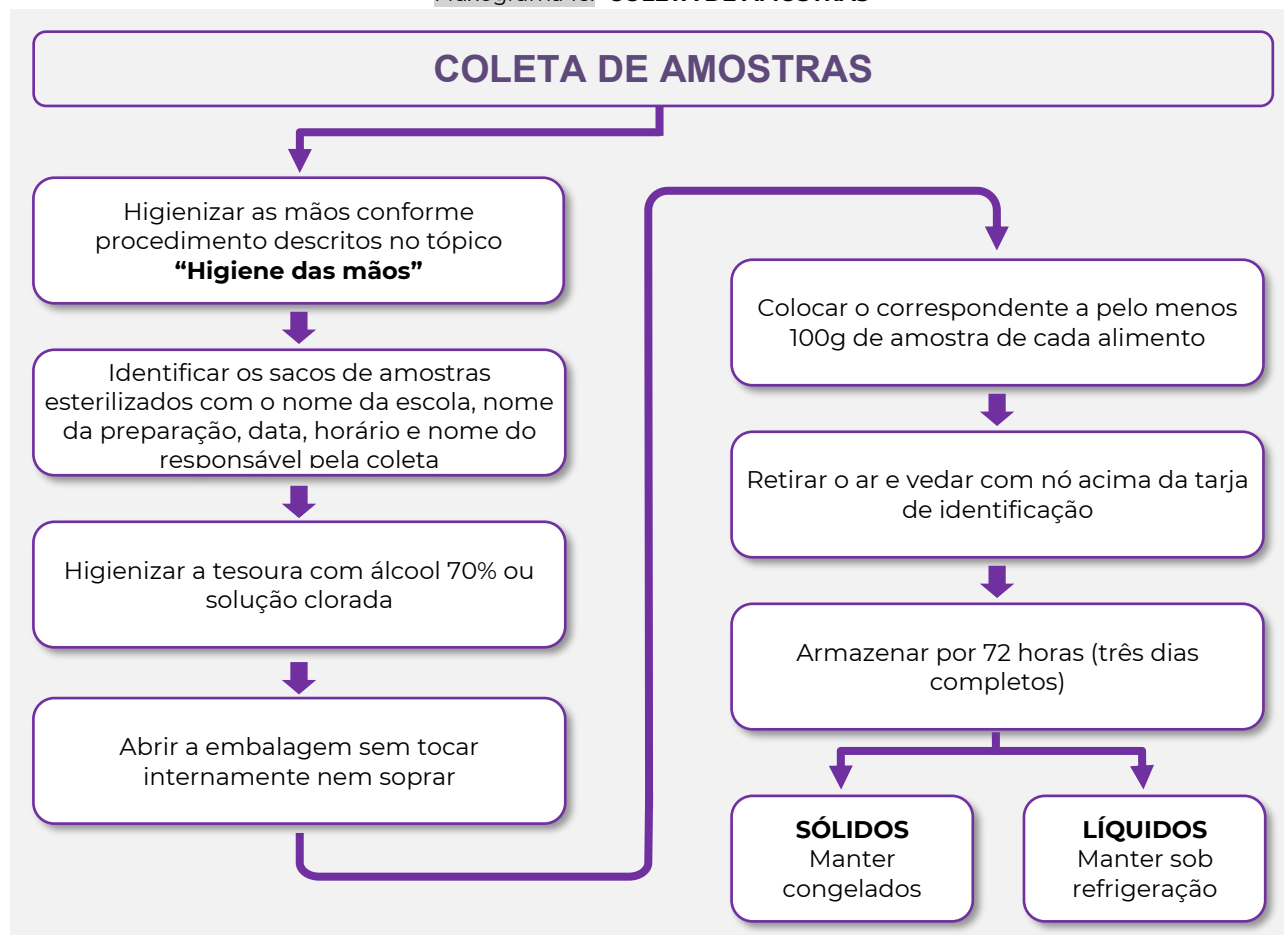
Os alimentos devem ser coletados na metade do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados durante o processo.



### ATENÇÃO:

- **Alimentos Sólidos:** armazená-los no freezer. Exemplo: arroz, feijão, saladas e frutas, carnes, sopa, etc.
- **Alimentos Líquidos:** armazená-los no refrigerador. Exemplo: água, suco, leite, fórmula láctea infantil, gelatinas, etc.
- As amostras não podem ficar expostas em temperatura ambiente por mais que 30 minutos;
- As amostras devem ser armazenadas de forma organizada.
- As amostras do mesmo dia, data e turno deverão armazenadas de forma que fiquem juntas.
- O conjunto de amostra de cada data / turno poderá ser armazenado no mesmo saco cristal ou vasilha plástica. Isso torna a separação das amostras de mais fácil acesso e organização.

Fluxograma 16: COLETA DE AMOSTRAS



Quadro 10: TABELA DE REFERÊNCIA PARA QUANTIDADE DE ALIMENTOS COLETADOS

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA	ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA
Arroz	1 colher de servir arroz	Biscoitos	24 unidades
Feijão	½ concha grande	Biscoito polvilho	1 pacote
Carne	1 colher de servir arroz	Pão de queijo	4 unidades
Legumes cozidos	1 colher de servir arroz	Pão de forma	4 fatias
Macarrão	1 colher de servir arroz	Pão tipo hot dog	2 unidades
Salada de folhas	2 colheres de servir arroz	Bisnaguinha	5 unidades
Frutas	1 unidade ou 1 fatia	Líquidos	½ xícara de chá

## RASTREABILIDADE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS INDIVIDUAIS E PARA RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Alimentos industrializados embalados em porções individuais e que não sofrem manipulação (biscoito, suco, iogurte, bolinho, entre outros), bem como alimentos especiais para atendimento aos alunos com restrições alimentares (fórmulas infantis especiais e demais alimentos diferenciados fornecidos pelos responsáveis de alunos com necessidades alimentares especiais) não deverão ter amostra coletada, porém, deverão ser registrados no “Documento para Rastreabilidade de Alimentos Especiais” (**Anexo 10** – p. 77) que contém informações relativas à origem do produto e serve como medida de controle de qualidade e para auxiliar no esclarecimento de eventuais ocorrências de doença transmitida por alimento.

O Documento de Rastreabilidade deve ser preenchido pela (o) cozinheira (o) antes da distribuição aos alunos no caso de alimentos industrializados embalados individualmente, e antes da abertura da embalagem do produto no caso de fórmulas infantis especiais ou alimentos fornecidos pelos responsáveis dos alunos com restrições alimentares. O documento deve ficar armazenado em pasta apropriada e disponível para consulta.

O recebimento, pelas (os) cozinheiras (os), de alimentos para restrições alimentares fornecidos pelos responsáveis de alunos com restrições alimentares deverá ocorrer somente mediante a presença de atestado médico atualizado, em embalagem fechada, íntegra, lacrada e dentro do prazo de validade.

Após abertos, todos os produtos deverão ser devidamente identificados com a **Etiqueta 3** – p. 31 (disponível para impressão no **Anexo 2a** – p. 64) conforme orientação deste Manual no tópico **“Armazenamento dos produtos após abertos”** – p. 30.



### Cuidados que devem ser adotados no preparo das fórmulas infantis especiais:

- Devem ser preparadas pela mesma cozinheira que preparar as demais mamadeiras das crianças sem restrições.
- Utilizar a mesma água para diluição das mamadeiras sem restrições.

As fórmulas infantis especiais (antirrefluxo, aminoácidos e soja) também devem passar pelo mesmo procedimento de rastreabilidade e a coleta de amostra não deverá ser realizada.

Quanto às fórmulas de rotina, de partida (1) e de segmento (2), estas deverão ter amostra coletada conforme descrito no tópico **“Coleta de amostras”** – p. 42.

## 7 MANEJO DE RESÍDUOS

O lixo descartado na cozinha deve ser recolhido diariamente, quantas vezes forem necessárias, armazenando-o até a coleta em um local externo, protegido e isolado das áreas de preparo e armazenamento de alimentos, para se evitar focos de contaminação, mau cheiro e a atração de pragas.

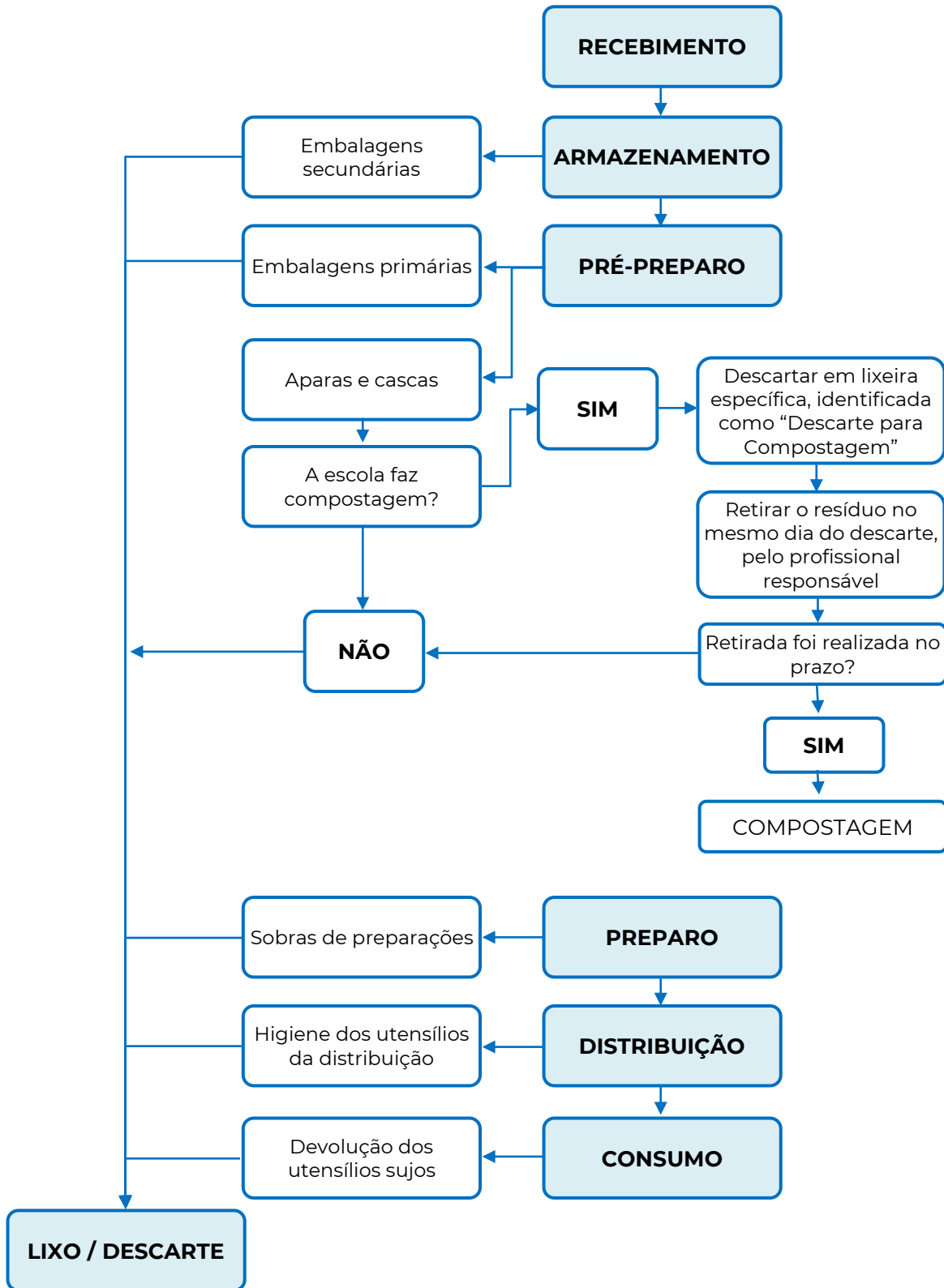
As lixeiras devem ter capacidade suficiente para armazenar os resíduos até seu descarte adequado, não deixando ficar excessivamente cheia. Todas as lixeiras devem ser mantidas higienizadas, revestidas com saco de lixo resistente, estar em boas condições de uso e possuir tampas com sistema de abertura sem a utilização das mãos (acionamento por pedal). Podem ser mantidas na cozinha em local afastado das bancadas e equipamentos, sem atrapalhar o fluxo ou na área externa.



### ATENÇÃO:

- Para coleta e transporte do lixo até a área externa da cozinha, bem como para higienização das lixeiras é obrigatório o uso de luvas de borracha com cano longo.
- O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram os gêneros alimentícios. Caso haja impossibilidade de áreas diferentes para estes fluxos, devem-se determinar horários diferenciados para estas tarefas a fim de que não ocorra contaminação cruzada.

## SAÍDA DE LIXO E DE RESÍDUO



As instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção. O acesso deverá ser controlado e independente, não comum a outros usos.

O dimensionamento deverá ser compatível com todas as operações, havendo uma separação entre as diferentes atividades de forma a evitar a contaminação cruzada.

As instalações físicas como piso, paredes e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, mantendo-se íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

As portas e janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes, providas de telas milimétricas, dotadas de fechamento automático. Na ausência de fechamento automático, elas devem permanecer fechadas. O ambiente deve conter sistema de exaustão com telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos, apresentar adequado estado de conservação e funcionamento; e ser limpas periodicamente. É essencial que a tampa da caixa de gordura esteja bem limpa, sem rachaduras ou trincas e que a vedação seja perfeita. Qualquer tipo de defeito no encaixe aumenta muito os riscos de contaminação do ambiente e a higiene fica comprometida. Não se deve jogar lixo, restos de alimentos ou óleo na pia ou no ralo, pois pode causar o entupimento e a obstrução da rede de esgotos. O entupimento da caixa de gordura causa mau cheiro, refluxo de sujeira, escoamento lento, transbordamento de gordura pela tampa da caixa, infestação de baratas e outros insetos, além da contaminação do ambiente.

As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosões e quedas acidentais;

As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização;

Deverá possuir vestiários e instalações sanitárias destinados aos funcionários, não devem se comunicar com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gêneros e as portas devem ser dotadas de fechamento automático.

Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros. Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e lixeira acionada sem contato manual.

Deverá existir lavatório exclusivo para higiene das mãos na área de manipulação dotado de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado e coletor de papel acionado sem contato manual.

## **9 ABASTECIMENTO DE ÁGUA**

É obrigatório utilizar somente água potável (límpida, transparente, insípida, inodora e livre de contaminações químicas e biológicas) na produção e manipulação de alimentos, no preparo de bebidas e no preparo de gelo. Sendo o controle da água, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente, fundamental para garantir a segurança dos alimentos.

O gelo para utilização em alimentos deve ser produzido com água potável, protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

O reservatório de água potável deverá ter tampa, ser de fácil higienização, ter superfície interna lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos. A higienização do reservatório deve ser realizada conforme métodos



recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou conforme validade do laudo emitido pelo responsável e registrada na planilha **FORM-POP 2** – p. 80+.

Em caso de alguma ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros, uma nova higienização deverá ser realizada. O laudo da higienização deverá ser solicitado e arquivado.

A troca dos elementos filtrantes dos filtros de água e dos bebedouros deverá ser feita de acordo com as especificações do fabricante e registrada na planilha **FORM-POP 2** – p. 80+, referente à higienização do reservatório de água e caixa de gordura e troca de filtro.

Em caso de falha no abastecimento de água, a unidade escolar deverá providenciar uma solução alternativa de modo a não afetar a segurança dos alimentos e da saúde dos alunos.

Caso note alterações nas características da água, não a utilizar no preparo de alimentos nem na higienização de utensílios. Informar imediatamente a direção da unidade escolar.



#### **Para não desperdiçar água:**

- Manter a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças e descascar legumes e frutas;
- Ao limpar os utensílios (panelas, caldeirões) não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente o necessário de detergente.
- A água da higienização das hortaliças pode ser reutilizada para lavar o chão.

## **10** CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

O maior perigo associado às pragas é seu grande potencial de causar doenças, inclusive as de origem alimentar. A presença de pragas como insetos e roedores em serviços de alimentação, além de causar danos financeiros diretos com a perda de produtos, pode

comprometer a imagem do estabelecimento.

As pragas podem entrar no estoque ou na cozinha juntamente com as entregas de produtos ou através de frestas e passagens do próprio local. A falta de higiene, deficiências na estrutura física e ausência de mecanismos de controle contribuem para sua proliferação. Por isso, torna-se importante adotar ações contínuas de organização, higiene, conservação e manutenção das instalações com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou a proliferação dos mesmos, mantendo todas as instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres de pragas.

A desinsetização deve ser realizada de acordo com a necessidade ou a recomendação da empresa prestadora de serviços e registrada na planilha **FORM-POP 5** – p. 80+. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente.



### **ATENÇÃO:**

A desinsetização deve ser executada 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 na ANVISA.

A cozinha deverá estar sempre limpa e seca antes das desinsetização. Por medida de segurança, todos os alimentos e utensílios devem ser armazenados e protegidos em armários fechados ou saco plástico antes da aplicação. Seguir as orientações conforme o Protocolo de orientação para procedimento de desinsetização (**POP 5** – p. 80+).

Para controlar pragas e infestações, devem-se tomar as providências a seguir:

- Jogue o lixo fora, com frequência e de maneira correta;
- Mantenha as lixeiras higienizadas, em boas condições e bem fechadas;
- Armazene adequadamente os alimentos;
- Mantenha as instalações cuidadosamente limpas;
- Coloque telas milimétricas nas portas, janelas e outras aberturas para a área externa podendo ser removível para facilitar a limpeza;
- As portas devem ser dotadas de molas para fechamento automático e devem estar bem ajustadas ao batente, na parte inferior deve ser instalada proteção para mantê-la bem encaixada;
- Os ralos devem ser sifonados, com fechamento ou tela milimétrica para evitar a entrada de pragas;
- Reduza o número de abrigos para as pragas, tapando frestas e substituindo peças de azulejo e pisos quebrados;
- Evite a entrada de caixas de entrega de hortifrúti nas áreas de manipulação de alimentos;

- Quando receber frutas em caixas de madeira, descarte logo após o armazenamento;
- Mantenha caixas de gordura bem vedadas;
- Mantenha os disjuntores e tomadas protegidos por espelhos;
- Mantenha as áreas no entorno livres de acúmulo de materiais em desuso, entulho, mato não aparado e outros materiais que possam servir de abrigo a animais e vetores;
- Evite forrar as prateleiras e equipamentos a fim de não servir de abrigo de insetos.
- Monitorar com frequência a presença de insetos e roedores. Qualquer sinal deve ser comunicado à direção para providências.



### ATENÇÃO:

Em casos de suspeita de ataque de insetos e/ou roedores não utilizar o alimento e entrar em contato com o Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas para as devidas orientações.

# 11

## ALTERAÇÃO DA ENTREGA DE MERCADORIAS / CANCELAMENTO / ALTERAÇÃO DAS QUANTIDADE

Em caso de excedente de mercadorias pela não utilização, a (o) cozinheira (o) deverá solicitar o cancelamento semanalmente, verificando o cardápio e o período de consumo a ser cancelado / alterado.

Os cancelamentos e/ou alterações deverão ser realizados preferencialmente no dia seguinte da entrega por telefone ou e-mail do plantão da CEASA Campinas.

<b>Prazos para Cancelamentos de Mercadorias / Alteração de Pedidos</b>	<b>Hortifrúti:</b> Entrega de 3ª feira: Até 6ª às 10h Entrega de 6ª feira: Até 4ª às 10h	<b>CANCELAMENTOS e solicitação de gás:</b> Das 7h às 14h <b>URGÊNCIAS:</b> Das 7h às 16h	
	<b>Carnes e congelados:</b> 1 dia antes da próxima entrega até 10h		<b>URGÊNCIAS:</b> Freezer quebrado; Falta de energia; Falta de água; Infestação por pragas; Greve; Problemas estruturais.
	<b>Estocáveis:</b> 2 dias antes da próxima entrega até 14h		



### **ATENÇÃO:**

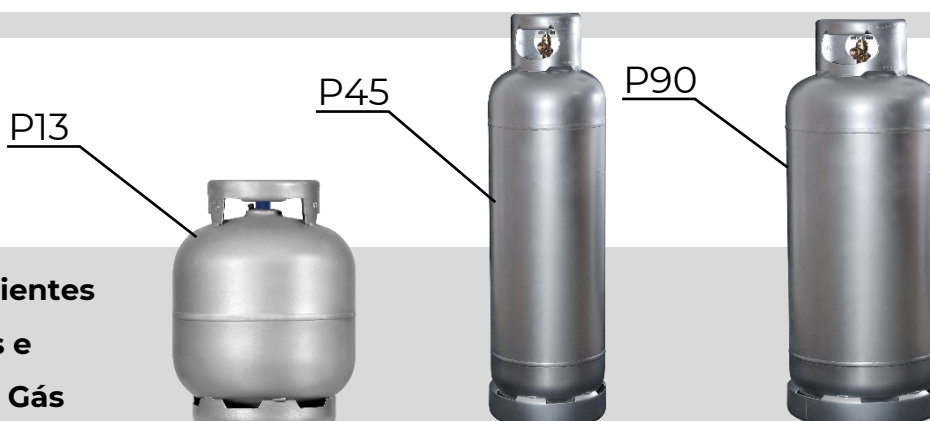
- Quando houver feriado os prazos para cancelamentos e entregas poderão ser alterados.
- Cancelamentos fora do prazo serão realizados para a próxima entrega;
- Todas as solicitações devem ser registradas no Livro ATA, contendo data, horário e nome da(o) cozinheira(o) e plantonista CEASA que atendeu à solicitação.

## **12 ABASTECIMENTO DE GÁS DE COZINHA – GLP**

O fornecimento de gás é exclusivo para o preparo da alimentação escolar nas escolas municipais e estaduais e o pedido deve ser realizado pela(o) cozinheira(o) imediatamente após a troca de cilindro / botijão vazios pelo adicional / reserva, através do número de telefone (19) 3746-1336 ou pelo e-mail [gas@ceasacampinas.com.br](mailto:gas@ceasacampinas.com.br).

No ato da ligação, deverá fornecer as seguintes informações:

- Nome da cozinheira;
- Código da unidade escolar;
- Tipo de botijão utilizado: P13, P45 ou P90.



**Tipos de Recipientes Transportáveis e Trocáveis para Gás**



### **ATENÇÃO:**

- Não serão aceitas solicitações de urgência no pedido de gás, pois o fornecedor, por força de contrato, tem o prazo de 3 (três) dias úteis para a entrega.
- O Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas é responsável apenas pelo abastecimento de gás. Problemas de vazamento no fogão, na mangueira, entupimento de bocas, entre outros; são de responsabilidade da escola.

## 13 PLANILHAS DE CONTROLE

Para um melhor controle e planejamento das refeições servidas é necessário preencher diariamente as planilhas de estoque e refeição servida (**Anexos 5** – p. 71 e **6** – p. 72) e quinzenalmente a planilha de inventário de estoque (**Anexo 7** – p. 73).

Essas planilhas devem estar em local visível e disponíveis para consultas.

### PLANILHA DE CONTROLE DE ESTOQUE

A planilha deve ser preenchida diariamente pelo (a) cozinheiro (a) devidamente treinado (a), objetivando o adequado controle do estoque (**Anexo 4** – p. 67).

Preenchimento correto da planilha:

- Nome da cozinheira;
- Preencher o cabeçalho da planilha com o nome e código da unidade escolar, nome dos (as) cozinheiros (as) e o período;
- Iniciar uma nova planilha na segunda-feira, preenchendo a coluna do estoque anterior com todos os itens que estavam no estoque na sexta-feira anterior após o término do trabalho;
- Preencher a coluna de entrada com os itens recebidos na semana de acordo com o romaneio de entrega;
- A coluna de saída deverá ser preenchida com os itens utilizados no dia;
- O total utilizado é a somatória das saídas da semana;
- O estoque final é o estoque anterior, mais as entradas, menos o total utilizado;
- Para evitar erros de contagem o estoque semanal deverá ser conferido com o estoque físico a cada final da semana, bem como o estoque anterior a cada início da semana;
- Fique atento (a) ao preenchimento utilizando as unidades adequadas. Exemplo: Kg, Pct, Un.

### PLANILHA DE REFEIÇÕES SERVIDAS

Diariamente a equipe de cozinheiros (as) deverá responsabilizar-se pela contagem e controle das refeições servidas aos alunos.

Para cada tipo de cardápio há uma Planilha de Refeições Servidas específica, devendo-se anotar o número de alunos atendidos em todos os períodos de distribuição e em todas as refeições disponíveis no cardápio utilizado (**Anexos 5** – p. 71 e **6** – p.72).

- Ensino Infantil: considerar o número de alunos presentes.
- Ensinos Fundamental e Médio: considerar o número de alunos que consumiram a refeição e o número de repetições em cada refeição e em cada período.

A contagem do número de refeições poderá ser realizada através da contagem dos pratos ou algum outro utensílio utilizado para o “servimento” aos alunos. As repetições deverão ser contadas a partir de marcadores como fichas que deverão ser depositadas em um segundo recipiente conforme as repetições ocorrerem, ou algum outro método que seja eficaz.

## **P**LANILHA DE INVENTÁRIO DO ESTOQUE

A Planilha de Inventário de Estoque (**Anexo 7** – p. 73) deve ser preenchida quinzenalmente, às sextas-feiras, através de contagem criteriosa do estoque com as devidas datas de validade (**Anexo 7** – p. 73). Uma cópia da planilha de inventário deverá ser enviada por e-mail para [nutri.plantao@ceasacampinas.com.br](mailto:nutri.plantao@ceasacampinas.com.br), e posteriormente o documento deverá ser arquivado em pasta organizada.

## **P**LANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA

O controle de tempo/temperatura é altamente eficaz no controle, eliminação ou diminuição do número de microrganismos durante o armazenamento, a produção e a distribuição do alimento. Portanto, o registro da temperatura de conservação dos alimentos e equipamentos é um importante fator de controle para a segurança alimentar.

## **P**LANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

A temperatura das preparações servidas deverá ser monitorada durante o processo de produção até o término da distribuição, a fim de que sejam mantidas dentro dos padrões de segurança estabelecidos pela Resolução RDC 216/2004 e por este manual.

O controle de temperatura deverá ser realizado diariamente em cada distribuição; deve-se fazer uma aferição no início de cada refeição e a cada hora, enquanto durar a distribuição, realizar uma nova aferição. As aferições deverão ser registradas na Planilha de Controle de Temperatura de Distribuição (**Anexo 8** – p. 75). O termômetro mais apropriado para as preparações é com haste ou espeto para penetração, pois permite que a aferição ocorra no centro geométrico do alimento.



Para preparações quentes, ao se verificar temperatura fora dos parâmetros estabelecidos conforme tabela de referência na planilha de controle de temperatura, proceder imediatamente com ação corretiva de reaquecimento da preparação a 74°C.

## PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

A temperatura de freezers e geladeiras deve ser aferida uma vez ao dia e anotada na Planilha de Controle de Temperatura de Equipamentos (**Anexo 9** – p. 76). Ao se verificar temperatura fora dos parâmetros estabelecidos na planilha, adotar as seguintes ações corretivas:

- Regular o termostato, verificar se há excesso de alimentos impedindo a correta circulação do ar, as condições da borracha de vedação da porta e outras situações que possam estar impossibilitando a manutenção da temperatura;
- Caso o problema persista comunicar a supervisão e direção para que seja providenciada manutenção.

A temperatura indicada pelo termostato dos próprios equipamentos não deve ser considerada, pois eles não são calibrados anualmente.

## PLANILHA DE CONTROLE DE TERMÔMETROS

Para garantir o correto funcionamento dos termômetros, é necessário que os equipamentos sejam calibrados anualmente e seja apresentado pela empresa o certificado de calibração. A calibração deve ser registrada na planilha do **FORM-POP 4** – p. 80+. Pode-se checar a calibração de um termômetro através do método do ponto de congelamento da água, segundo as etapas do **Fluxograma 18**, a seguir.

Fluxograma 18: **CHECAGEM DA CALIBRAÇÃO DOS TERMÔMETROS**



Para melhor preservação da calibragem dos termômetros e segurança das temperaturas aferidas, recomenda-se um termômetro exclusivo para cadeia quente (alimentos) e outro para cadeia fria (freezer e geladeira).



### ATENÇÃO:

- Ao aferir a temperatura dos alimentos é importantíssimo garantir a correta higienização do termômetro antes de inseri-lo no alimento, pois caso esteja contaminado, poderá causar contaminação cruzada.
- A higienização da haste do termômetro deve ser feita com água e detergente e aplicação de álcool 70%, e deverá ser realizada antes e depois de aferir cada alimento.

Quadro 11: TEMPERATURAS DE CONTROLE DOS EQUIPAMENTOS

<b>FREEZER</b>	- 18°C ou menos
<b>GELADEIRA</b>	Abaixo de 5°C
<b>BALCÃO TÉRMICO</b>	Entre 80°C e 90°C
<b>PASS THROUGH</b>	Acima de 70°C

## PLANILHA DE CONTROLE DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP

Conforme a Portaria CVS 5/2013, os serviços de alimentação devem dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e autoridade sanitária. As planilhas estão disponíveis nos formulários de registro do Procedimento Operacional Padronizado, disponíveis no **Anexo 12** – p. 80.



### ATENÇÃO:

Todas as (os) cozinheiras (os) devem estar aptas para preencher os POP's, bem como das demais planilhas de controle. Não devendo ser tarefa de apenas um membro da equipe. Em caso de dúvida, deve-se consultar o nutricionista responsável pela unidade escolar ou entrar em contato com o plantão do Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas.



Os POP's a serem preenchidos são:

**POP1**

Controle de higienização de instalações e equipamentos. Essa planilha deve ser preenchida diariamente pela cozinheira (o).

**POP2**

Registro de higienização de reservatório de água, caixa de gordura e troca de filtro. Essa planilha deve ser preenchida e atualizada pela direção.

**POP3**

Controle de higiene e apresentação pessoal. Este controle é realizado através do relatório de visita técnica preenchido pela supervisora da empresa terceirizada nas unidades escolares municipais e estaduais, e pela supervisora da CEASA nos núcleos, nas entidades e CEI's Bem Querer

**POP4**

Registro de manutenção e calibração de equipamentos. Essa planilha deve ser preenchida toda vez que houver a calibração do termômetro ou da balança, e/ou manutenção de algum equipamento. Devem ser preenchidas e atualizadas pela direção.

**POP5**

Registro de desinsetização e ocorrência de pragas. O registro de desinsetização deve ser preenchido pela direção. A ocorrência de pragas deve ser preenchida pela cozinheira sempre que houver intercorrência de pragas na cozinha.

**POP6A**

Recebimento hortifrúti. No ato da entrega devem ser avaliadas as condições dos hortifrutigranjeiros e registrados em planilha.

**POP6B**

Recebimento de perecíveis. No ato da entrega avaliar as condições e temperatura dos produtos e registrar em planilha.



## 14 TEMPORALIDADE DOS DOCUMENTOS

Todos os documentos, tais como: romaneios de entrega, planilhas de controle e planilhas de qualidade deverão ser armazenadas na unidade escolar de forma organizada em pastas, arquivos ou sacos plásticos e serão descartados, respeitando o tempo mínimo para guarda deles de acordo com o **Quadro 12**, a seguir.

Quadro 12: TABELA DE TEMPORALIDADE DE DOCUMENTOS

DOCUMENTO	PRAZO DE GUARDA	RESPONSABILIDADE
Comprovante de Entrega de Gás	60 meses	Direção
Cópia Relatório de Visita	60 meses	Equipe da cozinha
Planilha de Controle de Estoque	60 meses	Equipe da cozinha
Romaneio de entrega	60 meses	Direção
Planilhas de POP 2, 4 e 5	60 meses	Equipe da cozinha
Planilha de Inventário de Estoque	3 meses	Equipe da cozinha
Planilhas de Controle de Temperatura	3 meses	Equipe da cozinha
Planilhas de POP 1, 3 e 6	3 meses	Equipe da cozinha



### ATENÇÃO:

O descarte de romaneios de entrega de alimentos e de gás, mesmo respeitando o tempo mínimo de guarda, deverá ser realizado com autorização da direção da unidade escolar.

## 15 REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar: Brasília 2013.

BRASIL: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação: Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004.

BRASIL: Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializados de Alimentos: RDC 275, de 21 de outubro de 2002.

SÃO PAULO. Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo / Centro de Vigilância Sanitária - Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos: Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

SÃO PAULO. Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo / Centro de Vigilância Sanitária - Regulamento Técnico para o Controle Higiênico-Sanitário em Empresas de Alimentos: Portaria 2.535/03-SMS.G, de 24 de outubro de 2003.

SILVA, Jr E. A. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. 6ª ed. São Paulo: Livraria Verela, 1995.

- Anexo 1:** Protocolo de Registro de Suspeita de Surto Alimentar
- Anexo 2A:** Etiquetas para Impressão
- Anexo 2B:** Cartaz Fluxo Higienização Simples das Mãos para Impressão
- Anexo 3:** Protocolo de Orientação para Procedimento de Desinsetização
- Anexo 4:** Planilha de Controle de Estoque (Modelo)
- Anexo 5:** Planilha de Refeição Servida (Modelo Ensino Fundamental)
- Anexo 6:** Planilha de Refeição Servida (Modelo Ensino Infantil)
- Anexo 7:** Planilha de Inventário Quinzenal
- Anexo 8:** Planilha de Controle de Temperatura na Distribuição
- Anexo 9:** Planilha de Controle de Temperatura nos Equipamentos
- Anexo 10:** Documento de Rastreabilidade para Alimentos Industrializados e Especiais
- Anexo 11:** Especificação dos Materiais de Limpeza e Descartáveis
- Anexo 12:** Procedimentos Operacionais Padronizados – POP



**IDENTIFICAÇÃO**

Unidade Escolar: \_\_\_\_\_

Região: \_\_\_\_\_ Data da notificação: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Informante: \_\_\_\_\_

Acionado vigilância sanitária:  não  sim

**DADOS REFERENTES AO CASO/SURTO**

Nº de alunos com sintomas: \_\_\_\_\_ Nº alunos presentes no dia da ocorrência: \_\_\_\_\_

Nº e quais funcionários expostos: \_\_\_\_\_ Turmas com presença de sintomas: \_\_\_\_\_

Atendimento médico:  não  sim, local: \_\_\_\_\_

Internações:  não  sim, quantidade \_\_\_\_\_ Início sintomas: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ às \_\_\_\_:

Sinais e sintomas predominantes: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Relato de sintomas e/ou viroses em dias anteriores:  não  sim

Outras informações de relevância: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**DADOS DA REFEIÇÃO / ALIMENTO SUSPEITO**

Data da ingestão: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Hora da ingestão: \_\_\_\_:\_\_\_\_

Alimento suspeito: \_\_\_\_\_

Origem do alimento: \_\_\_\_\_

Produto (marca/lote/fabricação/validade): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Cardápio oferecido nos últimos dias:

Refeição			
Horário			
Preparações			
Refeição			
Horário			
Preparações			

Relatar condições da distribuição das refeições:

---

---

---

---

**PROCEDIMENTOS TÉCNICOS**

Presença de amostra do produto:  não  sim

Presença de amostra das preparações servidas:  não  sim

Amostra da água:  não  sim

Limpeza da caixa d'água: data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Troca do filtro: data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Presença de pragas:  não  sim - Existe controle:  não  sim

Relatos de distúrbios gastrointestinais na equipe da cozinha:  não  sim

Houve queda de energia nos últimos 5 dias:  não  sim



Houve descongelamento de alimento por falha de equipamento nos últimos 5 dias:  não  sim

Alteração no registro de temperatura dos equipamentos nos últimos 5 dias:  não  sim

Realizada a aplicação check-list na cozinha:  não  sim (anexar)

Retirada a amostra do produto:  não  sim, especificar: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Outros apontamentos:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Providências:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

CARIMBO ASSINATURA SUPERVISOR

CARIMBO ASSINATURA DIREÇÃO



PROGRAMA MUNICIPAL DE  
**ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
CAMPINAS/SP

**PRODUTO DE  
FUNCIONÁRIO**

PROGRAMA MUNICIPAL DE  
**ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
CAMPINAS/SP

**PRODUTO DE  
FUNCIONÁRIO**

PROGRAMA MUNICIPAL DE  
**ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
CAMPINAS/SP

**PRODUTO PRÓXIMO  
AO VENCIMENTO**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

PROGRAMA MUNICIPAL DE  
**ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
CAMPINAS/SP

**PRODUTO PRÓXIMO  
AO VENCIMENTO**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

PROGRAMA MUNICIPAL DE  
**ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
CAMPINAS/SP

**IDENTIFICAÇÃO DE  
PRODUTO ABERTO**

Produto: \_\_\_\_\_

Lote: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_

Validade Original: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Data de abertura: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Utilizar até \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Responsável: \_\_\_\_\_

PROGRAMA MUNICIPAL DE  
**ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
CAMPINAS/SP

**IDENTIFICAÇÃO DE  
PRODUTO ABERTO**

Produto: \_\_\_\_\_

Lote: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_

Validade Original: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Data de abertura: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Utilizar até \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Responsável: \_\_\_\_\_

PROGRAMA MUNICIPAL DE  
**ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
CAMPINAS/SP

**IDENTIFICAÇÃO DE  
PRODUTO NÃO CONFORME**

Produto: \_\_\_\_\_

Lote: \_\_\_\_\_

Quantidade: \_\_\_\_\_

Data da separação: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Responsável: \_\_\_\_\_

PROGRAMA MUNICIPAL DE  
**ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
CAMPINAS/SP

**IDENTIFICAÇÃO DE  
PRODUTO NÃO CONFORME**

Produto: \_\_\_\_\_

Lote: \_\_\_\_\_

Quantidade: \_\_\_\_\_

Data da separação: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Responsável: \_\_\_\_\_

PROGRAMA MUNICIPAL DE  
**ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
CAMPINAS/SP

**IDENTIFICAÇÃO DE  
PRODUTO EM PRODUÇÃO**

Produto: \_\_\_\_\_

Data de pré-preparo / início do descongelamento:  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Utilizar até: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Responsável: \_\_\_\_\_

PROGRAMA MUNICIPAL DE  
**ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
CAMPINAS/SP

**IDENTIFICAÇÃO DE  
PRODUTO EM PRODUÇÃO**

Produto: \_\_\_\_\_

Data de pré-preparo / início do descongelamento:  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Utilizar até: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Responsável: \_\_\_\_\_





# Higienize suas Mãos



PROGRAMA MUNICIPAL DE  
**ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR**  
CAMPINAS/SP

**Finalidade:**  
Remover os microrganismos que colonizam as camadas superficiais da pele, assim como o suor, a oleosidade e as células mortas, retirando a sujidade propícia à permanência e à proliferação de microrganismos.

**Duração do procedimento:**  
40 a 60 segundos.



**1.** Abrir a torneira e molhar as mãos, evitando encostar-se a pia.



**2.** Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).



**3.** Ensaboar as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



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



**5.** Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços interdigitais.



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



**7.** Esfregar o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda, utilizando-se movimento circular e vice-versa.



**8.** Friccionar as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa.



**9.** Esfregar o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa.



**10.** Enxaguar as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evitar contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



**11.** Secar as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos. No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.





### **Momento de PRÉ-APLICAÇÃO**

1. Não deixar alimentos expostos (salvo os que estejam ainda embalados de fábrica), guardando-os em armários e geladeiras;
2. Durante a aplicação de inseticidas líquidos, é proibida a permanência de pessoas no local, salvo em casos específicos, sendo indispensável a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
3. É expressamente recomendado que pessoas alérgicas, gestantes, crianças, idosos e animais de estimação se ausentem do local no momento da aplicação e por um prazo mínimo de 12 horas;
4. O prazo mínimo para que as pessoas voltem a sua rotina é de 4 (quatro) horas, salvo as pessoas inclusas no item 3;
5. Após a aplicação recomenda-se que portas e janelas permaneçam abertas para ventilação e circulação do ar durante 4 (quatro) horas, até o retorno das atividades normais;
6. Será deixado pelo funcionário aplicador ao acompanhante do serviço de desinsetização **o certificado de execução do serviço**, onde consta período de garantia dos serviços, os produtos utilizados, nome do funcionário aplicador e informações para uso médico, sendo este certificado exigido pela vigilância sanitária, devendo ser guardado em um local de fácil acesso ou mantido exposto.

### **Momento PÓS-APLICAÇÃO**

1. A limpeza dos ambientes frios (pisos e azulejos) pode ser feita com pano umedecido somente em água após 4 (quatro) horas;
2. A utilização de produtos de limpeza e lavagens deverá ser efetuada o mais tardiamente possível, para que o produto possa agir por mais tempo, respeitando-se um mínimo de 48 horas;
3. Utensílios que sejam utilizados no dia, como panelas e talheres, podem ser lavados imediatamente após a aplicação com água corrente e detergente;
4. Nos tratamentos de cupins subterrâneos, estes poderão ser vistos ainda vivos por aproximadamente 72 horas;
5. Nos tratamentos de cupins de madeira seca e brocas, a presença de pós ou grânulos no móvel tratado pode ocorrer por aproximadamente 30 dias;
6. Quanto à desratização, estes poderão continuar a circular e consumir os produtos (raticidas) por até 15 dias após o controle, devendo o cliente aguardar este prazo para que observe o efeito final desejado;
7. Os raticidas são protegidos por dispositivos "porta-isca", tanto para evitar a degradação por ação do sol ou chuva, quanto para evitar que animais ou crianças possam ingerir o produto acidentalmente. Ainda assim, é expressamente recomendado que animais e crianças sejam afastados do local tratado.



C.CUSTO: \_\_\_\_\_ ESCOLA: \_\_\_\_\_ SEMANA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ A \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

COZINHEIRAS (OS): \_\_\_\_\_

Produtos	UNID	Estoque anterior	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	Entrada	Total utilizado	Estoque final
			Saída	Saída	Saída	Saída	Saída			
<b>ESTOCÁVEIS</b>										
AÇÚCAR	PCT									
ALHO TRITURADO	POTE									
AMIDO DE MILHO	PCT									
ARROZ BRANCO	PCT									
ARROZ INTEGRAL	PCT									
ARROZ PARBOLIZADO	PCT									
AVEIA	PCT									
AZEITE	FRC									
BISC DOCE: _____	PCT									
BISCOITO DOCE IND	PCT									
BISC SALG: _____	PCT									
BISCOITO SALGADO IND	PCT									
BISCOITO: _____	PCT									
CAFÉ SOLÚVEL	PCT									
CANJICA	PCT									
ERVILHA SECA PARTIDA	PCT									
FARINHA DE MANDIOCA	PCT									
FARINHA DE MILHO (FLOCÃO)	PCT									
FARINHA DE TRIGO	PCT									
FAR. DE TRIGO INTEGRAL	PCT									
FEIJÃO BRANCO	PCT									
FEIJÃO CARIOCA	PCT									
FEIJÃO PRETO	PCT									
FERMENTO EM PÓ	UNID									
FLOCOS DE MILHO (SUCRILHOS)	PCT									
FORM PARTIDA (1)	UNID									
FORM SEGMENTO (2)	UNID									

FORMULÁRIO  
MODELO  
DISPONIBILIZADO PELO NUTRICIONISTA  
SUPERVISOR DA CEASA CAMPINAS



Produtos	UNID	Estoque anterior	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	Entrada	Total utilizado	Estoque final
			Saída	Saída	Saída	Saída	Saída			
FORM PRIMEIRA INFÂNCIA	UNID									
FORM À BASE DE SOJA	UNID									
FORM AR	UNID									
FORM PROTEÍNA HIDROLISADA	UNID									
FRANGO COZ DESFIADO	PCT									
FUBÁ	PCT									
GRÃO DE BICO	PCT									
LEITE EM PÓ	PCT									
LEITE SEM LACTOSE	UNID									
LENTILHA	PCT									
MAC. FUSILLI INTEGRAL	PCT									
MACARRÃO GRÃO DE BICO	PCT									
MACARRÃO VEGETAIS	PCT									
MACARRÃO PADRE NOSSO	PCT									
MACARRÃO PENNE	PCT									
MISTURA PARA BOLO	PCT									
MISTURA PARA TORTA	PCT									
ÓLEO DE SOJA	UNID									
OVO EM PÓ	PCT									
PERNIL COZIDO DESFIADO	PCT									
POLPA DE TOMATE	UNID									
PROTEÍNA TEXT DE SOJA	PCT									
RECHEIO DE ATUM	PCT									
RECHEIO DE FRANGO	PCT									
SAL	PCT									
SUCO INDIVIDUAL	UNID									
SUCO UVA INTEGRAL	UNID									
VINAGRE	UNID									

FORMULÁRIO  
MODELO  
DISPONIBILIZADO PELO NUTRICIONISTA  
SUPERVISOR DA CEASA CAMPINAS



Produtos	UNID	Estoque anterior	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	Entrada	Total utilizado	Estoque final
			Saída	Saída	Saída	Saída	Saída			
<b>CONGELADOS</b>										
ABÓBORA CONGELADA	PCT									
ACÉM CUBOS	PCT									
ACÉM MOÍDO	PCT									
ALHO CONGELADO	PCT									
BOLINHO MISTO DE CARNE	PCT									
BRÓCOLIS CONGELADO	PCT									
COUVE-FLOR CONGELADA	PCT									
COXINHA DA ASA	PCT									
EMPANADO DE FRANGO	PCT									
EMPANADO DE PEIXE	PCT									
ESPINAFRE CONG	PCT									
FILÉ DE FRANGO EM TIRAS	PCT									
FILÉ DE TILÁPIA	PCT									
LAGARTO CONGELADO	PCT									
MANDIOCA CONGELADA	PCT									
MANDIOQUINHA CONG	PCT									
MILHO VERDE CONG	PCT									
MIX DE LEGUMES	PCT									
MÚSCULO EM CUBOS	PCT									
MÚSCULO MEDALHÕES	PCT									
NHOQUE DE SOJA	PCT									
PÃO VEGANO	PCT									
PATINHO EM CUBOS	PCT									
PATINHO ÍSCAS LEGUMES	PCT									
PATINHO MOÍDO	PCT									
FRANGO CUBOS LEGUMES	PCT									
PERNIL CUBOS LEGUMES	PCT									
POLPA DE ABACAXI	PCT									
POLPA DE AÇAÍ	PCT									
POLPA DE MORANGO	PCT									
SOJA EM GRÃOS	PCT									

FORMULÁRIO  
MODELO  
DISPONIBILIZADO PELO NUTRICIONISTA  
SUPERVISOR DA CEASA CAMPINAS



Produtos	UNID	Estoque anterior	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	Entrada	Total utilizado	Estoque final
			Saída	Saída	Saída	Saída	Saída			
<b>REFRIGERADOS</b>										
CREME VEGETAL	POTE									
MANTEIGA	POTE									
<b>PANIFICADOS</b>										
BOLINHO INDIVIDUAL	UNID									
BOLINHO INDIVIDUAL INT	UNID									
PÃO DE HOT DOG	PCT									
PÃO DE HOT DOG INTEGR	PCT									
PÃO BISNAGUINHA	PCT									
PÃO BISNAGUINHA INTEGR	PCT									
PÃO DE FORMA INTEGRAL	PCT									

FORMULÁRIO  
MODELO

DISPONIBILIZADO PELO NUTRICIONISTA  
SUPERVISOR DA CEASA CAMPINAS

<b>Supervisor CEASA</b>	<b>Assinatura Cozinheiras</b>	<b>Supervisor Terceirizada</b>
-------------------------	-------------------------------	--------------------------------



**C. Custo:** \_\_\_\_\_ **Unidade Escolar:** \_\_\_\_\_ **Mês:** \_\_\_\_\_

**Ano:** \_\_\_\_\_

1ª Semana de ____ / ____ a ____ / ____															
Serviços	2ª feira			3ª feira			4ª feira			5ª feira			6ª feira		
	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.
Lanche manhã															
Colação															
Almoço															
Lanche tarde															

2ª Semana de ____ / ____ a ____ / ____															
Serviços	2ª feira			3ª feira			4ª feira			5ª feira			6ª feira		
	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.
Lanche manhã															
Colação															
Almoço															
Lanche tarde															

3ª Semana de ____ / ____ a ____ / ____															
Serviços	2ª feira			3ª feira			4ª feira			5ª feira			6ª feira		
	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.
Lanche manhã															
Colação															
Almoço															
Lanche tarde															

4ª Semana de ____ / ____ a ____ / ____															
Serviços	2ª feira			3ª feira			4ª feira			5ª feira			6ª feira		
	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.
Lanche manhã															
Colação															
Almoço															
Lanche tarde															

5ª Semana de ____ / ____ a ____ / ____															
Serviços	2ª feira			3ª feira			4ª feira			5ª feira			6ª feira		
	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.	Serv.	Rep.	S.S.
Lanche manhã															
Colação															
Almoço															
Lanche tarde															

Carimbo e assinatura do supervisor Empresa terceirizada	Carimbo e assinatura do supervisor CEASA	Carimbo e assinatura Unidade Escolar



**C. Custo:** \_\_\_\_\_ **Unidade Escolar:** \_\_\_\_\_ **Mês:** \_\_\_\_\_

**Ano:** \_\_\_\_\_

1ª Semana de ____ / ____ à ____ / ____					
Serviços	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas
Café da manhã					
Almoço					
Lanche					
Jantar					

2ª Semana de ____ / ____ à ____ / ____					
Serviços	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas
Café da manhã					
Almoço					
Lanche					
Jantar					

3ª Semana de ____ / ____ à ____ / ____					
Serviços	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas
Café da manhã					
Almoço					
Lanche					
Jantar					

4ª Semana de ____ / ____ à ____ / ____					
Serviços	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas
Café da manhã					
Almoço					
Lanche					
Jantar					

5ª Semana de ____ / ____ à ____ / ____					
Serviços	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas	Ref. Servidas
Café da manhã					
Almoço					
Lanche					
Jantar					

Carimbo e assinatura do supervisor Empresa terceirizada	Carimbo e assinatura do supervisor CEASA	Carimbo e assinatura Unidade Escolar





C.CUSTO: \_\_\_\_\_ ESCOLA: \_\_\_\_\_ DATA DA CONTAGEM: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

COZINHEIRAS (OS): \_\_\_\_\_ SUPERVISOR CEASA: \_\_\_\_\_

Produtos	UNID	QUANT	VALIDADE	QUANT	VALIDADE	QUANT	VALIDADE	QUANT TOTAL
<b>ESTOCÁVEIS</b>								
AÇÚCAR	PCT							
ALHO TRITURADO	POTE							
AMIDO DE MILHO	PCT							
ARROZ BRANCO	PCT							
ARROZ INTEGRAL	PCT							
ARROZ PARBOLIZADO	PCT							
AVEIA	PCT							
AZEITE	FRC							
BISC DOCE: _____	PCT							
BISCOITO DOCE IND	PCT							
BISC SALG: _____	PCT							
BISCOITO SALGADO IND	PCT							
CAFÉ SOLÚVEL	PCT							
CANJICA	PCT							
ERVILHA SECA PARTIDA	PCT							
FARINHA DE MANDIOCA	PCT							
FARINHA DE MILHO (FLOCÃO)	PCT							
FARINHA DE TRIGO	PCT							
FAR. DE TRIGO INTEGRAL	PCT							
FEIJÃO BRANCO	PCT							
FEIJÃO CARIOCA	PCT							
FEIJÃO PRETO	PCT							
FERMENTO EM PÓ	UNID							
FLOCOS DE MILHO (SUCRILHOS)	PCT							
FORM PARTIDA (1)	UNID							
FORM SEGMENTO (2)	UNID							
FORM PRIMEIRA INFÂNCIA	UNID							
FORM À BASE DE SOJA	UNID							
FORM AR	UNID							
FORM PROTEÍNA HIDROLISADA	UNID							
FRANGO COZ DESFIADO	PCT							
FUBÁ	PCT							
GRÃO DE BICO	PCT							
LEITE EM PÓ	PCT							
LEITE SEM LACTOSE	UNID							
LENTILHA	PCT							
MAC. FUSILLI INTEGRAL	PCT							
MACARRÃO GRÃO DE BICO	PCT							
MACARRÃO VEGETAIS	PCT							
MACARRÃO PADRE NOSSO	PCT							
MACARRÃO PENNE	PCT							
MISTURA PARA BOLO	PCT							
MISTURA PARA TORTA	PCT							
ÓLEO DE SOJA	UNID							
OVO EM PÓ	PCT							
PERNIL COZIDO DESFIADO	PCT							

Produtos	UNID	QUANT	VALIDADE	QUANT	VALIDADE	QUANT	VALIDADE	QUANT TOTAL
POLPA DE TOMATE	UNID							
PROTEÍNA TEXT DE SOJA	PCT							
RECHEIO DE ATUM	PCT							
RECHEIO DE FRANGO	PCT							
SAL	PCT							
SUCO INDIVIDUAL	UNID							
SUCO UVA INTEGRAL	UNID							
VINAGRE	UNID							
<b>CONGELADOS</b>								
ABÓBORA CONGELADA	PCT							
ACÉM CUBOS	PCT							
ACÉM MOÍDO	PCT							
ALHO CONGELADO	PCT							
BOLINHO MISTO DE CARNE	PCT							
BRÓCOLIS CONGELADO	PCT							
COUVE-FLORES CONGELADA	PCT							
COXINHA DA ASA	PCT							
EMPANADO DE FRANGO	PCT							
EMPANADO DE PEIXE	PCT							
ESPINAFRE CONG	PCT							
FILÉ DE FRANGO EM TIRAS	PCT							
FILÉ DE TILÁPIA	PCT							
LAGARTO CONGELADO	PCT							
MANDIOCA CONGELADA	PCT							
MANDIOQUINHA CONG	PCT							
MILHO VERDE CONG	PCT							
MIX DE LEGUMES	PCT							
MÚSCULO EM CUBOS	PCT							
MÚSCULO MEDALHÕES	PCT							
NHOQUE DE SOJA	PCT							
PÃO VEGANO	PCT							
PATINHO EM CUBOS	PCT							
PATINHO ÍSCAS LEGUMES	PCT							
PATINHO MOÍDO	PCT							
FRANGO CUBOS LEGUMES	PCT							
PERNIL CUBOS LEGUMES	PCT							
POLPA DE ABACAXI	PCT							
POLPA DE AÇAÍ	PCT							
POLPA DE MORANGO	PCT							
SOJA EM GRÃOS	PCT							
<b>REFRIGERADOS</b>								
CREME VEGETAL	POTE							
MANTEIGA	POTE							





C.CUSTO: \_\_\_\_\_ ESCOLA: \_\_\_\_\_ MÊS / ANO: \_\_\_\_/\_\_\_\_

Data	Horário	FREEZER (°C)			PASS THROUGH (°C)		REFRIGERADOR (°C)					BALCÃO TÉRMICO (°C)		Ação corretiva / Observação	Responsável pelo monitoramento	
		1	2	3	1	2	1	2	3	4	5	1	2			

FORMULÁRIO  
**MODELO**  
DISPONIBILIZADO PELO NUTRICIONISTA  
SUPERVISOR DA CEASA CAMPINAS

TEMPERATURAS DE REFERÊNCIA			
FREEZERS	PASS THROUGH	REFRIGERADORES	BALCÃO TÉRMICO
<b>Ideal: abaixo de -18°C</b> <b>Tolerável: entre -11 e -18°C</b> <b>Risco acima de -11°C</b>	<b>Acima de 70 °C</b>	<b>Ideal: abaixo de 5°C</b> <b>Tolerável: entre 5 e 7°C</b> <b>Risco acima de 7°C</b>	<b>Acima de 80°C</b>

SUPERVISIONADO POR	
NUTRICIONISTA TERCEIRIZADA	NUTRICIONISTA CEASA



**DOCUMENTO PARA RASTREABILIDADE DE ALIMENTOS  
INDUSTRIALIZADOS INDIVIDUAIS E ESPECIAIS**

C.CUSTO: \_\_\_\_\_ ESCOLA: \_\_\_\_\_ MÊS / ANO: \_\_\_\_/\_\_\_\_

DATA DA DISTRIBUIÇÃO	HORÁRIO	PRODUTO	UNID	QUANTIDADE	MARCA	LOTE	DATA DE VALIDADE	RESPONSÁVEL PELA RASTREABILIDADE

**FORMULÁRIO  
MODELO  
DISPONIBILIZADO PELO NUTRICIONISTA  
SUPERVISOR DA CEASA CAMPINAS**

<b>Carimbo e assinatura Supervisor CEASA</b>	<b>Carimbo e assinatura Supervisor Terceirizada</b>



<b>MATERIAL</b>	<b>FINALIDADE</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>RÓTULO</b>
<b>Água sanitária</b>	Desinfetar o ambiente, superfícies, utensílios e alimentos	Hipoclorito de sódio (princípio ativo – 2,0 – 2,5% concentração) e água	Deverá conter nas instruções de uso do rótulo, especificação do processo de desinfecção de frutas, verduras e legumes (diluição e tempo de ação). Além de seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem
<b>Álcool etílico hidratado 70º INPM (Álcool 70)</b>	Desinfetar superfícies, utensílios, equipamentos e mãos	Álcool etílico e água deionizada	Seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem
<b>Bobina PVC esticável (filme stretch)</b>	Cobrir os alimentos	Filme de PVC esticável, resistente, transparente, inodoro, resistente à baixas temperaturas, com aproximadamente 38 cm	-
<b>Caixa de palitos de fósforo</b>	Acender fogão e forno	Fósforo de segurança extra longo de aproximadamente 9,5 cm, certificado pelo Instituto Nacional de Tecnologia (INT)	-
<b>Detergente neutro biodegradável</b>	Limpar o ambiente, utensílios e equipamentos	Alquilbenzeno sulfonado sódio linear, umectantes e preservantes biodegradáveis e água; podendo conter outros componentes desde que não descaracterizem o produto	Seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem
<b>Desincrustante</b>	Remover sujidades de graxas impregnadas, óleos e gorduras carbonizadas	Tensoativo aniônico, alcalinizante, solvente, sequestrante; podendo conter outros componentes desde que não descaracterizem o produto	Seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem
<b>Esponja dupla face</b>	Limpar utensílios, equipamentos, ambientes e superfícies	Manta não tecido à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo, unidos por resina à prova d'água e usado para limpeza em geral. Deverá medir aproximadamente 110mmx75mmx20mm e ser de uso profissional	-
<b>Esponja fibraço</b>	Limpar sujeiras mais críticas	Manta não tecido à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo, unidos por resina à prova d'água. Deverá medir aproximadamente 125mmx87mmx30mm e ser de uso profissional	-
<b>Esponja fibra para limpeza geral</b>	Limpar superfícies e utensílios	Manta não tecido à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo, unidos por resina à prova d'água. Deverá medir aproximadamente 230mmx100mm e ser de uso profissional	-
<b>Luva plástica descartável</b>	Proteção das mãos, conforme descrito no Manual de Boas Práticas de Manipulação	Em polietileno, de alta densidade, ambidestra, com superfície rugosa, inodoras, incolor, com fechamento feito com solda simples em todo perímetro, atóxica, descartáveis	-
<b>Pano de limpeza descartável</b>	Limpar e secar superfícies, equipamentos e utensílios	Confeccionado em viscose (mínimo 70%), 100% biodegradável, com agente bacteriostático, picotado	-
<b>Papel toalha virgem de folha simples interfolhada institucional</b>	Secar mãos	Toalha de papel folha simples interfolhada com duas dobras, 100% de fibras celulósicas virgens, sem fragrâncias e impurezas, absorvente, gofrado, para uso em <i>dispenser</i> . A folha deve ter aproximadamente entre 20 X 23 cm	-



MATERIAL	FINALIDADE	COMPOSIÇÃO	RÓTULO
<b>Sabonete líquido neutro com ação antisséptica</b>	Higienizar as mãos	Sabonete líquido, antisséptico, inodoro, neutro e bacteriostático	Seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem
<b>Saco alvejado</b>	Limpar e secar pisos	Pano de chão alvejado, duplo, reforçado com medida aproximada de 50x80 cm	-
<b>Saco plástico de lixo preto</b>	Acondicionar lixo proveniente do serviço prestado	Saco reforçado, mínimo 6 micras, com fundo resistente e em conformidade com as normas ABNT NBR 9191, com capacidade para 200lts	-
<b>Saco para coleta de amostra de alimentos</b>	Coletar amostra diária dos alimentos / preparações sólidas e líquidas	Saco plástico transparente de polietileno resistente, 100% virgem, atóxico, lacrado, com medida aproximada de 25cm x 15cm, mínimo 60 micras de espessura, tarja branca leitosa	-
<b>Saco virgem cristal transparente</b>	Acondicionar alimentos congelados, hortifrúteis, embalagens abertas, entre outros	Saco virgem resistente apropriado para armazenamento de alimentos, produzido em polipropileno, atóxico, inodoro, incolor, com espessura mínima de 10 micras, com dimensão de 40 cm x 60 cm	-
<b>Balde de plástico com alça</b>	Auxiliar na limpeza geral da cozinha e dos sacos alvejados	Balde graduado de 20 litros, de plástico resistente, transparente, com alça reforçada	-
<b>Borrifador</b>	Pulverizar álcool 70% nos procedimentos de desinfecção e limpeza	Frasco translúcido em polipropileno, com válvula borrifadora tipo gatilho, capacidade mínima de 500 ml. A CONTRATADA poderá optar em acoplar a válvula borrifadora tipo gatilho diretamente no frasco original do álcool 70%	-
<b>Escova para limpeza de mamadeira</b>	Lavar mamadeiras e copos de transição	Cabeça curvada com cerdas duráveis de alta densidade, ponta modelada para limpeza correta do bico	-
<b>Escova para limpeza de utensílios</b>	Limpar utensílios e equipamentos em locais de difícil acesso	Escova de longo alcance com cerdas flexíveis e cabo plástico, ergonômico e longo com comprimento aproximado de 25 cm	-
<b>Limpador multiuso com cabo extensível</b>	Limpar locais altos e de difícil acesso	Limpador multiuso com base articulada e cabo extensor com alcance mínimo de 3 metros	-
<b>Rodo de alumínio</b>	Limpar e secar pisos	Rodo de 60 cm com cabo de alumínio de aproximadamente 1,30 m	-
<b>Vassoura de nylon</b>	Limpar piso	Vassoura de nylon com cabo de madeira revestido com plástico	-
<b>Detergente Germicida para Máquina de Lavar Louça</b>	Lavar e higienizar de forma mecânica os equipamentos e utensílios de cozinha, tais como: bandejas, pratos, copos, canecas, talheres, tigelas, cumbucas, travessas, entre outros	O detergente deverá possuir ação germicida, ser alcalino e clorado, possuir alto poder de limpeza, remoção efetiva de gorduras e manchas; evitar a formação de depósitos de calcários nas máquinas automáticas, dispensando as desincrustações periódicas. Produto indicado para máquinas industriais de lavar louça com dosagem automática através de dosador. <b>c) Rótulo:</b> Seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem	-
<b>Secante Abrilhantador para Máquina de Lavar Louças</b>	Secar louças e utensílios, especialmente formulado para dar aos utensílios um enxague rápido, sem manchas ou estrias	O produto deverá evitar a formação de gotas, provocando o total escorrimento da água nas louças, acelerando sua secagem em um curto espaço de tempo. Conter tensoativo não iônico e ser biodegradável. <b>c) Rótulo:</b> Seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem	-



Os documentos deste anexo, referem-se aos procedimentos Operacionais padronizados e seus anexos, de responsabilidade do Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas.



# **PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP'S**

PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
CEASA CAMPINAS

## Procedimento Operacional Padrão

**Código:** POP 1 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

### 1. OBJETIVO:

Livrar o ambiente de pragas, insetos, roedores e mantê-lo limpo, evitando assim, a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

### 2. APLICAÇÃO:

Estes procedimentos aplicam-se à toda a estrutura da cozinha e estoque, assim como, todos os equipamentos e utensílios que estiverem contidos nesses ambientes.

### 3. PROCEDIMENTOS:

#### 3.1 – Higienização das instalações

#### Recomendação para preparo de Solução Clorada Desinfetante

Princípio Ativo / Concentração	Hipoclorito de Sódio na concentração de 2 a 2,5%
Diluição	10 ml (1 colher de sopa) de hipoclorito de sódio na concentração de 2 a 2,5% + 1 litro de água potável
Tempo de Ação	15 a 30 minutos

Fonte: Portaria CVS-5, de 9 de abril de 2013

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Azulejos próximos as pias, bancadas, pias e torneiras</b>	Cozinheiras	<b>Materiais:</b> Balde, esponja, detergente, solução clorada ou álcool 70% <b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca.	Diária	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Com água retire os resíduos;</li> <li>- Esfregue toda superfície com uma esponja umedecida com detergente neutro;</li> <li>- Enxágue com água;</li> <li>- Espalhar solução clorada ou borrifar álcool 70% em toda superfície;</li> <li>- Quando utilizar solução clorada, retirar o excesso de água com auxílio de uma esponja após 15 minutos de contato.</li> <li>- Deixe secar naturalmente</li> </ul>

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Caixas vazadas de polietileno, lixeiras, estrados ou paletes</b>	Cozinheiras	<b>Materiais:</b> Balde, escova, vassoura detergente e solução clorada <b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	<b>Diária:</b> Lixeira	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coloque em um balde solução detergente;</li> <li>- Esfregue toda superfície com escova de limpeza ou vassoura para estrados e pallets;</li> <li>- Enxágue com água corrente;</li> <li>- Aplique solução clorada;</li> <li>- Deixe secar naturalmente.</li> </ul>
			<b>Semanal:</b> Caixas vazadas, estrados e pallets	

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Luminárias e interruptores</b>	Cozinheiras e/ou escola	<b>Materiais:</b> Balde, esponja e detergente neutro <b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	<b>Semanal:</b> Interruptores	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Com pano úmido retire os resíduos;</li> <li>- Esfregue toda superfície com uma esponja umedecida com detergente neutro;</li> <li>- Retire os resíduos com pano umedecido;</li> <li>- Deixe secar naturalmente.</li> </ul>
			<b>Mensal:</b> Luminárias	

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Maçanetas</b>	Cozinheiras	<b>Materiais:</b> Pano descartável e álcool 70%.	Diária, quantas vezes forem necessárias.	- Umedeça o pano com álcool 70%;

		<b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca		- Esfregue toda superfície com o pano umedecido
--	--	---	--	---

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Paredes, portas e janelas</b>	Cozinheiras	<b>Materiais:</b> Balde, vassoura e detergente  <b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coloque em um balde solução detergente;</li> <li>- Inicie a limpeza pelos locais mais altos;</li> <li>- Molhe a vassoura na solução detergente e esfregue, retirando toda sujeira;</li> <li>- Enxágue com água;</li> <li>- Deixe secar naturalmente.</li> </ul>

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Pisos e rodapés</b>	Cozinheiras	<b>Materiais:</b> Balde, vassoura, rodo, detergente e solução clorada  <b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	<b>Diária:</b> Cozinha	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jogue água no piso para remover os resíduos;</li> <li>- Com auxílio de um rodo, retire os resíduos;</li> <li>- Espalhe a solução detergente;</li> <li>- Esfregue o piso e rodapés com auxílio de uma vassoura até remover toda sujeira;</li> <li>- Puxe a solução com o rodo;</li> <li>- Enxágue com água;</li> <li>- Puxe a água com o rodo;</li> <li>- Espalhe no piso solução clorada;</li> <li>- Puxe a água com o rodo após 15 minutos de contato</li> <li>- Deixe secar naturalmente.</li> </ul>
			<b>Semanal:</b> Estoque	

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
--------	-------------	-------------------	------------	--------------

<b>Prateleiras e armários (cozinha e estoque)</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Balde, pano limpeza, esponja, detergente neutro, solução clorada ou álcool 70%</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca</p>	Semanal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retire os utensílios / produtos alimentícios do interior e sobre;</li> <li>- Em um balde coloque água e detergente neutro;</li> <li>- Coloque água em outro balde;</li> <li>- Molhe esponja de limpeza na solução detergente, esfregue toda superfície;</li> <li>- Molhe pano de limpeza no balde com água;</li> <li>- Retire os resíduos com auxílio do pano;</li> <li>- Aplicar solução clorada ou borrifar álcool 70%;</li> <li>- Deixe secar naturalmente;</li> <li>- Guardar os utensílios e alimentos somente após a superfície estar totalmente seca.</li> </ul>
---	-------------	--	---------	--

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Telas</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Balde, vassoura, escova, detergente neutro e desincrustante</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e/ou luvas nitrílica, óculos de proteção e touca</p>	Mensal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retire a tela, caso seja removível;</li> <li>- Coloque em um balde solução detergente;</li> <li>- Esfregue toda superfície com escova de limpeza ou vassoura;</li> <li>- Em caso de eventuais incrustações, aplique desincrustante de acordo com a recomendação do fabricante e repita o processo;</li> <li>- Enxague com água corrente;</li> <li>- Deixe secar naturalmente.</li> </ul>

### 3.2 – HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Balança</b>	Cozinheiras	<b>Materiais:</b> Esponja, pano descartável e detergente neutro	Semanal	- Desligar o equipamento da tomada;

		<b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpar com auxílio de esponja macia umedecida em água e detergente;</li> <li>- Remover os resíduos com pano úmido;</li> <li>- Deixar secar naturalmente.</li> </ul>
--	--	---	--	--

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Balcão térmico e cubas de inox</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Balde, esponja, pano descartável e detergente neutro</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca</p>	Diária	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligar o equipamento da tomada e aguardar esfriar;</li> <li>- Esgotar toda água em caso de balcão banho-maria;</li> <li>- Em um balde coloque água e detergente;</li> <li>- Molhe a esponja na solução detergente e esfregue toda superfície interna e externa;</li> <li>- Coloque água em outro balde;</li> <li>- Molhe o pano de limpeza no balde com água e retire os resíduos com auxílio do pano;</li> <li>- Deixe secar naturalmente;</li> <li>- Lave as cubas de inox com detergente neutro;</li> <li>- Enxágue em água corrente;</li> <li>- Deixe secar naturalmente;</li> <li>- Para balcão com resistência a seco ligue somente após o equipamento estar totalmente seco e para balcão banho-maria ligue somente após reabastecer com água.</li> </ul>

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Câmara fria</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Balde, vassoura, esponja, pano descartável, detergente neutro e álcool 70%</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca</p>	<p><b>Semanal:</b> Câmara refrigerada</p> <p><b>Quinzenal:</b> Câmara congelada</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligue o equipamento;</li> <li>- Esvazie colocando os alimentos em outro equipamento de refrigeração;</li> <li>- No caso de câmara congelada aguarde o descongelamento;</li> <li>- Em um balde coloque água e detergente;</li> <li>- Limpe a superfície interna com esponja umedecida em água e detergente;</li> <li>- Esfregue o chão com auxílio de vassoura umedecida em água e detergente;</li> <li>- Enxague com água corrente;</li> <li>- Retire o excesso de água,</li> <li>- Finalize com pano umedecido em álcool 70%;</li> <li>- Ligue o equipamento e organize os alimentos de forma a promover a circulação de ar, com espaço para circulação próximo ao teto, entre as mercadorias e sem bloquear o ventilador interno;</li> <li>- Limpe a superfície externa com pano úmido, em seguida com pano com detergente, pano úmido novamente e finalize com pano seco;</li> <li>- Eventuais derrames de alimentos ou líquidos devem ser limpos diariamente.</li> </ul>

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Coifa</b>	Cozinheiras e/ou escola	<b>Materiais:</b> Esponja, pano descartável, detergente neutro e desincrustante	Quinzenal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligue o equipamento da tomada;</li> <li>- Limpe com auxílio de uma esponja umedecida em água e detergente;</li> <li>- Remova os resíduos com pano umedecido;</li> </ul>

		<b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e/ou luvas nitrílica, óculos de proteção e touca		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Finalize com pano seco;</li> <li>- Em caso de eventuais incrustações utilize desincrustante conforme recomendação do fabricante e repita o processo.</li> </ul>
--	--	--	--	--

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Exaustor</b>	Cozinheiras e/ou escola	<p><b>Materiais:</b> Esponja, pano descartável, detergente neutro e solução desincrustante</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e/ou luvas nitrílica, óculos de proteção e touca</p>	Mensal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligue o equipamento da tomada;</li> <li>- <u>Retire a parte interna</u>;</li> <li>- Limpe com auxílio de uma esponja umedecida em água e detergente;</li> <li>- Remova os resíduos com pano umedecido;</li> <li>- Cuide para não expor o motor a água.</li> <li>- Em caso de eventuais incrustações utilize desincrustante conforme recomendação do fabricante e repita o processo.</li> </ul>

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Fogão</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Esponja, pano descartável, detergente neutro e desincrustante</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e/ou luvas nitrílica, óculos de proteção e touca</p>	Diária	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifique se o equipamento não está quente e se a válvula de gás e botões estão desligados;</li> <li>- Retire as partes removíveis, lave com água e detergente com auxílio de uma esponja e deixe secar naturalmente;</li> <li>- Remova a sujeira do equipamento com auxílio de um pano úmido;</li> <li>- Limpe as partes fixas com auxílio de esponja umedecida em água e detergente;</li> <li>- Remova os resíduos com pano úmido;</li> </ul>



				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Em caso de eventuais incrustações utilize desincrustante de acordo com a recomendação do fabricante e repita o processo;</li> <li>- Deixe secar naturalmente.</li> </ul>
--	--	--	--	---

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Forno combinado</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Esponja, pano descartável, detergente neutro e desincrustante</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e/ou luvas nitrílica, máscara, óculos de proteção e touca</p>	Diária	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifique se a temperatura do forno está abaixo de 90°C, caso necessário utilize a tecla de arrefecimento para esfriar o equipamento;</li> <li>- Limpe a parte interna removendo as sujidades mais aderidas com esponja macia umedecida em água e detergente;</li> <li>- Borrife desincrustante sobre toda a superfície interna;</li> <li>- Acione a tecla vapor combinado ajustada em 70°C por 10 minutos em vapor alto;</li> <li>- Utensílios com incrustação de gordura podem ser colocados juntos neste processo;</li> <li>- Abra vagarosamente o forno e enxágue com água em abundância de forma a remover completamente o desincrustante;</li> <li>- Limpe a superfície externa, painel de controle e vidro com pano úmido, em seguida com pano com detergente, pano úmido novamente e finalize com pano seco;</li> <li>- Após a limpeza interna e externa, ligue o forno com ar quente a 150°C para secar.</li> </ul>

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Forno elétrico, a gás e</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> esponja, pano descartável, detergente neutro e desincrustante</p>	Após a utilização	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligue o equipamento da tomada e/ou gás;</li> <li>- Aguardar esfriar;</li> <li>- Retire as partes removíveis;</li> </ul>

micro-ondas		<p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e/ou luvas nitrílica, óculos de proteção e touca</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpe as partes interna e externa com auxílio de uma esponja umedecida em água morna e detergente;</li> <li>- Remova os resíduos com pano umedecido;</li> <li>- Finalize com pano seco;</li> <li>- Lave as peças removíveis com água corrente e detergente neutro com auxílio de esponja;</li> <li>- Enxague as peças em água corrente;</li> <li>- Deixe secar naturalmente;</li> <li>- Em caso de eventuais incrustações utilize desincrustante conforme recomendação do fabricante e repita o processo;</li> <li>- Eventuais derrames de alimento ou líquido devem ser limpos diariamente.</li> </ul>
-------------	--	---	--

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
Freezer	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Balde, esponja, pano descartável, detergente neutro e álcool 70%.</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca</p>		<p><b>Parte externa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpe a parte externa com auxílio de esponja macia umedecida em detergente neutro;</li> <li>- Remova os resíduos com pano úmido;- Finalize com pano seco.</li> </ul> <p><b>Parte interna:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligue o equipamento da tomada;</li> <li>- Deixe degelar;</li> <li>- Escorra água do degelo;</li> <li>- Em um balde coloque água e detergente;</li> <li>- Esfregue com esponja a superfície interna retirando toda sujeira;</li> <li>- Coloque água em outro balde;</li> <li>- Retire os resíduos com auxílio de pano umedecido na água;</li> <li>- Finalize com pano umedecido em álcool 70%;</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deixe secar naturalmente;</li> <li>- Ligar somente após o equipamento totalmente seco.</li> </ul>
--	--	--	--	--

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Geladeira</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Balde, esponja, pano descartável, detergente neutro, álcool 70%.</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca</p>	<p><b>Diária:</b> Parte externa</p> <p><b>Semanal:</b> Parte interna</p>	<p><b>Parte externa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpe com auxílio de esponja macia umedecida em detergente neutro;</li> <li>- Remova os resíduos com pano úmido;</li> <li>- Finalize com pano umedecido em álcool 70%;</li> </ul> <p><b>Parte interna:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligue o equipamento da tomada;</li> <li>- Esvazie colocando os alimentos em outro equipamento de refrigeração;</li> <li>- Retire as grades e gavetas;</li> <li>- Em um balde coloque água e detergente;</li> <li>- Esfregue com esponja a superfície interna retirando toda sujidade;</li> <li>- Coloque água em outro balde;</li> <li>- Retire os resíduos com auxílio de pano umedecido na água;</li> <li>- Finalize com pano umedecido em álcool 70%;</li> <li>- Deixe secar naturalmente;</li> <li>- Lave as gavetas e grades com detergente neutro;</li> <li>- Enxágue em água corrente;</li> <li>- Deixe secar naturalmente;</li> <li>- Ligar somente após o equipamento totalmente seco.</li> </ul>

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
--------	-------------	-------------------	------------	--------------

<b>Batedeira, espremedor de frutas, picador e liquidifica-dor</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Esponja, escova de limpeza, detergente neutro, solução clorada ou álcool 70%.</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca</p>	Após a utilização	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligue o equipamento da tomada;</li> <li>- Retire as partes removíveis;</li> <li>- Limpe todo o corpo do equipamento com auxílio de uma esponja, escova de limpeza e detergente neutro;</li> <li>- Remova os resíduos com pano umedecido;</li> <li>- Lave as peças removíveis em água corrente e detergente neutro com auxílio de esponja;</li> <li>- Enxague as peças em água corrente;</li> <li>- Imerja as peças em solução clorada ou borrifar álcool 70%;</li> <li>- Deixe secar naturalmente.</li> </ul>
---	-------------	---	-------------------	---

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Máquina de lavar louças</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> esponja, pano descartável e detergente neutro</p> <p><b>EPI'S:</b> avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca</p>	Diária	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpe a superfície externa com esponja macia umedecida em água e detergente;</li> <li>- Remova os resíduos com pano úmido, o painel de controle deve ser limpo apenas com pano úmido;</li> <li>- Limpe o interior da máquina executando um programa de pré-lavagem ou lavagem conforme o grau de sujidade;</li> <li>- Limpe os filtros retirando todos os resíduos de alimentos, se necessário enxaguá-los em água corrente;</li> <li>- Limpe os impulsores de água pelo menos uma vez por semana, verifique se há algum orifício com entupimento e neste caso retire-os para limpeza.</li> </ul>

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
--------	-------------	-------------------	------------	--------------

<b>Carrinho de transporte de refeição</b>	Cozinheiras	<b>Materiais:</b> Balde; esponja; detergente neutro; álcool 70% <b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Diária	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retire os resíduos;</li> <li>- Limpe com a esponja umedecida em água e detergente;</li> <li>- Enxague em água corrente até que estejam limpos e livres de vestígios de detergente;</li> <li>- Deixe escorrer o excesso de água;</li> <li>- Borrifar álcool 70%;</li> <li>- Deixe secar naturalmente.</li> </ul>
---	-------------	--	--------	--

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Purificadores e bebedouros</b>	<b>Equipamento localizado no interior da cozinha:</b> Cozinheiras <b>Equipamentos localizado na área externa à cozinha:</b> Pessoa designada pela direção	<b>Materiais:</b> Esponja, detergente neutro, hipoclorito de sódio, balde, pano descartável, álcool 70% <b>EPI'S:</b> Avental impermeável; botas, luvas de borracha e touca	<b>Externa:</b> Diária <b>Interna:</b> Mensal	<p><b>Limpeza externa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iniciar pelas paredes externas em seguida realizar a limpeza nas torneiras de saída de água. utilizar esponja (exclusiva para limpeza do bebedouro) e detergente, removendo todos os resíduos;</li> <li>- Enxague com água corrente, retirando toda a sujeira.</li> <li>- Finalize com pano descartável umedecido em álcool 70%.</li> </ul> <p><b>Limpeza mensal:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desligar o equipamento da tomada;</li> <li>- Fechar o registro de entrada de água, antes de iniciar a limpeza;</li> <li>-Esvaziar o reservatório, abrindo as torneiras;</li> <li>- Fazer a limpeza interna das paredes e fundo do reservatório com auxílio de esponja e detergente removendo todos os resíduos; - Aplicar nas paredes e fundo do reservatório a solução clorada</li> <li>- Espalhar nas paredes e no fundo;</li> <li>- Deixar em contato por 15 minutos;</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enxaguar com água corrente, retirando a solução clorada;</li> <li>- Encher o reservatório com água limpa e deixar escoar pelas torneiras para a retirada de todo o resíduo.</li> </ul> <p><b>OBS:</b> É importante também realizar periodicamente a inspeção de drenos e encanamentos de reservatório; - Registrar a data da higienização e o nome do responsável.</p>
--	--	--	--	---

### NR35

O trabalho em altura com escada é uma atividade que oferece risco de queda e, por isso, exige a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), treinamento e o cumprimento de regras de segurança específicas. Portanto os procedimentos de higiene que necessitem do auxílio de escada superior a quatro degraus devem ser realizados por um funcionário da manutenção.

### 3.3 HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Mamadeiras e copos de transição</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Solução clorada, detergente neutro, escova para mamadeira, caixa/bacia plástica</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca</p>	Após cada uso	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enxague bem em água corrente os frascos e acessórios, um a um;</li> <li>- Imergir os bicos protetores, arruelas e frascos em solução de água com detergente;</li> <li>- Deixe de molho por 10 minutos e desprezar esta solução de imersão;</li> <li>- Lave cuidadosamente usando escova apropriada para os frascos, por dentro e por fora, todos os acessórios até retirar todas as sujidades;</li> <li>- Enxague em água corrente até que estejam limpos e livres de vestígios de detergente (obs.: enxágue dos bicos deve forçar a água a sair pelos orifícios, certificando-se que não estão entupidos);</li> <li>- Coloque os frascos e acessórios em <b>solução clorada desinfetante*</b> por 15 minutos a 30 minutos;</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enxague bem em água corrente;</li> <li>- Deixe secar naturalmente;</li> <li>- Guarde em caixa plástica limpa e com tampa.</li> </ul>
--	--	--	--	---

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Pratos, copos, talheres, cumbucas, canecas, entre outros</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Esponja, fibraço, detergente neutro, solução clorada ou álcool 70%</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca</p>	Após cada uso	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retire a sujeira dos utensílios;</li> <li>- Limpe com a esponja umedecida em água e detergente;</li> <li>- Enxague em água corrente até que estejam limpos e livres de vestígios de detergente;</li> <li>- Deixe escorrer o excesso de água;</li> <li>- Aplicar solução clorada ou borrifar álcool 70%;</li> <li>- Enxaguar em água corrente se for aplicada a solução clorada;</li> <li>- Deixe secar naturalmente.</li> </ul>

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Termômetro de espeto</b>	Cozinheiras	<p><b>Materiais:</b> Esponja, detergente neutro, álcool 70%</p> <p><b>EPI's:</b> Avental impermeável; botas, e touca</p>	Antes e após cada uso	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Higienizar a haste com esponja macia e detergente, sem molhar a parte destinada à leitura de temperatura;</li> <li>- Borrifar álcool 70%</li> <li>- Deixar secar naturalmente</li> </ul>

**Elaboração: Equipe técnica Departamento de Alimentação Escolar CEASA**

**Aprovação: Gerente Alimentação Escolar: Júlia R. B. Amorim**



**Procedimento Operacional Padrão**

**Código:** POP 2 - HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA, CAIXA DE GORDURA E TROCA DE FILTROS

**1. OBJETIVO:**

Estabelecer procedimento de: controle da qualidade da água utilizada no preparo das refeições e bebidas, na higienização das superfícies, utensílios e mãos, troca de filtro de água e higienização de caixa de gordura.

**2. APLICAÇÃO:**

Aplica-se a todas as unidades escolares que possuem reservatório e filtro de água e caixa de gordura.

**3. PROCEDIMENTOS:**

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Reservatório de água</b>	Direção da unidade escolar (agendar com concessionária de abastecimento de água ou empresa responsável)  Para Entidades e Núcleos onde não houver possibilidade de agendar com a concessionária de abastecimento de água, a direção deve definir um prestador de serviço para realizar o procedimento.	<b>Materiais:</b> Esponja, hipoclorito de sódio, balde  <b>EPI'S:</b> Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Semestral	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feche o registro de entrada de água para a caixa;</li> <li>- Esvaziar o reservatório até sobrar um palmo de água;</li> <li>- Tampar a saída de água;</li> <li>- Esfregue as paredes e o fundo da caixa com o auxílio apenas de uma esponja e água;</li> <li>- Com o auxílio de um pano, remova toda a água e a sujeira para um balde</li> <li>- Abra a saída da caixa d'água e feche todas as torneiras.</li> <li>- Abra a saída e deixa a caixa encher,</li> <li>- Acrescentar 1 litro de água Sanitária para cada mil litros de água;</li> <li>- Deixar descansar por 2 horas;</li> <li>- Abra todas as torneiras, até esgotar toda a água;</li> <li>- Abra o registro de entrada de água;</li> <li>- Feche a caixa d'água para evitar entrada de insetos.</li> </ul>

**Registro**

- Sempre que for realizada a limpeza do reservatório de água, deve ser registrada na planilha de controle POP 2 (anexo), com informações de qual empresa prestou o serviço, responsável da unidade que acompanhou, e data da próxima limpeza, acompanhado de cópia do laudo de execução.

### Filtro de água

- A troca do filtro de água de torneiras e bebedouros, deve ser providenciada pela direção da unidade escolar semestralmente, ou conforme orientação do fabricante, devendo ser registrado em planilha específica (FORM-POP 2), e mantido no filtro uma etiqueta contendo as datas da última e próxima troca (validade), dados do fabricante e nome do responsável pelo procedimento.

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Caixas de gordura</b>	Auxiliares de limpeza ou prestador de serviço contratado pela direção da unidade escolar	<p><b>Materiais:</b> Esponja e escova, detergente neutro, balde, hipoclorito de sódio, pá, saco plástico resistente</p> <p><b>EPI'S:</b> Avental impermeável; botas, luvas de borracha e com reforço nas mãos contra perfurante, máscara descartável, óculos de proteção e touca</p>	Limpeza periódica ou de acordo com necessidade	<p><b>Limpeza para caixas novas de material PVC ou concreto e sem grandes camadas de gordura acumulada:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abrir a tampa;</li> <li>- Coletar o material superficial amarelado (pastoso ou sólido) com auxílio de uma esponja ou uma pá das paredes laterais e o no fundo da caixa até sobrar somente líquido;</li> <li>- Depositar os resíduos em um saco plástico apropriado, vedar bem e descartar na lixeira ou no repartimento orgânico da coleta seletiva.</li> <li>- Realizar a higienização completa da estrutura utilizando detergente e solução clorada;</li> </ul> <p>Obs: Recomenda-se sempre contratar empresa para limpeza de caixas que sejam mais antigas ou mais complexas, pois essas normalmente apresentam mais rejeitos aderidos à parede, ou também quando necessitar de equipamento específico para retirada da tampa de abertura.</p>

### Registro

- Sempre que for realizada a limpeza da caixa de gordura, deve ser registrada na planilha de controle FORM-POP 2 (anexo), com informações de qual empresa prestou o serviço, responsável da unidade que acompanhou, e data da próxima limpeza, acompanhado de cópia do laudo de execução, quando aplicável.

**Elaboração: Equipe técnica Departamento de Alimentação Escolar CEASA**

**Aprovação: Gerente Alimentação Escolar: Júlia R. B. Amorim**

### Procedimento Operacional Padrão

**Código:** POP 3 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

#### 1 – OBJETIVO:

Descrever procedimentos de higiene e saúde de manipuladores de alimentos.

#### 2. APLICAÇÃO:

Para cozinheiras e funcionários envolvidos na manipulação de alimentos.

#### 3. PROCEDIMENTOS:

O QUE?	RESPONSÁVEL	MATERIAIS / EPI'S	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
<b>Higienização das mãos</b>	Cozinheiras	<b>Materiais:</b> água, sabonete antisséptico	<b>A cada 30 minutos e sempre que:</b> - Iniciar ou trocar de atividade, - Utilizar sanitário; - Manusear material de limpeza; - Tocar objetos e alimentos não higienizados ou crus; - Assoar nariz, tossir, espirrar; - Tocar ou coçar rosto, cabelo, corpo; - Fumar; - Manipular lixo; - Atender ou manusear o telefone, - Antes e após utilização de luvas	- Molhar as mãos e antebraços em água corrente; - Aplicar sabonete antisséptico, neutro e inodoro; - Esfregar palma, dorso, unhas, entre os dedos e antebraço por aproximadamente 3 minutos; - Enxaguar com água corrente até retirar todo o sabonete; - Secar com papel toalha branco, não reciclado; - Fechar a torneira com o papel toalha não reciclado; - Descartar o papel em lixeira com acionamento por pedal.

#### 3.1. Saúde do trabalhador

##### 3.1.1. Objetivo:

Avaliar e prevenir problemas de saúde decorrentes da atividade profissional, conforme NR-

##### 3.1.2. Aplicação:

Para cozinheiras e funcionários envolvidos na manipulação de alimentos.

##### 3.1.3. Procedimentos:

O Programa de Saúde do Trabalhador consta de avaliação clínica, exames laboratoriais realizados periodicamente. Deve ser atestado em documento se o trabalhador está apto para exercer a função. Estes documentos devem ficar disponíveis em pastas e local de fácil acesso para fins de fiscalização.

- **PCMSO**

<b>Objetivo</b>	Avaliar e prevenir problemas de saúde consequentes da atividade profissional
<b>Frequência</b>	No ato da admissão, periódicos (anual), demissão, retorno ao trabalho de funcionários ou mudança de função
<b>Procedimento</b>	O Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) deve ser realizado por clínica laboratório especializado em saúde do trabalhador
<b>Responsabilidade</b>	O monitoramento é de responsabilidade da supervisão da unidade escolar e/ou direção.

- **ASO**

<b>Objetivo</b>	O Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) objetiva atestar se o funcionário está apto para o trabalho e deve ser emitido por médico especialista em saúde do trabalhador
<b>Frequência</b>	Anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica
<b>Procedimento</b>	Para atestar a saúde do trabalhador, devem ser realizados exames laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL
<b>Responsabilidade</b>	O agendamento dos exames é de responsabilidade dos responsáveis pela mão de obra (empresa terceirizada ou coordenadores/diretores das unidades escolares) e o monitoramento é de responsabilidade das nutricionistas supervisoras da unidade escolar. (Terceirizada e DAE). O registro da higiene dos manipuladores é realizado na planilha de controle FORM-POP 3.

**Elaboração: Equipe técnica Departamento de Alimentação Escolar CEASA**

**Aprovação: Gerente Alimentação Escolar: Júlia R. B. Amorim**

## Procedimento Operacional Padrão

**Código:** POP 4 - MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

### 1. OBJETIVO:

Garantir a qualidade e o bom funcionamento de todos os equipamentos utilizados no processo de armazenamento, e produção de alimentos.

### 2. APLICAÇÃO:

Se aplica para todos os equipamentos utilizados para produção, controle, distribuição e armazenamento dos alimentos/refeições.

### 3. PROCEDIMENTOS:

Calibrar periodicamente e garantir a manutenção de painéis de pressão, balanças, termômetros entre outros quando necessário. A manutenção e calibração devem ser realizadas por técnicos especializados e registrado na planilha de controle FORM-POP 4.

**Observação:** Os termômetros ao serem adquiridos, devem estar acompanhados de laudo de calibração ou serem calibrados imediatamente após aquisição.

**Frequência:** anual ou sempre que necessário.

**Elaboração:** Equipe técnica Departamento de Alimentação Escolar CEASA

**Aprovação:** Gerente Alimentação Escolar: Júlia R. B. Amorim

## Procedimento Operacional Padrão

**Código:** POP 5 - CONTROLE DE PRAGAS

### 1. OBJETIVO:

Estabelecer medidas preventivas, impedindo atração, abrigo, acesso e proliferação de pragas, através de um controle integrado de pragas.

### 2. APLICAÇÃO:

Cozinha, estoque, refeitório e área externa ao serviço de alimentação escolar.

### 3. PROCEDIMENTOS:

Controle mecânico	Controle químico
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instalação de telas milimétricas nas portas de entrada e janelas da cozinha e estoque;</li> <li>- Instalação de rodinhos para vedação de portas;</li> <li>- Instalação de molas para fechamento automático de portas.</li> <li>- Realizar o reparo de frestas, buracos, rachaduras, e instalação elétrica (interruptores) sempre que necessário em paredes, pisos, teto e batente de portas.</li> </ul> <p><b>Responsabilidade:</b> Direção da unidade</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A aplicação de produtos químicos e iscas para controle de pragas devem ser realizadas por empresa especializada licenciada no órgão de Vigilância Sanitária competente e os produtos utilizados regularizados na ANVISA.</li> <li>- A empresa deve fornecer um boletim técnico com a descrição e registros dos produtos utilizados, toxicidade, indicação de uso dos produtos e locais de aplicação;</li> <li>- Laudo de execução ou certificado dos serviços prestados contendo nome do responsável técnico e registro no conselho, contato (telefones e e-mail) do centro de informações toxicológicas mais próximo e alvará da empresa contratada</li> </ul> <p><b>Frequência:</b> semestralmente ou conforme orientação da empresa contratada</p> <p><b>Responsabilidade:</b> O agendamento do procedimento é de responsabilidade da direção da unidade escolar</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manter lixeiras tampadas, limpas e higienizadas, e em boas condições;</li> <li>- O lixo deve ser acondicionado em sacos fechados, ao abrigo de intempéries, e colocado para coleta pelo Serviço de Limpeza Pública, diariamente;</li> <li>- Os ralos devem permanecer fechados (sistema abre-fecha), ou com telas milimétricas;</li> <li>- Manter áreas internas e externa livres de objetos em desuso, papel e embalagens de papelão.</li> </ul> <p><b>Frequência:</b> diariamente</p> <p><b>Responsabilidade:</b> Cozinheiras e Direção da unidade</p>	
<p><b>Ação corretiva:</b> Sempre que houver o surgimento de pragas, a ocorrência deve ser registrada na planilha de controle FORM-POP 5, com informações de qual praga foi avistada, em qual local e qual a medida corretiva tomada.</p> <p><b>Registro:</b> Sempre que ocorrer o controle químico, o mesmo deve ser registrado na planilha de controle POP 5, contendo informações de qual empresa prestou o serviço, responsável da unidade que acompanhou, e data da próxima dedetização, acompanhado de cópia do laudo de execução</p>	

**Elaboração:** Equipe técnica Departamento de Alimentação Escolar CEASA

**Aprovação:** Gerente Alimentação Escolar: Júlia R. B. Amorim

Procedimento Operacional Padrão

<b>Código:</b> POP 6 - RECEPÇÃO E CONTROLE DE MERCADORIAS
---

### **1 – OBJETIVO:**

Adotar procedimentos de controle para assegurar que as matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas estejam em perfeitas condições higiênico-sanitárias, impedindo a contaminação dos produtos.

### **2 – APLICAÇÃO:**

Para todos os gêneros alimentícios utilizados na Alimentação Escolar.

### **3 – PROCEDIMENTOS:**

- Os entregadores das matérias primas, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene;
- Receber os produtos em local exclusivo para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis, de preferência um local arejado e que contenha balança;
- Quando os produtos estiverem dentro de caixas de papelão retirar e verificar se há embalagens amassadas, rasgadas, estufadas, trincadas ou enferrujadas, verificar ainda o prazo de validade de cada produto, se houver produtos vencidos estes devem ser devolvidos;
- No ato da entrega verificar as embalagens e a qualidade dos alimentos que estão sendo recebidos e se a quantidade dos mesmos confere com o romaneio entregue para assinatura;
- Verificar a temperatura dos produtos resfriados e/ou congelados;
- Em seguida registrar em planilhas próprias FORM-POP 6 (A) – Controle de recebimento de hortifrúti e FORM-POP 6 (B) – Controle de recebimento de refrigerados e congelados (Anexo 11 pg. 94 e 95). Caso algum alimento esteja com sinais de descongelamento ou recongelamento devem ser devolvidos. Verificar se estes se encontram dentro dos padrões estipulados pela empresa, e se atendem as especificações do fabricante;
- Assinar o romaneio (todas as vias) de recebimento somente após concluir toda verificação de qualidade e quantidade dos produtos entregues.

<b>Elaboração: Equipe técnica Departamento de Alimentação Escolar CEASA</b>
---

<b>Aprovação: Gerente Alimentação Escolar: Júlia R. B. Amorim</b>
---



Formulário de Registro do Procedimento Operacional Padrão

Código: FORM-POP 1 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

U.E.:	CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS																															
	POP 1																															
	Mês/Ano:																															
	DATA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
<b>LIMPEZA DIÁRIA</b>																																
Azulejos (próximos às pias, bancadas e fogões)																																
Bancadas de manipulação, torneiras e pias																																
Pisos, rodapés e ralos																																
Maçanetas																																
Lixeiras																																
Fogão																																
Geladeira, Freezer e Pass-through (parte externa)																																
Balcão térmico																																
Máquina de lavar louças																																
Carrinho de transporte																																
Bebedouros/purificadores de água (parte externa)																																
Forno combinado																																
<b>LIMPEZA SEMANAL</b>																																
Paredes e interruptores																																
Portas e janelas																																
Estoque e estrados																																
Caixas vazadas																																
Armários																																
Geladeiras e Pass-through (parte interna)																																
Câmara refrigerada																																
Balança digital																																
Forno (elétrico, gás, microondas)																																
<b>LIMPEZA QUINZENAL</b>																																
Coifa																																
Freezers																																
Câmara congelada																																
<b>LIMPEZA MENSAL</b>																																
Luminárias																																
Exaustor																																
Telas																																
Bebedouros / purificadores de água (parte interna)																																
<b>ASSINATURA DOS RESPONSÁVEIS:</b>																																
<b>CARIMBO / ASSINATURA</b>	NUTRICIONISTA - CEASA														NUTRICIONISTA - TERCEIRIZADA														UNIDADE ESCOLAR			

Este formulário deverá ser preenchido pelas cozinheiras sempre que os principais equipamentos e instalações da cozinha forem higienizados. A responsabilidade do acompanhamento e verificação do preenchimento é dos nutricionistas das empresas terceirizadas e Ceasa. O procedimento de como realizar a higienização e a frequência encontra-se descritos no POP 1 anexo ao Manual de Boas Práticas.



**Formulário de Registro do Procedimento Operacional Padrão**

**Código:** FORM-POP 2 - HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA E CAIXA DE GORDURA E TROCA DE FILTRO

	<b>REGISTRO DE HIGIENIZAÇÃO DE RESERVATÓRIOS DE ÁGUA</b>		<b>POP 2</b>
	U.E.		

DATA	RESPONSÁVEL DA U.E.	RESPONSÁVEL PELA LIMPEZA	PRÓXIMA HIGIENIZAÇÃO

OBSERVAÇÕES

**REGISTRO DE TROCA DE FILTRO / ÁGUA**

DATA	RESPONSÁVEL DA U.E.	RESPONSÁVEL PELA LIMPEZA	PRÓXIMA TROCA

OBSERVAÇÕES:

**REGISTRO DE HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA DE GORDURA**

DATA	RESPONSÁVEL DA U.E.	RESPONSÁVEL PELA LIMPEZA	PRÓXIMA LIMPEZA

OBSERVAÇÕES:

		<b>NUTRICIONISTA - CEASA</b>	<b>NUTRICIONISTA - TERCEIRIZADA</b>	<b>UNIDADE ESCOLAR</b>
<b>CARIMBO / ASSINATURA</b>				

Este formulário deverá ser preenchido sempre que os reservatórios de água forem higienizados, filtros forem trocados e caixa de gordura for limpa. A higienização do reservatório deverá ocorrer no mínimo a cada seis meses. A responsabilidade do acompanhamento e verificação da higienização é da direção da unidade escolar e nutricionistas da Ceasa e terceirizadas. A troca do filtro no mínimo a cada 6 meses. A limpeza da caixa de gordura deve ocorrer periodicamente ou sempre que necessário. Todos procedimentos devem ser registrados neste documento. O passo a passo dessa higienização encontra-se descrito no POP 2.

**Formulário de Registro do Procedimento Operacional Padrão**


**Código:** FORM-POP 3 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

<b>ITENS AVALIADOS REFERENTES À HIGIENE, SAÚDE E APRESENTAÇÃO PESSOAL DOS COLABORADORES</b>	<b>POP 3</b>		
<b>Itens</b>	<b>C</b>	<b>N</b>	<b>N/A</b>
Unhas (curtas, limpas, sem esmalte e sem base). Barba e Bigode (feitos diariamente)			
Utilização de Adornos (brincos, pulseiras, correntes, anéis, etc.).			
Condições do uniforme (completos e limpos, incluindo sapato de proteção).			
Higienização das mãos (Checar frequência e procedimento).			
Utilização de luvas (Checar periodicidade de troca e utilização em caso de lesão nas mãos).			
Utilização de Equipamentos de Proteção Individual (avental de pvc, luvas de borracha).			
Prática de Bons hábitos (não comer, não falar desnecessariamente, não enxugar as mãos no avental, não experimentar alimentos com as mãos, etc.)			
Exame Médico Periódico (PCMSO) (Checar realização e frequência)			
Dispenser para álcool gel e/ou sabonete líquido antisséptico e papel toalha (Checar funcionamento do dispenser e abastecimento).			

Os itens são avaliados pelas nutricionistas da empresa terceirizada durante supervisão realizada nas áreas de manipulação dos alimentos, os dados são registrados no relatório de supervisão (check -list) aplicado em todas as visitas. As condições de higiene e apresentação pessoal exigidas encontram-se descritas no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padronizados POP's.

**Formulário de Registro do Procedimento Operacional Padrão**

**Código:** FORM-POP 4 - CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CEASA CAMPINAS	<b>REGISTROS DE CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS</b>		<b>POP 4</b>
	U.E.:	Ano:	

EQUIPAMENTO	DATA	RESPONSÁVEL CALIBRAÇÃO	OBSERVAÇÕES	PRÓXIMA CALIBRAÇÃO
Termômetro				
Balança				

REGISTROS DE MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS				
EQUIPAMENTO	DATA	RESPONSÁVEL MANUTENÇÃO	OBSERVAÇÕES	PRÓXIMA MANUTENÇÃO

<b>CARIMBO / ASSINATURA</b>	<b>NUTRICIONISTA - CEASA</b>	<b>NUTRICIONISTA - TERCERIZADA</b>	<b>UNIDADE ESCOLAR</b>

Este formulário deverá ser preenchido sempre que ocorrer a manutenção e calibração de qualquer equipamento da cozinha. A responsabilidade do preenchimento deste formulário é da direção da unidade escolar. As recomendações para realização da manutenção / calibração encontram-se descritos no POP 4.

**Periodicidade da Calibração (balança e termômetro):** A cada 1 ano ou conforme informações do fabricante.

**Formulário de Registro do Procedimento Operacional Padrão**

**Código:** FORM-POP 5 - CONTROLE DE PRAGAS

 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CEASA CAMPINAS	<b>REGISTRO DE DESINSETIZAÇÃO</b>		<b>POP 5</b>
	U.E:	Ano:	

DATA	ÓRGÃO / EMPRESA	RESPONSÁVEL	OBSERVAÇÕES	PRÓXIMA DESINSETIZAÇÃO


REGISTRO DE OCORRÊNCIA DE PRAGAS					
DATA	PRAGA VISUALIZADA		SETOR DA OCORRÊNCIA	AÇÃO IMEDIATA	RESPONSÁVEL
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		
	Barata Rato	Formiga Mosca	Cozinha Estoque Refeitório		

CARIMBO / ASSINATURA	NUTRICIONISTA - CEASA	NUTRICIONISTA - TERCEIRIZADA	UNIDADE ESCOLAR

Este formulário deverá ser preenchido sempre que houver a desinsetização na unidade escolar. O cozinheiro deverá preencher o Registro de Ocorrência de Pragas sempre que for visualizada alguma praga ou indícios (fezes, urina, embalagens roídas, etc). Os cuidados recomendados para realização do controle de pragas encontram-se descritos no POP 5

**Formulário de Registro do Procedimento Operacional Padrão**

**Código:** FORM-POP 6 - RECEPÇÃO E CONTROLE DE MERCADORIAS

 <p>DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CEASA CAMPINAS</p>	<b>CONTROLE DE RECEBIMENTO DE HORTIFRÚTI</b>										<b>POP 6 (A)</b>	
	<b>U.E.:</b>											
	<b>Fornecedor:</b>											

AVALIAÇÃO DAS MERCADORIAS	RESPONSÁVEL											OBSERVAÇÕES
	DATA	/ / / / / / / / / / / /										
	ITENS	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C	
	1. Frutas											
	2. Verduras											
	3. Legumes											
	4. Ovos											

AVALIAÇÃO DOS ENTREGADORES	ITENS	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C		
	Calça comprida												
	Camiseta												
	Boné ou touca												
	Sapato fechado												
	Crachá												

AVALIAÇÃO DAS MERCADORIAS	RESPONSÁVEL											OBSERVAÇÕES
	DATA	/ / / / / / / / / / / /										
	ITENS	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C	
	1. Frutas											
	2. Verduras											
	3. Legumes											
	4. Ovos											


  

AVALIAÇÃO DOS ENTREGADORES	ITENS	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C	C	N/C		
	Calça comprida												
	Camiseta												
	Boné ou touca												
	Sapato fechado												
	Crachá												

**Legenda: C = Conforme / NC = Não conforme**

<b>CARIMBO / ASSINATURA</b>	NUTRICIONISTA - CEASA	NUTRICIONISTA - TERCEIRIZADA	UNIDADE ESCOLAR

Este formulário deverá ser preenchido pelas cozinheiras no ato da entrega dos hortifrutigranjeiros. A responsabilidade do acompanhamento e verificação do preenchimento é dos nutricionistas das empresas terceirizadas e Ceasa. A descrição do procedimento correto de recebimento de mercadorias encontra-se descritos no POP 6 (A).

 DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CEASA CAMPINAS		CONTROLE DE RECEBIMENTO DE REFRIGERADOS E CONGELADOS								POP 6 (B)	
		U.E.:				Mês/ano:					
RESPONSÁVEL											
DATA		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
ITENS		T (°C)		T (°C)		T (°C)		T (°C)		T (°C)	
REFRIGERADOS	Refrigerados										
	Creme vegetal										
CONGELADOS	Congelados										
	Bovino										
	Frango										
	Peixe										
	Suíno										
	Legumes										
ITENS		SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
AVALIAÇÃO DOS FORNECEDORES	Calça comprida										
	Camiseta										
	Boné ou touca										
	Sapato fechado										
	Crachá										
<b>OBSERVAÇÕES</b>											
<b>CARIMBO E ASSINATURA</b>		NUTRICIONISTA - CEASA				NUTRICIONISTA - TERCEIRIZADA				UNIDADE ESCOLAR	

Este formulário deverá ser preenchido pelas cozinheiras no ato da entrega das carnes e congelados. A responsabilidade do acompanhamento e verificação do preenchimento é dos nutricionistas das empresas terceirizadas e Ceasa. A descrição do procedimento correto de recebimento de mercadorias encontra-se descritos no POP 6 (B).