

**SED**  
Secretaria de Estado  
de Educação



**GOVERNO  
DO ESTADO**  
Mato Grosso do Sul

# **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**Superintendência de Administração, Orçamento e Finanças  
Coordenadoria de Alimentação Escolar**

**Janeiro, 2017**

Maria Cecília Amêndola da Motta  
*Secretária de Estado de Educação*

Hélio Daher  
*Superintendente de Administração, Orçamento e Finanças - SUAOF*

Adriana Rossato Souza  
*Coordenadora de Alimentação Escolar - COALE*

### **EQUIPE TÉCNICA**

Christiane Leal Bertaco Dalla Pria Balejo  
*Técnica*  
*COALE/SUAOFI/SED*

Adriana Rossato Souza  
*Nutricionista RT – CRN 3 – 11663*  
*COALE/SUAOFI/SED*

Jackeline Veras de Souza  
*Nutricionista – CRN 3 – 28945*  
*COALE/SUAOF/SED*

### **ELABORAÇÃO**

Adriana Rossato Souza  
*Nutricionista RT – CRN 3 – 11663*  
*COALE/SUAOFI/SED*

Jackeline Veras de Souza  
*Nutricionista – CRN 3 – 28945*  
*COALE/SUAOF/SED*

**Campo Grande/MS, janeiro de 2017.**

## SUMÁRIO

I. APRESENTAÇÃO.....	3
II. DEFINIÇÕES.....	3
III. DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – DTAs.....	5
IV. PROCEDIMENTOS TÉCNICOS DE HIGIENE PESSOAL.....	8
a) Asseio pessoal.....	9
b) Lavagem das mãos.....	9
c) Uso de uniforme.....	10
d) Conduta pessoal.....	11
e) Controle de saúde.....	12
f) Capacitação em Manipulação de Alimentos.....	12
V. PROCEDIMENTOS TÉCNICOS DE HIGIENE AMBIENTAL.....	13
Reservatório de água.....	14
VI. PROCEDIMENTOS TÉCNICOS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS.....	15
a) Verduras.....	15
b) Legumes e Frutas.....	15
VII. ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.....	16
a) Congelamento de frutas.....	18
b) Congelamento de hortaliças.....	19
c) Congelamento de carnes.....	19
d) Alimentos que não devem ser congelados.....	19
e) Descongelamento.....	19
f) Prazo de validade dos produtos manipulados.....	19
VIII. REMOÇÃO DE LIXO.....	20
IX. CONTROLE DE PRAGAS.....	21

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

### I. APRESENTAÇÃO

A Alimentação Escolar se constitui em um dos alicerces do processo de aprendizagem. Nela estão contidos todos os subsídios nutricionais que possibilitarão o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o melhor rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos.

O(A) merendeiro(a) desempenha papel de fundamental importância, não só por preparar a alimentação, mas, principalmente, pela responsabilidade que tem em garantir a oferta de alimentos seguros aos alunos.

Assim sendo, apresentamos aqui este material que foi produzido para auxiliar você – merendeiro(a), a implementar no dia a dia de trabalho condições de segurança e praticidade, visando à proteção da saúde dos nossos alunos.

Os procedimentos descritos serão desenvolvidos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evitará a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois da manipulação dos alimentos.

### II. DEFINIÇÕES

Para efeito deste Manual, considera-se:

1. Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:
  - a) Alimentos cozidos e prontos para o consumo;
  - b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;

- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, prontos para o consumo.
2. Antissepsia: operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.
  3. Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
  4. Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.
  5. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
  6. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
  7. Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
  8. Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
  9. Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição.
  10. Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
  11. Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas,

- a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.
12. Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
  13. Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “*in natura*”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
  14. Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.
  15. Resíduos (lixo): materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.
  16. Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.
  17. Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e consumido.
  18. Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

### III. DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – DTAs

#### O que são?

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) são enfermidades causadas pela ingestão de água e alimentos contaminados (ex: bactérias, pesticidas, metais pesados, etc.).

As más condições de produção, armazenagem, processamento, manipulação e conservação dos alimentos, associados à falta de saneamento, contribuem para maior ocorrência dos casos de DTA's.

Alimentos que são manipulados incorretamente são responsáveis pela maior parte das doenças transmitidas pelos alimentos.

**CARACTERIZAÇÃO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS**

<b>Agente causador</b>	<b>Sinais e Sintomas</b>	<b>Principais alimentos envolvidos</b>	<b>Principais fatores que contribuem para ocorrência de surto</b>
Bacillus cereus	Náuseas, vômitos, ocasionalmente diarreia, dores abdominais.	Arroz, produtos ricos em amido, molhos, pudins e sopas.	Manutenção de alimentos prontos em temperaturas inadequadas.
Bacillus cereus	Diarreia aquosa, dores abdominais, náuseas e vômitos.	Carne, leite, vegetais cozidos e produtos de cereais.	Manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados; reaquecimento insuficiente.
Staphylococcus aureus	Náusea, vômitos, diarreia, dores abdominais.	Produtos cárneos, frango, produtos de confeitaria, doces e salgados, produtos muito manipulados.	Contaminação do alimento por manipuladores, equipamentos e utensílios; manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados.

Clostridium perfringens	Dores abdominais intensas, diarreia e gases.	Carnes cozidas e assadas, molhos e sopas.	Descongelamento em temperatura inadequada; resfriamento lento; reaquecimento insuficiente.
<b>Agente causador</b>	<b>Sinais e Sintomas</b>	<b>Principais alimentos envolvidos</b>	<b>Principais fatores que contribuem para ocorrência de surto</b>
Salmonella sp	Dores abdominais, diarreia, calafrios, febre, náusea, mal estar, dores musculares, cefaleia.	Carne bovina e de aves, produtos à base de ovos crus (sem cocção).	Matéria prima contaminada na origem; contaminação cruzada de ingredientes crus de origem animal; manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados.
Clostridium botulinum	Vertigem, visão dupla ou borrada, boca seca, dificuldade para deglutir, falar, respirar, fraqueza muscular, intestino preso, dilatação das pupilas, paralisia respiratória, sintomas gastrintestinais que podem preceder os neurológicos.	Conservas (principalmente as caseiras) de vegetais, peixes e carnes, mel, palmito.	Elaboração inadequada de alimentos e conservas.

	Frequentemente evolui para óbitos.		
Vibrio Parahaemolyticus	Dores abdominais, diarreia, náuseas, vômitos, febre, calafrios e cefaleia.	Pescados de origem marinha, geralmente ingeridos crus.	Refrigeração inadequada; cozimento insuficiente; contaminação cruzada.
<b>Agente causador</b>	<b>Sinais e Sintomas</b>	<b>Principais alimentos envolvidos</b>	<b>Principais fatores que contribuem para ocorrência de surto</b>
Listeria monocytogenes	Febre, cefaleia, náuseas, vômitos, abortos, meningite, encefalite.	Leite, queijo fresco, patê, carnes processadas.	Cozimento inadequado; falhas na pasteurização do leite; refrigeração prolongada.
Escherichia coli Patogênica	Dores Abdominais, diarreia, vômitos, náusea, cefaleia.	Diversos alimentos e água.	Contaminação por manipuladores; refrigeração insuficiente; cozimento inadequado; limpeza inadequada de equipamentos.
Campylobacter jejuni	Dores abdominais, diarreia (frequentemente com muco e sangue), cefaleia, febre, pouca vontade de comer, náuseas e vômitos.	Leite cru, fígado de boi, mariscos crus, água.	Ingestão de leite cru e carnes de ave crua ou semi crua; pasteurização ou cozimento inadequado; contaminação cruzada; manuseio de produtos crus.

#### IV. PROCEDIMENTOS TÉCNICOS DE HIGIENE PESSOAL

O conceito de higiene pessoal refere-se ao estado geral de limpeza do corpo e da roupa das pessoas que manipulam os alimentos.

A primeira medida a tomar para minimizar os riscos de contaminação por parte dos funcionários é a sua formação em práticas de higiene pessoal. Qualquer pessoa, mesmo que seja saudável, pode contaminar os alimentos com microrganismos que causam doenças a quem consome esses alimentos.

Muitos dos microrganismos vivem em diversas partes do nosso corpo, onde normalmente não causam doenças, mas quando presentes nos alimentos podem causar infecções ou intoxicações.

Um manipulador de alimentos tem que manter uma boa higiene, para não transmitir microrganismos aos alimentos. Estes, quando encontram as condições adequadas para se multiplicarem, podem causar doenças graves nos consumidores. Além dos casos de má disposição, febre, vômitos e diarreias, pode ocorrer até a morte. É necessário que se tenha cuidado muito maior quando se trabalha com crianças, pessoas doentes ou com o sistema imunológico fragilizado, porque são extremamente sensíveis.

##### a) **Asseio pessoal**

- ✓ tomar banho diário;
- ✓ manter cabelos protegidos com touca;
- ✓ fazer barba e bigode diariamente;
- ✓ manter unhas curtas e limpas sem esmalte e sem base;
- ✓ usar desodorante sem cheiro ou suave e não utilizar perfumes;
- ✓ não utilizar maquiagem;
- ✓ não utilizar adornos como colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, relógios e anéis, inclusive aliança;
- ✓ higienizar as mãos da maneira correta e na frequência indicada.

As mãos devem ser higienizadas antes do início do trabalho, após uso dos sanitários, após manipulação de material cru ou contaminado e sempre que for necessário.

#### **b) Lavagem das mãos**

Quando lavar as mãos:

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

Como lavar as mãos:

- ✓ molhar as mãos e antebraços com água corrente e potável;
- ✓ ensaboar bem as mãos com o sabão neutro, lavando bem os espaços interdigitais, as palmas das mãos, os polegares e os antebraços;
- ✓ lavar as unhas com escova própria (que deverá ser mantida limpa e seca entre as utilizações);
- ✓ enxaguar em água corrente e potável até remover todo o sabão;
- ✓ secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado.

#### **c) Uso de uniforme**

No local de manipulação de alimentos todo funcionário deverá usar a indumentária adequada, descrita abaixo, que deve ser mantida limpa e ser trocada diariamente ou sempre que se apresentar suja:

- ✓ calça comprida de cor clara;
- ✓ camisa/camiseta com mangas curtas ou longas de cores claras;
- ✓ sapato fechado com solado antiderrapante;
- ✓ avental (sem bolsos) em tecido resistente, de cor clara, para atividades de cozimento;
- ✓ avental em napa, de cor clara, para utilização em atividades com muita água;
- ✓ touca de proteção no cabelo;
- ✓ luva descartável em látex, quando necessário;
- ✓ luva em borracha, quando necessário.

Na utilização do uniforme devem ser cumpridas as seguintes regras:

- ✓ utilizar somente nas dependências internas do estabelecimento e apresentar-se para o trabalho com uniforme completo, bem conservado, limpo e com troca diária;
- ✓ utilizar meias limpas;
- ✓ jamais utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- ✓ não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros adornos que possam cair nos alimentos, deixando todos os pertences pessoais em local específico para este fim e distante dos alimentos e da área de manipulação;
- ✓ usar constantemente touca de proteção na cabeça de forma a cobrir completamente os cabelos.
- ✓ quando necessário o uso de óculos, estes devem estar preso por um cordão que passe por trás do pescoço.

#### **d) Conduta pessoal**

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

#### **e) Controle de Saúde**

O controle de saúde dos manipuladores de alimentos tem caráter de prevenção, rastreamento e diagnóstico precoce dos agravos à saúde relacionados ao trabalho, além da constatação da existência de casos de doenças profissionais. Assim sendo, o seu objetivo não é tão somente a prevenção da contaminação dos alimentos é também a promoção e preservação da saúde dos trabalhadores, que conseqüentemente, em pleno estado de saúde, não oferecerão riscos à produção dos alimentos.

Todos(as) os(as) merendeiros(as) devem realizar, obrigatoriamente, os exames médicos: avaliação clínica, hemograma, coprocultura, coproparasitológico, VDRL e/ou outros conforme determinação médica.

Para cada exame médico realizado será emitido o Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, em 2 vias. A primeira via do ASO ficará arquivada em seu local de trabalho (unidade escolar) e a segunda, será entregue ao trabalhador.

A direção da escola deverá ser imediatamente contatada quando qualquer manipulador de alimentos tenha contraído ou suspeito de ter contraído uma doença contagiosa, sofra de uma doença de pele (tais como erupções, furúnculos, feridas infectadas, etc.), doença do aparelho digestivo acompanhada de diarreia, vômito ou febre, dores abdominais, inflamação da garganta, nariz, olhos ou ouvidos, tosse, gripe ou corrimento nasal.

#### **f) Capacitação em Manipulação de Alimentos**

Todos os funcionários da escola que entram em contato com alimentos devem ser qualificados tecnicamente nos requisitos mínimos de higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, através de cursos específicos e periódicos.

O responsável em planejar e/ou organizar os treinamentos necessários para a capacitação dos manipuladores é o setor de Alimentação Escolar/COPRAE/SUPAI/SED. Estes são desenvolvidos totalizando uma carga horária de, no mínimo, 9 horas, distribuídas de acordo com o tema abordado.

A unidade escolar deve manter em arquivo os certificados de participação dos funcionários nos treinamentos de qualificação a que são submetidos, incluindo os responsáveis pelo(s) curso(s), a carga horária e o conteúdo programático.

### **V. PROCEDIMENTOS TÉCNICOS DE HIGIENE AMBIENTAL**

A higiene ambiental da unidade escolar compreende as operações de higienização da estrutura física (piso, paredes, janelas, etc.) da cozinha e do depósito, realizadas de maneira frequente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos.

Como primeira etapa da higienização, deve-se proceder a limpeza, que consiste em remover as substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando água potável e sabão ou detergente. Em seguida deve-se fazer a sanitização para remover ou reduzir a níveis aceitáveis os microrganismos, invisíveis a olho

nu. Após aplicação de sanitizante (água sanitária), as superfícies devem ser enxaguadas em água corrente. Nos casos onde for utilizado o álcool 70°, não deve haver enxágue.

De maneira geral, os procedimentos de higienização ambiental devem ser realizados:

- ✓ No início do trabalho;
- ✓ Depois de cada uso;
- ✓ Quando começar a trabalhar com outro tipo de alimento;
- ✓ a intervalos periódicos se os utensílios estiverem em uso constante para o mesmo tipo de alimento (no máximo a cada duas horas).

Não é recomendado nos procedimentos de higiene ambiental:

- ✓ Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- ✓ Usar lã e palha de aço;
- ✓ Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza;
- ✓ Usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos utilizados em sanitários.

Vassouras, rodos, baldes, escovas e outros equipamentos utilizados na higienização do ambiente não devem ser aproveitados para higienizar utensílios e superfícies que entram em contato com os alimentos.

Todos os equipamentos de limpeza devem ser mantidos limpos, em bom estado de conservação e armazenados adequadamente, em local separado dos alimentos, próximos à cozinha.

Para a realização da higienização, é obrigatório a utilização dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, disponibilizados no sítio da SED: [www.sed.ms.gov.br](http://www.sed.ms.gov.br), na aba Alimentação Escolar.

### **Reservatório de água**

A higienização dos reservatórios de água deve ser realizada semestralmente ou sempre que necessário, por empresa especializada ou funcionário da escola, conforme o procedimento a seguir:

- amarrar a boia ou fechar o registro de entrada de água no reservatório;
- esvaziar o reservatório até a altura de cerca de um palmo de água;
- fechar a saída de água;
- escovar as paredes internas e o fundo com a água que restou utilizando escova de fibra vegetal ou sintética, despreendendo todo o resíduo e matéria orgânica (não usar sabão, detergente ou outro produto);
- retirar os resíduos do fundo do reservatório com auxílio de um balde e um pano limpo, com cuidado para não danificar as paredes;
- abrir os registros de saída e entrada da água;
- enxaguar bem as paredes com água limpa, mantendo as torneiras abertas para que não sobrem resíduos nos canos;
- fechar a entrada da água;
- banhar todo o interior do reservatório com \*solução clorada, deixando as torneiras abertas para que esta solução escorra pelos canos;
- aguardar 30 minutos;
- abrir a entrada da água;
- enxaguar com água limpa, mantendo todas as torneiras abertas para enxaguar bem toda a tubulação;
- fechar todas as torneiras;
- encher o reservatório;
- fechar e manter o reservatório bem tampado.

Sempre que realizar a limpeza do reservatório de água, devem, obrigatoriamente, ser anotados, em formulário específico, a data, o(s) produto(s) utilizado(s) e o(a) responsável/empresa pela limpeza.

## VI. PROCEDIMENTOS TÉCNICOS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS

Os legumes, verduras e frutas quando processados e ingeridos crus, devem antes ser lavados e desinfetados, da seguinte forma:

### a) Verduras:

- ✓ escolher as folhas uma a uma, retirando as estragadas e lavando folha por folha em água corrente, retirando as sujeiras;
- ✓ numa vasilha de plástico, vidro ou louça deixar as folhas totalmente de molho em \*solução clorada para desinfecção por 30 (trinta) minutos;
- ✓ enxaguar em água tratada ou em água potável corrente e escorrer bem.

### b) Legumes e frutas:

- ✓ escolher um a um, separando os estragados e os que mostrem sinais de apodrecimento;
- ✓ lavar bem em água corrente, retirando a terra e as sujeiras;
- ✓ sem retirar as cascas deixar de molho numa vasilha de plástico, vidro ou louça, com a solução clorada por 30 (trinta) minutos;
- ✓ colocar em escurridor, até escoar toda a solução clorada;
- ✓ retirar a casca, se necessário, e enxaguar com água tratada ou potável.

## VII. ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A recepção dos gêneros alimentícios deve ser realizada em área protegida e limpa. Todos os produtos devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

Os gêneros alimentícios reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

No recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios deve-se obedecer às seguintes instruções:

- ✓ controlar o estoque dos gêneros por meio da ficha de controle de estoque;
- ✓ registrar a data de entrada e saída dos gêneros na despensa;
- ✓ retirar os gêneros alimentícios dos fardos (caixas de papelão, sacolas plásticas, caixotes, etc.) antes de colocá-los nas prateleiras, pois acumulam sujeira e atrapalham a circulação de ar entre os produtos;
- ✓ colocar os produtos com data de validade mais antiga para serem utilizados primeiro. Não utilizar produtos com o prazo de validade vencido;
- ✓ não abrir outro pacote, antes de ocupar o que está em uso e amarrar os pacotes abertos ou transferir os produtos para vasilha limpa com tampa, identificando-a com a data de fabricação, de validade e data em que foi aberto;
- ✓ **material de limpeza, inseticida e objetos de uso pessoal não devem ser armazenados junto dos alimentos;**
- ✓ não deixar nenhum volume em contato direto com o solo ou paredes da despensa. Colocar em prateleiras e/ou estrados;
- ✓ evitar forrar as prateleiras com papéis ou panos, pois podem acumular sujeira;
- ✓ manter as embalagens dos produtos sempre limpas;
- ✓ manter a higiene da área, retirando sucatas, materiais fora de uso, embalagens vazias, etc.

No recebimento de produtos perecíveis, que necessitam de refrigeração (carnes, leite e derivados, hortifrutigranjeiros, etc.), armazená-los o mais rápido possível de acordo com a necessidade do produto (congelado ou resfriado), conforme quadro abaixo:

PRODUTO/ESPECIFICAÇÃO	TEMPERATURA DE ARMAZENAGEM
Carne congelada	- 18° C
Carne resfriada	Até 6° C
Frios embutidos e defumados (linguiça, salsicha, bacon, presunto)	Até 10° C
Hortifrutigranjeiros (hortaliças, vegetais, frutas e ovos)	Temperatura ambiente ou até 10° C

- ✓ os produtos embalados em caixas de papelão devem ser retirados das caixas antes de serem colocados na geladeira ou freezer, por serem porosas, isolantes térmicas, além de promoverem contaminação externa;
- ✓ todos os alimentos prontos para o consumo ou pré-preparados, antes de serem guardados devem ser cobertos com plásticos transparentes ou em vasilhas com tampas;
- ✓ as frutas, verduras e legumes devem ser lavados e retirados todos os resíduos visíveis e as folhas ou partes estragadas antes de serem armazenados na geladeira. Caso não seja possível a pré-lavagem desses alimentos, colocá-los em sacos plásticos transparentes e mantê-los fechados sob refrigeração, para evitar que a sujeira se espalhe;
- ✓ os alimentos enlatados ( exemplo: milho, sardinha, polpa de tomate etc.) depois de abertos devem ser transferidos para recipientes limpos, tampados, identificados (nome do produto, data de fabricação, data em que foi aberto e prazo de validade) e armazenados sob refrigeração de 4°C (geladeira);
- ✓ no armazenamento em geladeira, deve-se respeitar a seguinte ordem:

- *prateleiras superiores*: alimentos prontos para consumo;
- *prateleiras do meio*: os semi-prontos e/ou pré-preparados;
- *prateleiras inferiores*: alimentos crus (carnes, verduras), separados um do outro.

- ✓ os alimentos armazenados em freezer devem estar em porções pequenas, geralmente na medida utilizada para o seu preparo, pois uma vez o alimento descongelado, não poderá ser congelado novamente;
- ✓ qualquer irregularidade com produtos deve ser informada ao responsável, para sua inutilização.

#### **a) Congelamento de frutas:**

As frutas devem ser limpas e os caroços retirados. Porcione as frutas na quantidade usualmente utilizada. Coloque uma etiqueta com a identificação do produto. As frutas congeladas devem ser consumidas em preparações como bolos, tortas e doces.

#### **b) Congelamento de hortaliças**

Para congelar hortaliças é necessário fazer uma técnica chamada branqueamento, que melhor conserva o sabor, cor e textura desses alimentos:

1. lavar as hortaliças desprezando as partes estragadas;
2. mergulhar o alimento em água fervente e rapidamente colocá-lo em água fria, provocando um choque térmico.

Após o branqueamento, deixar escorrer bem a água e armazenar as hortaliças em sacos plásticos transparentes, limpos e identificados.

#### **c) Congelamento de carnes:**

As carnes, bem como aves e peixes devem ser limpos e partes não comestíveis (como a gordura excedente) devem ser retiradas.

Esses alimentos devem ser porcionados em quantidades que serão consumidas.

#### d) Alimentos que não devem ser congelados:

Ovo com casca, maionese, iogurte, banana, pera, verdura de folha, tomate, batata, pepino, macarrão sem molho, cremes engrossados.

#### e) Descongelamento

Os alimentos devem ser descongelados sempre colocando-os no refrigerador ou em temperatura ambiente por no máximo 4 horas, sob embalagem adequada, como vasilhames plásticos limpos. **Nunca deixar o alimento descongelando em contato direto com cubas de pias e tanques.**

#### f) Prazo de validade dos produtos manipulados:

Produtos que forem retirados da embalagem devem ser armazenados em recipientes tampados e identificados, sob as condições de temperatura e pelo prazo indicado pelo fabricante.

Alimentos manipulados e todos os demais que necessitam de baixas temperaturas para sua conservação, deve ter o prazo de validade descrito em sua identificação, com prazo máximo variando conforme a temperatura do armazenamento e o tipo de produto, de acordo com as tabelas abaixo:

#### Validade de alimentos congelados

Temperatura	Tempo máximo de armazenamento
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
Abaixo de -18°C	90 dias

#### Validade de alimentos refrigerados

Alimentos	Tempo máximo de armazenamento
Pescados	1 dia
Misturas com maionese	1 dia

Sobras de alimentos	1 dia
Demais alimentos	3 dias
Ovos	2 semanas

Para maiores informações, consulte a cartilha **Qualidade no Armazenamento de Alimentos sob Temperatura Controlada (Geladeira e Freezer)**, disponível no sítio da SED: [www.sed.ms.gov.br](http://www.sed.ms.gov.br), na aba Alimentação Escolar.

### VIII. REMOÇÃO DE LIXO

- ✓ os resíduos (lixo) devem ser retirados das áreas de manipulação diariamente, quantas vezes forem necessárias, de forma a evitar contaminações e atração de pragas. Devem ser armazenados em área externa isolada da área de preparação, devidamente acondicionados, de onde são recolhidos pela empresa de coleta urbana;
- ✓ utilizar lixeiras com pedal e tampa, manter todas as lixeiras limpas e desinfetadas, e munidas com sacolas plásticas.

### IX. CONTROLE DE PRAGAS

Como ações contínuas de organização e higiene com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas, todos os manipuladores devem:

- ✓ manter as áreas livres de sujidades e resíduos alimentares;
- ✓ descartar o lixo com frequência e de maneira correta;
- ✓ manter as latas de lixo limpas, em boas condições e bem cobertas;
- ✓ lavar, enxaguar e desinfetar as latas de lixo regularmente;
- ✓ guardar adequadamente os alimentos para não atrair insetos;

- ✓ manter as áreas internas e seus arredores livres de papel, papelão ou embalagens e materiais em desuso.

A cozinha e depósito devem possuir:

- ✓ aberturas para áreas externas fechadas ou teladas;
- ✓ portas e janelas ajustadas ao batente;
- ✓ ralos sifonados e com sistema de fechamento;
- ✓ instalações livres de fendas e frestas.

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

A escola deverá contratar empresa especializada e legalizada para aplicação de tratamento químico das áreas internas e próximas a elas.

A empresa especializada deve emitir certificado de garantia do serviço, o qual precisa ser renovado periodicamente e colocado em local de fácil acesso, comprovando a execução do serviço e contendo as informações “estabelecidas em legislação sanitária específica”.

Os manipuladores que atuam na limpeza devem tomar os cuidados a seguir durante e após a aplicação dos produtos químicos pesticidas, para evitar a contaminação de produtos, utensílios, louças e equipamentos:

- ✓ durante a aplicação do produto químico, o piso deve ser mantido seco para otimizar a eficiência do tratamento;
- ✓ todos os alimentos e utensílios devem ser armazenados em refrigeradores ou armários antes da aplicação dos produtos químicos;
- ✓ antes de iniciar o turno no dia seguinte após a aplicação, todas as superfícies que entrarem em contato com alimentos deverão ser devidamente higienizadas, conforme procedimento descrito no POP de instalações.

**\*SOLUÇÃO CLORADA:**

1 colher de sopa de água sanitária diluída em 1 litro de água *ou*

100 ml de água sanitária diluída em 10 litros de água.