



OBJETIVO

- Descrever os procedimentos relacionados à saúde dos manipuladores de alimentos envolvidos nas etapas de manipulação direta ou indireta.
- Prevenir Doenças por Esforços Repetitivos – (distúrbios osteomusculares – DORT).
- Evitar acidentes de trabalho.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- POP afixado com os procedimentos de lavagem de mãos.
- POP de Higiene e Saúde dos Manipuladores

FREQUÊNCIA

- Tomar banho todos os dias, antes de dormir e uma ducha ao acordar.
- Manter as unhas limpas, curtas e sem esmalte.
- Escovar os dentes no mínimo três vezes ao dia e sempre após as refeições.
- Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com rede, touca ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.
- Sempre utilizar uniforme e conjunto de EPI completo.
- Manter roupas e uniformes limpos.
- Usar o uniforme somente nas dependências da cozinha/depósito.
- Usar sempre sapatos fechados e limpos.
- Não utilizar maquiagem, anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, pois contém sujidades que podem contaminar os alimentos.

OBJETIVO

- Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos.
- Prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Pia com torneira.
- Água.
- Sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico.
- Papel toalha não reciclável ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos.
- Coletor de papel, acionado sem contato manual.

FREQUÊNCIA

- Ao chegar e sair do trabalho.
- Antes de preparar os alimentos.
- Após usar o banheiro.



1- Abra a torneira e molhe as mãos. Evitando encostar as mãos na pia.



2- Aplique na palma da mão, a quantidade suficiente de sabonete líquido, que cubra a superfície completa das mãos.



3- Ensaboe as palmas das mãos friccionando-as entre si.



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



5- Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.



6- Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos com o movimento de vai-e-vem



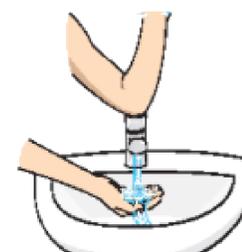
7- Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



8- Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita fechada em concha (e vice-versa), utilizando movimento circular.



9- Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa) utilizando movimento circular.



10- Enxágue as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



11- Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

OBJETIVO

- Descrever os procedimentos relacionados a higienização de verduras, legumes e frutas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Bacia ou caixa plástica, cronômetro, ou relógio de parede (para medir o tempo do molho), água e solução clorada.

OPERAÇÃO

- Selecionar os vegetais retirando as partes deterioradas (se houverem); Lavar em água corrente; Deixar de molho por 15 minutos em solução clorada; Enxaguar em água corrente; Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados.

FREQUÊNCIA

- Sempre que houver preparações com verduras, legumes e frutas.



Selecionar os vegetais retirando as partes deterioradas (se houverem)



Lavar em água corrente.



Deixar de molho por 15 minutos em solução clorada.



Enxaguar em água corrente.



Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados.

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%.



OBJETIVO

- Definir critérios de higienização de equipamentos, móveis e utensílios na unidade.
- Diminuir a contaminação dos alimentos tendo como possíveis contaminantes as sujidades.

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.

Talheres, panelas e potes:

Após lavagem borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente e guardar em local protegido de insetos e poeira.

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.



OBJETIVO

- Aplicar ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento.

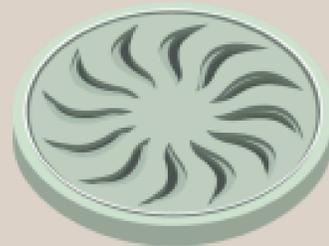
MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Telas milimetradas removíveis.
- Portas ajustadas ao batente, com molas.
- Recipientes com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos
- Local apropriado para o armazenamento de resíduos.

FREQUÊNCIA

- Controle diário.
- Dedetização a cada 180 dias.

MEDIDAS PREVENTIVAS



Ralos sifonados com dispositivo de fechamento para evitar entrada de vetores.



Recipientes de lixo sem acionamento manual para acondicionamento dos resíduos.

ERRADO



CERTO



Local apropriado para acondicionamento do lixo.

CONTROLE QUÍMICO

- Execução de dedetização por empresa especializada que emita certificado de execução;
- Realização a cada 180 dias (6 meses).



OBJETIVO

- Estabelecer procedimentos a serem adotados para assegurar e manter a segurança e a qualidade das matérias primas, dos ingredientes e embalagens utilizadas para a produção da alimentação escolar.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Guias de remessa e romaneios.
- Caneta.
- Câmaras frias ou freezers para armazenar congelados.
- Depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras e estrados.
- Etiquetas.
- Termômetros digitais ou analógicos.
- Álcool 70%.

FREQUÊNCIA

- Diária ou quando houver recebimento.

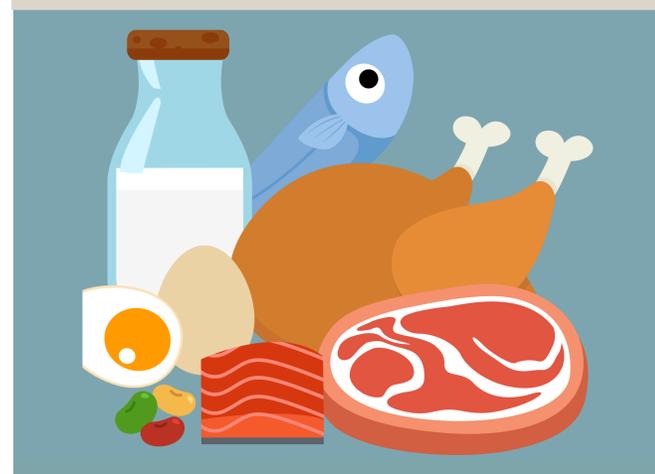
NÃO PERECÍVES



Verificar as embalagens dos alimentos não perecíveis no momento do recebimento:

- ✓ INTACTAS;
- ✓ FECHADAS;
- ✓ DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE.

PERECÍVES



- ✓ Verifique as embalagens dos gêneros perecíveis no momento do recebimento, avalie as características das mercadorias e as condições da embalagem.
- ✓ Recuse alimentos com prazo de validade vencido ou que apresentem alterações na cor, odor, aparência, textura e temperatura.

OBJETIVO

- Descrever os procedimentos relacionados ao controle de estoque para assegurar e manter a segurança e qualidade dos alimentos utilizados dentro dos prazos de validade e quantidades necessárias

MATERIAIS NECESSÁRIOS

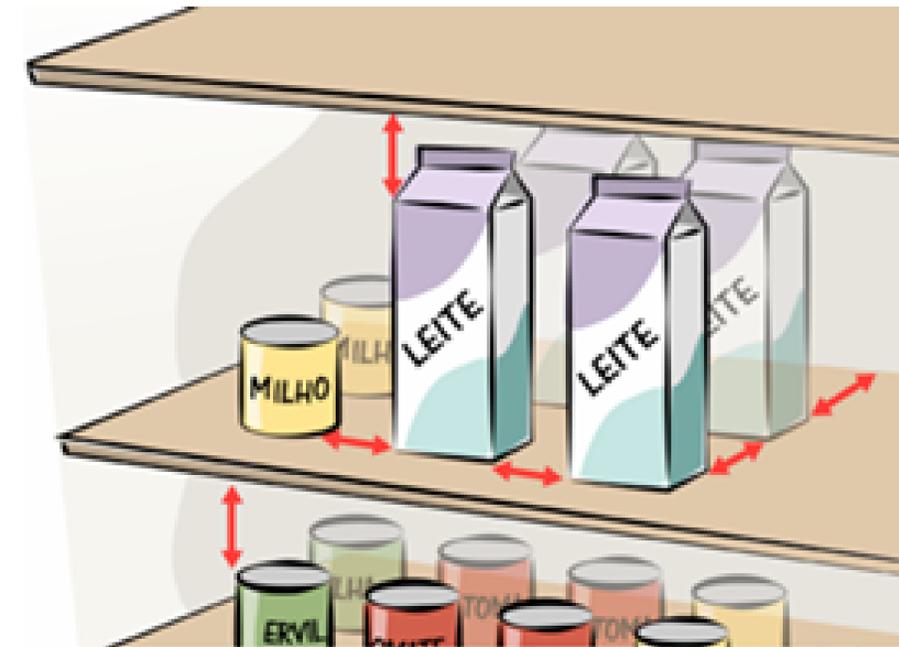
- Planilha de controle de estoque.
- Caneta.
- Computador com acesso à internet.
- Acesso ao software de gerenciamento da nutrição escolar (AEI).

FREQUÊNCIA

- Diária.

Os alimentos devem estar armazenados:

- ✓ Organizados
- ✓ Separados por grupos
- ✓ Respeitando o empilhamento máximo recomendado;
- ✓ Fora das caixas de papelão e madeira, se houver.
- ✓ Armazenar nas prateleiras ou em estrados de polietileno, NUNCA diretamente no chão.
- ✓ Priorizar a utilização de produtos mais próximos do vencimento.
- ✓ Etiquetas de identificação e validade atualizadas



- ✓ Registrar diariamente as entradas e saídas no AEI
- ✓ Manter o saldo de estoque atualizado
- ✓ Os alimentos devem ser retirados da dispensa e preparado de acordo com o **cardápio** do dia e **per capita (PC)** orientado pela Divisão de Nutrição