

SEE

SECRETARIA DE ESTADO DE
EDUCAÇÃO E CULTURA



GOVERNO DO
ACRE
Trabalho para cuidar das pessoas

DEANE

DEPARTAMENTO DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
ESCOLAR

Manual de Boas Práticas

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Rede Pública de Ensino do Acre

2024

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



GLADSON CAMELI
GOVERNO DO ESTADO DO ACRE

ABERSON CARVALHO DE SOUZA
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES

FRANCISCA ARCANJA DE ARAÚJO PEREIRA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

LORENA MACHADO LIMA
NUTRICIONISTA RT CRN7 10263
DIVISÃO DE NUTRIÇÃO ESCOLAR

ANA CLARA MOURA DA SILVA CRN7 14936/P
AMANDA BRITO DE LIMA - CRN7 13675/P
ANTHONY GUSTAVO FREITAS DOS SANTOS - CRN7 13206
HENRIQUE DA SILVA LIMA - CRN7 15052/P
ISABELA GUIMARÃES DAS NEVES CRN 16397
JÚLIA DE FREITAS PINHEIRO RIBEIRO - CRN7 13108
NAUANA LETÍCIA SOUZA CAVALCANTE CRN7 16396
NAYLA REGINA DA SILVA - CRN7 12666
NORAYRA MICHELLE SANTOS DE LIMA - CRN 15040
MATHEUS COSTA DE OLIVEIRA - CRN 16537
RAIKA MICHELLE DE LIMA GARCIA - CRN 16784
SARAH GROTTI SILVEIRA - CRN7 10518

NUTRICIONISTAS

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SUMÁRIO:

1. OBJETIVO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.....	5
2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO.....	5
3. DEFINIÇÕES.....	6-11
4. IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA.....	12-13
5. AMBIENTE.....	14
6. CONTAMINAÇÃO.....	15
7. CONTAMINAÇÃO CRUZADA.....	16
8. HIGIENE DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES.....	17-20
9. MANEJO DE RESÍDUOS.....	21
10. HIGIENE PESSOAL.....	22
11. MANIPULADORES.....	23
12. CONTROLE DE VETORES.....	24
13. RECEBIMENTO DOS ALIMENTOS.....	25-27
14. ARMAZENAMENTO.....	28-31
15. ABASTECIMENTO DE ÁGUA.....	32
16. PREPARO E PRÉ PREPARO.....	33-34
17. DISTRIBUIÇÃO.....	35-36
18. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES.....	37-38
19. REFERÊNCIAS.....	39

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Apresentamos o manual de boas práticas de manipulação de alimentos e orientação no modo de preparo dos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar para as cozinhas das escolas da rede pública de ensino do estado do Acre.

O manual foi desenvolvido pela divisão de nutrição escolar do Departamento da Alimentação e Nutrição Escolar da Secretaria de Estado Educação, Cultura e Esportes com o objetivo de descrever os procedimentos a serem adotados pelas unidades escolares a fim de atender aos requisitos relacionados às boas práticas (bp), incluindo os aspectos de higiene e saúde de manipuladores, higienização de instalações, equipamentos e utensílios, higienização do reservatório de água, controle de pragas e controles aplicados aos processos de garantia de produção de alimentos seguros.

O bom trabalho do manipulador de alimentos é fundamental para garantir alimentos mais seguros e proteger a saúde dos alunos. Este manual será seu companheiro do dia-a-dia, auxiliando-o em vários momentos do seu trabalho. Cuide bem dele. Boa leitura!

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. Objetivo das Boas Práticas de Fabricação

Descrever os procedimentos adotados pelo setor de alimentação das escolas da rede pública de ensino do Estado do Acre, a fim de atender os requisitos relacionados às Boas Práticas (BP), incluindo os aspectos de higiene e saúde de manipuladores, higienização de instalações, equipamentos e utensílios, higienização do reservatório de água, controle de pragas e controles aplicados aos processos para garantir a produção de alimentos seguros.

2. Âmbito de Aplicação

Este documento aplica-se as áreas de recebimento, produção e distribuição do setor de alimentação das escolas da rede pública de ensino do Estado do Acre.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

3. Definições

Para fins deste manual consideram-se as seguintes definições:

- **ADORNOS:** objetos utilizados tais como brincos, alianças, pulseiras, relógios, correntes, anéis, piercing e demais objetos pessoais que possam cair nos alimentos.
- **ÁGUA SANITÁRIA:** soluções aquosas a base de hipoclorito de sódio, cálcio ou lítio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5%, dentro do prazo de validade (máximo de 6 meses). Produto que poderá conter apenas hidróxido de sódio ou cálcio, cloreto de sódio ou cálcio e carbonato de sódio ou cálcio como estabilizante.
- **ALIMENTOS PREPARADOS:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos ao consumo, embalados ou não, subdividindo-se em 3 categorias:
 1. Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo.
 2. Alimentos cozidos mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo.
 3. Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- **BOAS PRÁTICAS:** procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- **CONTAMINAÇÃO:** existência no alimento de perigo químico, físico ou biológico que pode causar alterações no alimento, danos físicos e doenças transmitidas por alimentos.
- **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.
- **CONTAMINAÇÃO CRUZADA:** transferência de microrganismos prejudiciais à saúde humana do contato de mãos, utensílios, superfícies etc.
- **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso ou a proliferação de vetores ou pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- **DESCONGELAMENTO:** etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para menores que 50°C, sob refrigeração ou em condições controladas.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- **DESINFECÇÃO:** operação de redução, por método físico e/ou agente químico do número de microorganismo em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- **DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (DTA):** doença causada pela ingestão de alimentos contaminados, com perigos biológicos e químicos em condições de causar doença.
- **HIGIENIZAÇÃO:** operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.
- **LIMPEZA:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- **MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS:** são as operações que são efetuadas sobre a matéria- prima envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição ao consumo, cujo objetivo é obter e entregar ao consumo um alimento preparado.
- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entre em contato direto ou indireto com o alimento.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- **PANOS DE LIMPEZA:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização.
- **PANOS DE LIMPEZA DESCARTÁVEIS:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, sem serem utilizados novamente.
- **Ppm:** parte por milhão (ex. 1 miligrama em 1 litro).
- **PORCIONAMENTO:** etapa onde os alimentos prontos para consumo sofrem manipulação com a finalidade de obter porções menores.
- **PRÉ-PREPARO:** etapa onde os alimentos sofrem tratamento ou modificações iniciais através de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ ou adição de outros ingredientes.
- **PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO - POP:** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- **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.
- **REAQUECIMENTO:** etapa onde os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.
- **RECEBIMENTO:** etapa onde se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-se qualitativa e quantitativamente os critérios pré-definidos para cada produto.
- **RESFRIAMENTO:** etapa onde o alimento passa da temperatura original ou após a cocção (60°C), para temperaturas inferiores a 10°C em 2 horas.
- **REGISTRO:** são anotações de dados em planilha e/ou documento, contendo data e identificação do profissional responsável pelo seu preenchimento.
- **SANEANTES:** substâncias destinadas a higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, ambientes coletivos ou públicos, lugares de uso comum e no tratamento da água.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- **SEGURANÇA DOS ALIMENTOS:** conceito relativo a inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico-sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os Procedimentos Operacional Padronizados (POPs).
- **VISITANTES:** pessoas que não trabalham na preparação e que se encontram temporariamente neste local. Podem ser considerados visitantes o pessoal de manutenção, profissionais de controle de pragas, alunos, professores, auditores, consultores, fiscais sanitários, entre outros.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4. Identificação Escola

Dados de identificação

Nome da escola: _____
CNPJ: _____
Telefone (s): _____
Endereço: _____
Bairro: _____
CEP: _____
Município: _____
UF: _____

Recursos Humanos

• Gestor da escola: _____
Matrícula: _____
• Coordenador adm.: _____
Matrícula: _____
• Coordenador ped.: _____
Matrícula: _____
• Responsável técnico pelas atividades de manipulação de alimentos: _____
Matrícula: _____
• Responsável técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): **Lorena Machado Lima** CRN7: **10263**

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Média do número de refeições/dia

_____ refeições

Clientela atendida

_____ alunos

Horário	Refeição	Nº de alunos
_____	Lanche de entrada	_____
_____	Lanche da manhã	_____
_____	Almoço/Prato extra	_____
_____	Lanche da tarde	_____
_____	Lanche da noite	_____

PREENCHA SOMENTE COM AS REFEIÇÕES REALIZADAS E OFERTADAS NA SUA ESCOLA

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

5. Ambiente

5.1. Interno

Área interna do setor de alimentação da escola deve estar livre de objetos em desuso sendo estritamente proibida a presença de animais. O dimensionamento do setor de alimentação da escola deverá ser compatível com todas as operações. Deve existir separações entre as diferentes atividades por meios físicos (paredes) de forma a evitar a contaminação cruzada. No local onde são preparados os alimentos não existirá cortinas, vasos com plantas ou outros itens de decoração.

5.2. Externo

As edificações e instalações são projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. O acesso ao setor de alimentação é independente e não comum a outros usos. Não há presença de terrenos baldios, poeiras, alagamentos e outras possíveis fontes de contaminação externa nas imediações. A área externa (pátio da escola) encontra-se livre de objetos em desuso ou armazenados em local não apropriado. A manutenção da vegetação próxima é realizada periodicamente. Os muros, cercas e portões encontram-se íntegros e em bom estado de conservação. Não é permitido o acesso de animais e existem barreiras contra o acesso dos mesmos.

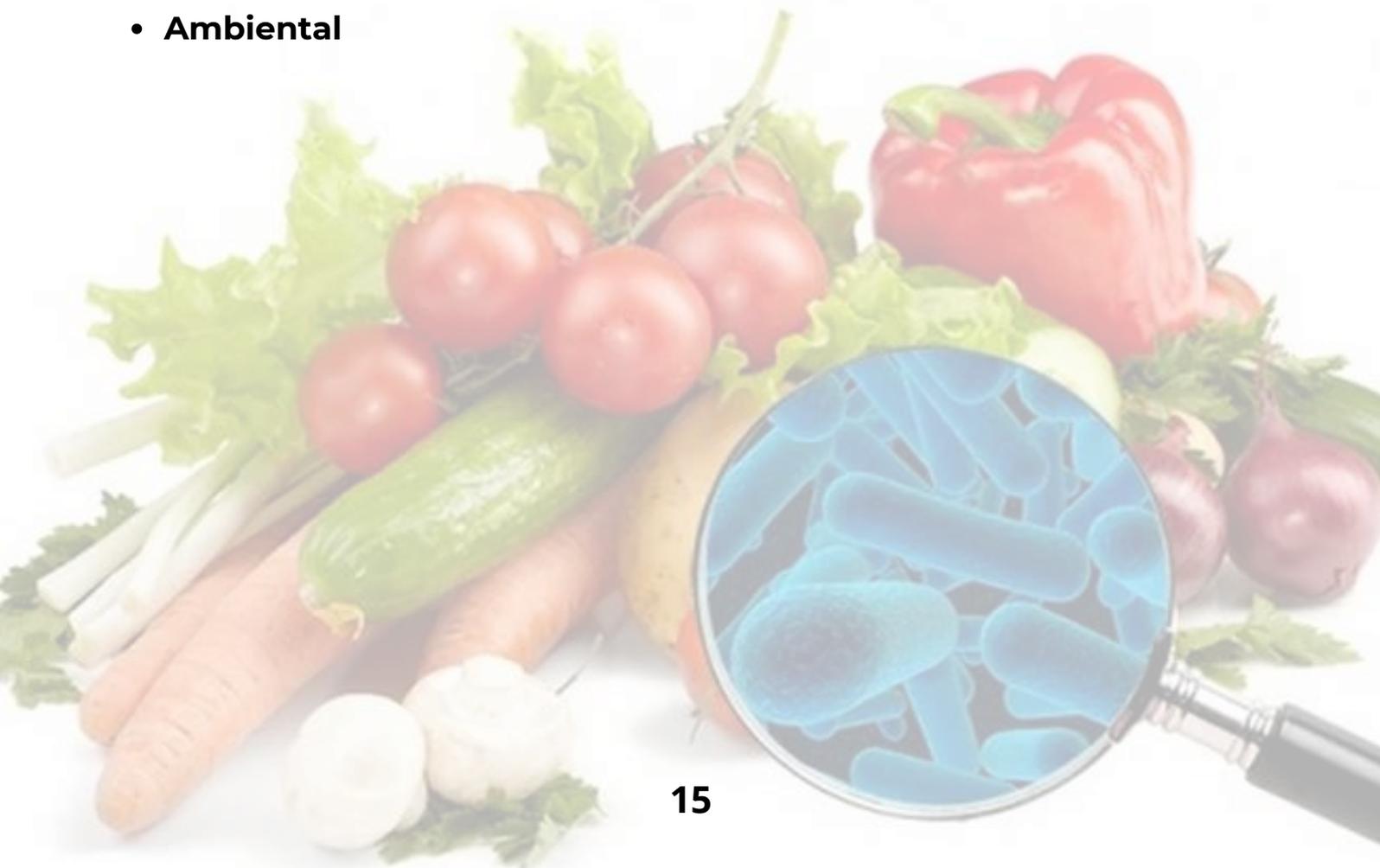
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

6. Contaminação

O processo de contaminação ocorre quando os parasitas, as substâncias tóxicas ou os microrganismos prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo.

Pode ocorrer das seguintes formas:

- **Físico**
- **Químico**
- **Biológico**
- **Ambiental**



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

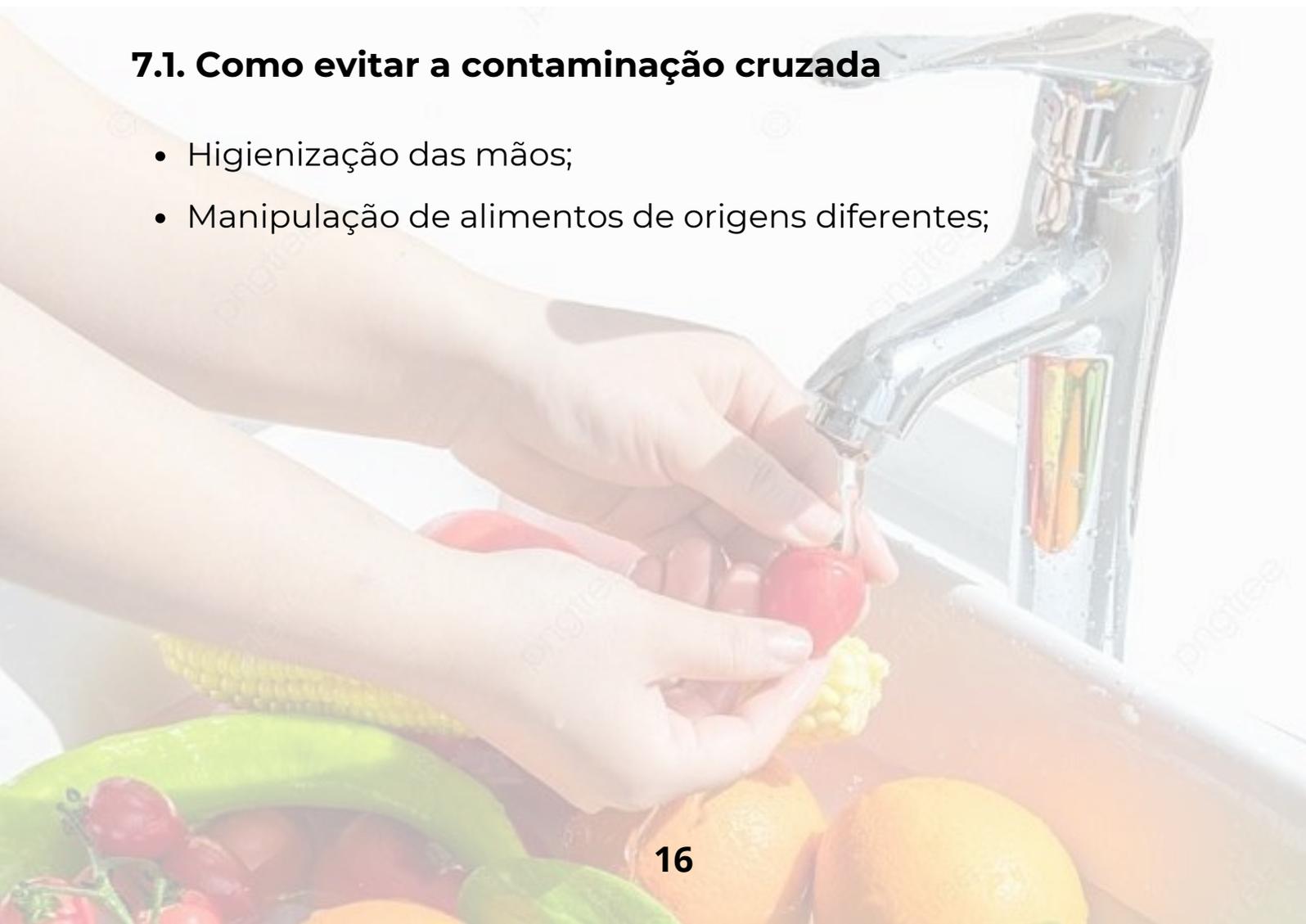
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

7. Contaminação Cruzada

Contaminação que ocorre por meio da transferência de micro-organismos de um alimento contaminado (normalmente cru) para outro alimento já pronto para consumo (higienizado, cozido). Essa transferência pode ser direta – por contato de um alimento com outro - ou indireta – por meio de utensílios, manipulador e mobílias não higienizados. Esta é uma das principais causas de intoxicações alimentares.

7.1. Como evitar a contaminação cruzada

- Higienização das mãos;
- Manipulação de alimentos de origens diferentes;



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

8. Higiene de equipamentos, utensílios e Instalações

Higienizar todos os utensílios (facas, tábuas, panelas etc.) e bancada entre as diferentes tarefas ou utilizar utensílios separados para cada alimento cru e cozido.

As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias através das operações de higienização dos mesmos. As operações de higienização das instalações são realizadas no mínimo diariamente por funcionário devidamente capacitado a fim de garantir a manutenção das condições higiênico-sanitárias, sendo que a área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

8.1 Higiene de equipamentos, utensílios e Instalações

Não são utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, em nenhuma das áreas de preparação e armazenamento de alimentos. São utilizados apenas produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde e os produtos são diluídos de acordo com as recomendações do fabricante, as instruções em relação ao tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos também são seguidas de acordo com as recomendações do fabricante.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Quadro 1: Lista de equipamentos e utensílios existentes no setor de alimentação da escola, descrição e quantidade.

Equipamento/Utensílio	Descrição	Quantidade

Quadro 2: Lista de equipamentos e utensílios, frequência de manutenção/ calibração e registro gerados.

Equipamento/Utensílio	Frequência de manutenção/ calibração	Registro

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

8.2 Higiene de equipamentos, utensílios e Instalações

Os produtos saneantes são identificados e guardados em um armário fechado reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos. Os utensílios, equipamentos e demais materiais utilizados na higienização são de uso exclusivo e em número suficiente, são mantidos conservados e limpos, e guardados em local reservado. Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas. As esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos são desinfetadas diariamente.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

9. Manejo de resíduos

- A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal;
- Retirar sempre o lixo para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados, de preferência em horário diferente de preparo dos alimentos;
- Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.

9.1 Higienização das lixeiras

- Retirar o saco interno com resíduos;
- Em local apropriado fora da cozinha, lavar a lixeira cuidadosamente nas partes interna e externa, com uma escova de uso exclusivo, detergente e água;
- Enxaguar com água;
- Borrifar solução de água sanitária e deixar secar naturalmente;
- Higienizar diariamente e sempre que necessário (se furar o saco de lixo, por exemplo).

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

10. Higiene Pessoal

- Use cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não use barba.
- O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos. Ele deve estar sempre limpo e conservado.
- Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem, antes de qualquer manipulação de alimentos.
- Evite o uso de maquiagem em excesso, extensão de cílios e unhas com esmalte.

10.1 Lavagem correta das mãos

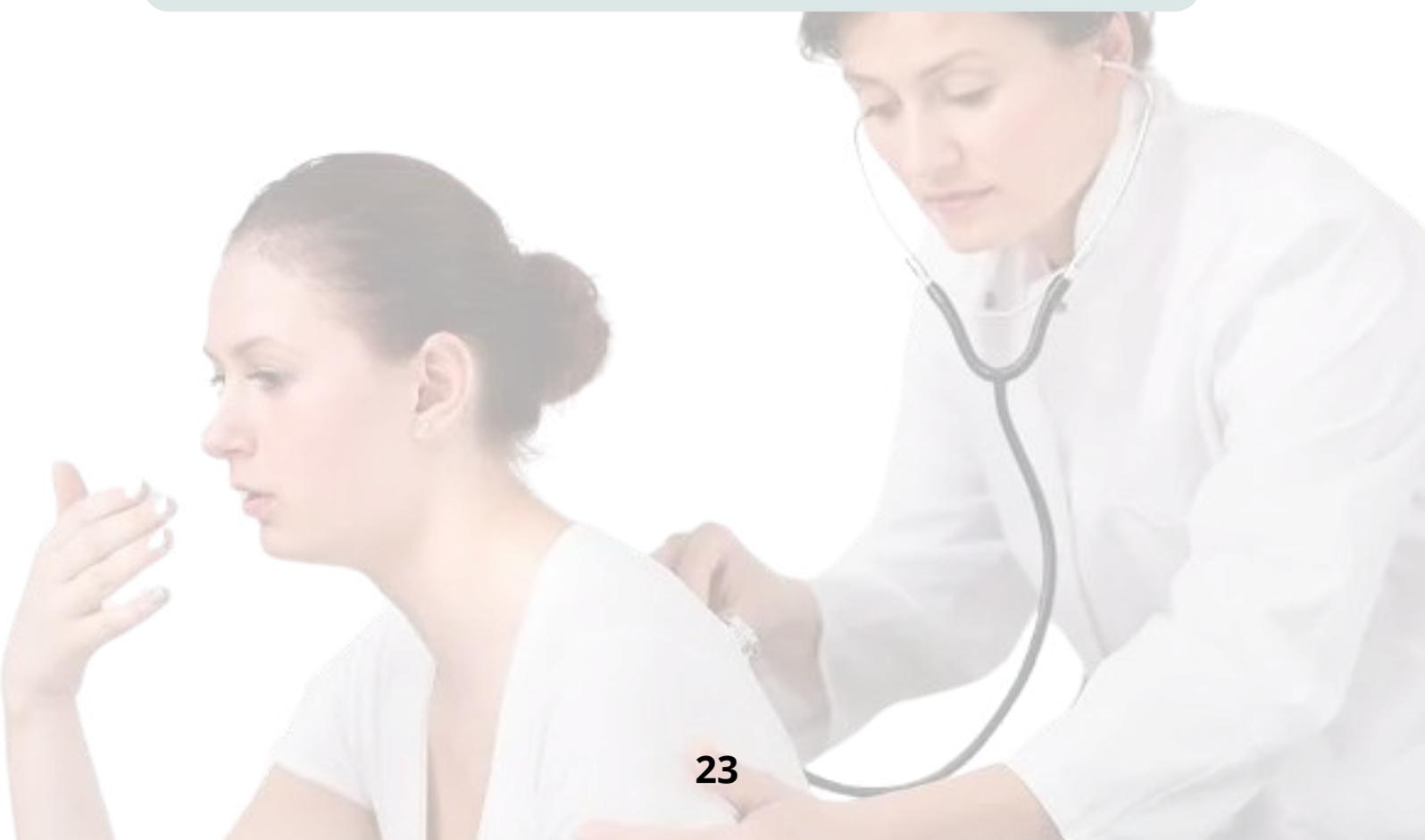
- Passe sabão e molhe com água.
- Esfregue a palma de cada mão.
- Esfregue entre os dedos.
- Esfregue o polegar de cada mão.
- Lave o dorso de cada mão.
- Lave os punhos.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

11. Manipuladores

- Evitar comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro, celular ou outros durante o preparo de alimentos;
- Não mascar chiclete, palito, chupar bala durante as atividades;
- Em caso de doença, cortes ou feridas, não manipule os alimentos;
- Faça sempre os exames periódicos de saúde.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

12. Controle de vetores e pragas

São medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas prevenindo a presença de insetos e roedores.

- Manter as áreas livre de sujeiras e resíduos alimentares;
- O descarte do lixo deve ser realizado com frequência e da maneira correta;
- Evite lixeiras sujas e descobertas;
- As lixeiras devem ser lavadas e desinfetadas regularmente;
- Armazenar os alimentos de maneira adequada para não atrair insetos;
- As áreas internas e seus arredores devem ser mantidas limpas e livres de papel, papelão ou embalagens e matérias em desuso, que possam servir de abrigo.

A cozinha e o depósito devem possuir:

- Qualquer abertura para áreas externas deve ser fechada ou telada;
- Instalações livres de fendas e vetores no local de armazenamento, a fim de evitar a contaminação de alimentos;
- Os ralos devem ser sifonados e com sistemas de fechamento.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

13. Recebimento dos Alimentos

Todos os alimentos adquiridos pelo DEANE são cuidadosamente selecionados e avaliados quanto à sua composição, rotulagem, aspectos sensoriais e embalagem antes de serem enviados às unidades escolares. Entretanto, é fundamental verificar sua qualidade durante o recebimento na unidade, a fim de garantir a continuidade deste controle. A verificação da quantidade recebida de cada item também é de responsabilidade da unidade, sendo necessário a assinatura do gestor escolar nas guias de entrega.

Os alimentos são classificados em:

Perecíveis

São os alimentos naturais como frutas, verduras e legumes, carnes, peixes, leite e ovos.

Não Perecíveis

São os alimentos que se conservam em temperatura ambiente, em local seco e fresco, até o prazo de validade determinado na embalagem. Como arroz, feijão, farinha e flocos de milho.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

13.1 Verificação da Qualidade: Não Perecíveis

- Data de fabricação e validade;
- Embalagens (pacotes, caixas) íntegras, sem sinais de violação;
- Latas íntegras - não amassadas, estufadas, sem pontos de ferrugem e vazamentos;
- Cereais e grãos sem vestígios de insetos, roedores, larvas e carunchos. Livres de umidade, matéria terrosa. Coloração característica;
- Ausência de pontos de bolor, mofo e/ou umidade nos alimentos.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

13.2 Verificação da Qualidade: Perecíveis

- Características sensoriais (sabor, aroma, aparência e consistência) desejáveis;
- Se estiverem nas caixas, retirar os alimentos das embalagens originais e selecionados, antes de encaminhar ao local de armazenamento, transferindo para monoblocos limpos da Unidade ou sacos plásticos se forem mantidos sob refrigeração;
- Recusar alimentos descongelados ou em início de descongelamento;
- Observar a embalagem: data de validade e integridade da embalagem.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

14. Armazenamento

- Os alimentos devem ser armazenados da maneira correta;
- Imediatamente após seu recebimento na unidade;
- Em local adequado: despensa (não perecíveis), refrigerador (perecíveis) ou freezer (congelados);
- De forma organizada e separados por grupos (latarias, grãos, etc), observando, no caso das caixas, o empilhamento máximo recomendado na embalagem;
- Identificados com etiquetas, destacando sua data de validade.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

14.1 Armazenamento de alimentos não perecíveis

- A cada recebimento dispor os alimentos mais novos no fundo das prateleiras ou nas prateleiras superiores de forma a facilitar o acesso dos alimentos com prazo de validade mais próximo. Ou seja, deve-se utilizar o sistema **PVPS** (Primeiro que Vence – Primeiro que Sai);
- Observar atentamente se há vestígios de insetos e roedores e, caso positivo, isolar os alimentos contaminados em sacos plásticos vedados e identificados;
- Não é permitida a entrada de caixas de madeira na despensa e cozinha;
- Atentar para que os raios solares não incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor na cozinha e despensa;
- Verificar se as embalagens ou pacotes estão íntegros, sem sinais de violação, e líquidos ou objetos estranhos no interior.

14.2 Armazenamento de alimentos perecíveis

- Retirar os alimentos das caixas de papelão, se houver, antes de armazená-los no freezer ou geladeira;
- Desprezar alimentos danificados (ex: ovos rachados, folhas, frutas ou legumes moles, escuros, apodrecidos);
- Armazenar frutas, legumes, verduras, ovos, manteiga, carnes, frangos e peixe na geladeira.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Na geladeira:

Manter a geladeira regulada para temperatura entre 2° a 4°C a fim de conservar os produtos que necessitam de temperaturas mais baixas.

Organização dos produtos na geladeira:

- Carnes e poupas devem ser armazenadas no congelador;
- Prateleira superior: manter os alimentos prontos para o consumo e os processados;
- Prateleiras intermediárias: manter os alimentos semi-prontos ou pré-preparados, hortifrutícolas cruas;
- Na parte inferior: as carnes em processo de descongelamento;
- Se houver gaveta inferior: armazenar as hortifrutícolas;
- Na geladeira, manter os alimentos crus afastados dos alimentos já preparados, para evitar contaminação cruzada. Afastar também as hortifrutícolas das carnes;
- Evitar manter os ovos nas portas dos refrigeradores domésticos a fim de evitar variações de temperatura.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nos Armários:

- Armazenar os alimentos não perecíveis na despensa, em ambiente mantido limpo e em conservação;
- Agrupar os alimentos por tipo, separando latarias, pacotes e caixas;
- Organizar os alimentos (fora das caixas) nas prateleiras ou em estrados de polietileno, NUNCA diretamente no chão.
- Destacar o prazo de validade de todos os produtos nas próprias embalagens ou de outra maneira visível, etiquetar cada alimento com suas respectivas informações;
- Observar atentamente se há vestígios de insetos e roedores e, caso positivo, isolar os alimentos contaminados em sacos plásticos vedados e descartá-los imediatamente;
- Não é permitida a entrada de caixas de madeira na despensa e cozinha;
- Atentar para que os raios solares não incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor na cozinha e despensa.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

15. Abastecimento de Água

A água utilizada pelo setor de alimentação da escola geralmente é proveniente da rede pública de abastecimento. A água é direcionada para reservatório (caixa d'água). O material do reservatório de água não deverá comprometer a qualidade de água. Quando for utilizar fonte alternativa, a potabilidade deverá ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais. No caso da utilização de gelo, o mesmo precisará ser fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação. O reservatório de água será livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado, além de ser higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

16. Preparo e pré-preparo

O pré-preparo de alimentos compreende todas as etapas anteriores ao preparo dos alimentos, entre elas:

- Descongelamento;
- Dessalga;
- Higienização;
- Eliminação de partes indesejadas;
- Eliminação de cascas;
- Fracionamento;
- Moagem;
- Moldagem;
- Tempero.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas.

Para higienização de hortaliças, frutas e legumes:

- Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- Lave em água corrente vegetais folhosos (alface, cebolinha, coentro, repolho, etc.) folha a folha, frutas e legumes um a um;
- Colocar de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para este fim (ler o rótulo da embalagem), na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa para 1 litro);
- Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados;
- Manter sob refrigeração até a hora de servir.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

17. Distribuição

É a entrega da refeição preparada às crianças, em local próprio, com equipamentos e utensílios adequados e higienizados. O refeitório deve ser um local agradável! Dessa forma, é importante atentar para a conservação do ambiente, adequação do mobiliário e decoração do espaço a fim de tornar o momento da refeição ainda mais especial às crianças/adolescentes!

Manipuladores de alimento:

- Manter os alimentos cobertos ou tampados até o momento da distribuição e entre uma turma e outra;
- Separar os utensílios (pratos, talheres, canecas, etc.) a serem utilizados com antecedência e na quantidade necessária para cada período. Os utensílios devem ser utilizados secos na distribuição;
- Dispor as preparações (arroz, feijão, hortaliça e outros) próximas ao balcão de distribuição, de maneira que facilite a montagem dos pratos;
- Caso o tempo de distribuição de todas as turmas se estenda por mais de 1 hora, manter as preparações quentes em banho-maria ou aquecê-las em fogo baixo a fim de evitar a multiplicação microbiana.
- Servir o alimentos como frutas e pães em um utensílio de apoio para evitar que sejam colocados diretamente sobre a mesa.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Sistema de Distribuição Prato Pronto:

- Proporcionar as preparações para cada aluno, conforme orientação pelo Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar (DEANE), com o auxílio de utensílios padronizados;
- Caprichar na apresentação dos pratos. Lembre-se: Um prato bonito estimula sua aceitação pelas crianças;
- Segurar os utensílios de modo que os dedos não toquem nos alimentos prontos: manusear canecas pelas alças e pratos pelas bordas;
- Não empilhar os utensílios com alimentos (canecas, cumbucas, pratos).

Devolução de Utensílios

- Realizar em local próprio e isolado da área de distribuição dos alimentos;
- Dispor bacias, monoblocos ou outro utensílio para coleta dos utensílios usados, separando preferencialmente: talheres, pratos e canecas/cumbucas;
- Dispor lixeiras próximas, mantidas limpas e tampadas entre os intervalos.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

18. Informações Complementares

O que fazer?	Por que fazer?
<p>Durante a utilização dos óleos e gorduras pode haver alterações no cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça. Esses sinais indicam que o óleo deve ser trocado imediatamente.</p>	<p>Quando os óleos e as gorduras são utilizados por um longo período, são formadas substâncias tóxicas que podem causar mal a saúde.</p> <p>Essas substâncias dão um sabor e cheiro ruins ao alimento, e geralmente produzem muita fumaça e espuma.</p>
<p>Os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado. No caso de alimentos preparados serem armazenados na geladeira ou no freezer, esses devem ser identificados com:</p> <ul style="list-style-type: none">• nome do produto;• data de preparo;• prazo de validade <p>Não descongele os alimentos à temperatura ambiente. Utilize o forno de microondas se for prepará-lo imediatamente ou deixe o alimento na geladeira até descongelar. As carnes devem ser descongeladas dentro de recipientes.</p>	<p>Os micróbios patogênicos multiplicam-se rapidamente em temperatura ambiente.</p> <p>Durante o descongelamento, a carne produz sucos que podem contaminar outros alimentos com micróbios patogênicos.</p>

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O que fazer?	Por que fazer?
Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes e vegetais não lavados).	As carnes e os vegetais não lavados apresentam micróbios patogênicos que podem ser transferidos aos alimentos prontos por meio das mãos dos manipuladores
O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70° C. Para ter certeza do completo cozimento, verifique a mudança na cor e textura na parte interna do alimento.	Deve-se cozinhar bem as carnes, pois, temperaturas superiores a 70° C destroem os micróbios. Para carnes bovinas e de frango tome cuidado para que as partes internas não fiquem cruas (vermelhas). Os sucos dessas carnes devem ser claros e não rosados.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Referências Bibliográficas:

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 03 de setembro de 2021.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP's)	POP nº 1 Versão: 01/2022
Elaborado por: Divisão de Nutrição Escolar	
Revisado e Aprovado por: Lorena Machado Lima CRN7 -10263	
Responsável pelo procedimento:	
Objetivo: Aplicar ações preventivas e corretivas incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração de abrigo ou acesso, e ou a proliferação de vetores ou pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico sanitária e segurança do alimento.	

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

Manter o piso, a parede o teto conservado e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos; Faça a limpeza sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho; Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade das áreas de trabalho; Deve haver sempre rede de esgoto ou fossa séptica; As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora das áreas de preparo e de armazenamento de alimentos; Os venenos devem ser aplicados somente quando necessário e sempre por empresa especializada, a cada 180 dias .

Referencias: RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004
Disponível em:
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP's)	POP nº 2 Versão: 01/2022
Elaborado por: Divisão de Nutrição Escolar	
Revisado e Aprovado por: Lorena Machado Lima CRN7 -10263	
Responsável pelo procedimento:	
Objetivo: Descrever procedimentos relacionados a higienização do reservatório de água a serem adotados para manter a segurança da água que entra em contato direto ou indireto com os alimentos ou a ser consumido pelos alunos.	

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Seguir procedimentos recomendados pelos órgãos oficiais; De preferência solicitar a execução do serviço por empresa especializada, com apresentação de certificado; Higienizar a cada 6 meses e também nas seguintes situações: Quando for instalada; Na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água. Iniciar a limpeza pelos lugares mais altos terminando no piso da seguinte forma: Fechar o registro de abastecimento; Esvaziar o reservatório deixando água suficiente para lavagem das paredes; Escovar as paredes internas e o fundo do reservatório, utilizando esponjas; Retirar sujidades que se formar no fundo do reservatório com baldes e pá de plástico para não danificar as paredes; Retirar manualmente os resíduos finais; Abrir a entrada de água do reservatório, e com um balde enxaguar as paredes do reservatório até completar a limpeza; Enxaguar todo o reservatório com água limpa; Verificar o funcionamento das bóias e as condições das tampas, se estão com boa vedação, impossibilitando a entrada de poeira, insetos, etc; Preparar uma solução contendo 200 mg/l de cloro; Encher o reservatório até a altura de 30 cm, colocar a solução clorada e deixar por duas horas.

Referencias: RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004
Disponível em:
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP's)	POP nº 3 Versão: 01/2022
Elaborado por: Divisão de Nutrição Escolar	
Revisado e Aprovado por: Lorena Machado Lima CRN7 -10263	
Responsável pelo procedimento:	
Objetivo: Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos; evitar e prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos, ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.	

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostá-la na pia. Aplique sabonete para cobrir toda a superfície das mãos, friccionando as palmas entre si. Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos. Entrelace os dedos da palma e friccione os espaços interdigitais. Esfregue o dorso dos dedos com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai e vem. Esfregue o polegar direito com auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando o movimento circular. Esfregue em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra. Esfregue o punho esquerdo com auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular. Enxague as mãos com água, retirando os resíduos de sabonete. Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos. Utilize o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.

Referencias: RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004
Disponível em:
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP's)	POP nº 4 Versão: 01/2022
Elaborado por: Divisão de Nutrição Escolar	
Revisado e Aprovado por: Lorena Machado Lima CRN7 -10263	
Responsável pelo procedimento:	
Objetivo: Definir critérios de higienização de equipamentos, móveis e utensílios nas cozinhas dos estabelecimentos de ensino da rede pública do Acre.	
Materiais Necessários: Esponja, detergente, álcool 70, solução clorada e pano limpo.	

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Pias, cubas, tanques e torneiras: Utilizar água, detergente e esponja. Esfregar atentamente ralos, cantos e junção da cuba com a bancada. Enxaguar com água limpa. Higienizar diariamente. Janelas, vidros e telas: Utilizar esponja ou escova com água e detergente, enxaguar com água limpa, deixar secar naturalmente. Higienizar janelas e vidros semanalmente; e telas, quinzenalmente. Paredes e portas: Utilizar água e sabão, enxaguar com água limpa ou pano úmido, deixar secar naturalmente. Frequência: portas semanalmente e maçanetas diariamente. Piso: Remover os resíduos da área com pano úmido, “não varrer a seco”, lavar com água e produto apropriado e enxaguar. Realizar outro enxágue com solução clorada removendo com rodo e deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário. Refrigeradores e equipamentos: Desligar o equipamento da tomada, higienizar a parte interna e externa com água e sabão, enxaguar e borrifar com álcool 70%. Religar o equipamento. Frequência: semanal. Bancadas e prateleiras: Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel, enxaguar com água, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia. ÁLCOOL 70 %: Comprar pronto ou preparar na proporção de: 250 ml de água para 750 ml de álcool 92,8 INPN; SOLUÇÃO CLORADA: 10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária) * para uso geral em 1 litro de água. *A água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.

Referências: RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP's)	POP nº 5 - Versão: 01/2022
Elaborado por: Divisão de Nutrição Escolar	
Revisado e Aprovado por: Lorena Machado Lima CRN7 -10263	
Responsável pelo procedimento:	
Objetivo: Definir critérios de higienização de equipamentos, móveis e utensílios nas cozinhas dos estabelecimentos de ensino da rede pública do Acre.	
Materiais Necessários: Esponja, detergente, álcool 70, solução clorada e pano limpo.	

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Pias, cubas, tanques e torneiras: Utilizar água, detergente e esponja. Esfregar atentamente ralos, cantos e junção da cuba com a bancada. Enxaguar com água limpa. Higienizar diariamente. Janelas, vidros e telas: Utilizar esponja ou escova com água e detergente, enxaguar com água limpa, deixar secar naturalmente. Higienizar janelas e vidros semanalmente; e telas, quinzenalmente. Paredes e portas: Utilizar água e sabão, enxaguar com água limpa ou pano úmido, deixar secar naturalmente. Frequência: portas semanalmente e maçanetas diariamente. Piso: Remover os resíduos da área com pano úmido, “não varrer a seco”, lavar com água e produto apropriado e enxaguar. Realizar outro enxágue com solução clorada removendo com rodo e deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário. Bancadas e prateleiras: Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel, enxaguar com água, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia. Talheres, panelas e potes: Após lavagem borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente e guardar em local protegido de insetos e poeira. Refrigeradores e equipamentos: Desligar o equipamento da tomada, higienizar a parte interna e externa com água e sabão, enxaguar e borrifar com álcool 70%. Religar o equipamento. Frequência: semanal. Bancadas e prateleiras: Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel, enxaguar com água, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia. **ÁLCOOL 70 %:** Comprar pronto ou preparar na proporção de: 250 ml de água para 750 ml de álcool 92,8 INPN; **SOLUÇÃO CLORADA:** 10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária) * para uso geral em 1 litro de água. *A água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.

Referências: RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 Disponível em:
https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP's)	POP nº 6 Versão: 01/2024
Elaborado por: Divisão de Nutrição Escolar	
Revisado e Aprovado por: Lorena Machado Lima CRN7 -10263	
Responsável pelo procedimento:	
Objetivo: Descrever os procedimentos relacionados à saúde dos manipuladores de alimentos envolvidos nas etapas de manipulação direta ou indireta; prevenir distúrbio osteomuscular relacionado ao trabalho – DORT e evitar acidentes de trabalho.	
Materiais Necessários: Uniformes, Equipamento de proteção individual (EPI): avental, touca, calçados de segurança, luvas, calça e blusa; equipamentos ergonômicos; cartaz com procedimentos de lavagem de mãos e materiais de primeiros socorros.	

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

Acondicionar os materiais de limpeza longe dos gêneros alimentícios. Utilização de equipamentos ergonômicos, cartaz sobre a lavagem das mãos, utilização de EPI's (avental, calçados de segurança, luvas, uniforme, touca). Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com touca ou rede. Evitar situações no ambiente de trabalho, que possam expor a riscos a integridade física. Realizar pausas durante o período de trabalho para realização de alongamentos corporais, prevenindo doenças por esforços repetitivos.

Referências: RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004
Disponível em:
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html