

SECRETARIA DE  
EDUCAÇÃO

GOVERNO DO  
**MARANHÃO**  
GOVERNO DE TODOS NÓS



# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DAS ESCOLAS PÚBLICAS DO ESTADO DO MARANHÃO

SÃO LUÍS / MA  
2019

**GOVERNO ESTADO DO MARANHÃO**

FLÁVIO DINO DE CASTRO E COSTA

**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

FELIPE COSTA CAMARÃO

**SECRETARIA ADJUNTA DE SUPORTE AO SISTEMA EDUCACIONAL**

ANDERSON FLÁVIO LINDOSO SANTANA

**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPORTE A EDUCAÇÃO**

LUÍS SÉRGIO SANCHES GOMES PINTO

**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

NATHÁLIA ISABELLA PAVÃO PINTO LIMA

**SETOR DE NUTRIÇÃO**

MOISANE DE JESUS AMORIM PINHEIRO (Responsável Técnico)

CRN6: 12525

LUCIANE ARAUJO PIEDADE (Quadro Técnico)

CRN6: 8649

DIANA MESSALA PINHEIRO DA SILVA MONTEIRO (Quadro Técnico)

CRN6: 10237

MARIA DO SOCORRO MENDES JANSEN (Quadro Técnico)

CRN6: 20571

Elaborado por:

Aprovado por:

**Secretária de Estado do Maranhão - SEDUC**

Rua dos Pinheiros, Nº 16, Renascença. CEP 65075-250. São Luís / Maranhão

Contatos: (98) 3221-8537 / 3221-8536

E-mail: gabinete@educacao.ma.gov.br

**Supervisão de Alimentação Escolar – SUPAE**

Rua dos Pinheiros, Nº 16, Renascença. CEP 65075-250. São Luís / Maranhão

Contatos: (98) 3221-8537 / 3221-8536

E-mail: supaemaranhao@gmail.com

SÃO LUÍS / MA  
2019

Elaborado por:

Aprovado por:

**SUMÁRIO**

<b>1</b>	<b>APRESENTAÇÃO</b>	06
<b>2</b>	<b>ÂMBITO DE APLICAÇÃO</b>	06
<b>3</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	06
<b>4</b>	<b>DEFINIÇÕES</b>	07
<b>5</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA</b>	10
5.1	Dados de Identificação	10
5.2	Recursos Humanos	10
5.3	Quadro Pessoal	10
5.4	Clientela atendida	11
5.5	Horário de Funcionamento	11
5.6	Tipos de Serviços e Distribuição	11
5.7	Tipo de Refeição Servida	11
5.8	Média do Número de Refeições / Dia	11
<b>6</b>	<b>CONDIÇÕES AMBIENTAIS</b>	12
6.1	Interna	12
6.2	Externa	12
6.3	Providências a serem tomadas	12
<b>7</b>	<b>INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO</b>	12
7.1	Cozinha	12
7.2	Refeitório	14
7.3	Instalações Sanitárias	14
7.4	Vestiários	14
7.5	Área de Armazenamento	15
7.5.1	Armazenamento à temperatura ambiente	15
7.5.2	Armazenamento sob temperatura controlada	15
7.6	Providências a serem tomadas	15
<b>8</b>	<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>	17
<b>9</b>	<b>MANEJO DOS RESÍDUOS</b>	17
9.1	Providências a serem tomadas	17
<b>10</b>	<b>EQUIPAMENTOS</b>	18
10.1	Equipamentos e Utensílios existentes	18
10.2	Manutenção Preventiva e Calibração	19
10.3	Providências a serem tomadas	19
<b>11</b>	<b>HIGIENIZAÇÃO</b>	19
11.1	Higiene de Equipamentos e Utensílios	19
<b>12</b>	<b>MANIPULADORES</b>	20
12.1	Uniformes	20

Elaborado por:

Aprovado por:

12.2 Higiene e Saúde dos Manipuladores .....	20
12.3 Providências a serem tomadas .....	21
<b>13 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS .....</b>	<b>21</b>
13.1 Providências a serem tomadas .....	22
<b>14 PREPARO DO ALIMENTO .....</b>	<b>22</b>
14.1 Procedimentos Adotados na Seleção e Recepção de matérias primas, insumos e produtos químicos .....	22
14.1.1 Seleção de Fornecedores .....	22
14.1.2 Recepção de Matérias-primas e Insumos .....	22
14.2 Procedimentos Adotados no Armazenamento .....	23
14.3 Pré Preparo e Preparo .....	23
14.4 Providências a serem tomadas .....	24
<b>15 DISTRIBUIÇÃO .....</b>	<b>25</b>
15.1 Controle na Distribuição .....	25
15.2 Procedimento adotado para retirada do produto da distribuição .....	25
15.3 Providências a serem tomadas .....	25
<b>16 ANEXOS .....</b>	<b>26</b>
Controle de Temperatura no Recebimento de Matérias- Primas Resfriadas e Congeladas	
Controle Diário das Temperaturas dos Equipamentos de Armazenamento	
Controle Diário das Temperaturas dos Equipamentos de Armazenamento dos Alimentos Preparados	
POP I - Higiene de Equipamentos e Utensílios	
POP II - Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	
POP III - Potabilidade da Água e Desinfecção da Caixa D'água	
POP IV - Higiene e Saúde dos Manipuladores	

## **1 APRESENTAÇÃO**

A Secretaria de Estado de Educação do Maranhão (SEDUC), por meio da Supervisão de Alimentação Escolar (SUPAE), elaborou este Manual de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

O Manual de Boas Práticas tem como objetivo descrever os procedimentos adotados pelo setor de alimentação da escola, a fim de atender os requisitos relacionados às Boas Práticas (BP), incluindo os aspectos de higiene e saúde de manipuladores, assim como capacitação dos mesmos, higienização e manutenção das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, higienização do reservatório de água e controle de vetores e pragas urbanas, o manejo de resíduos e o controle e garantia da produção de alimentos seguros.

Todos os procedimentos devem ser observados para garantir a segurança alimentar, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e a melhoria do rendimento escolar.

Este documento deve permanecer na escola juntamente com os certificados do Programa de Sanitização, à disposição de todos e uma cópia deve permanecer na cozinha para consulta dos manipuladores.

## **2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

Este documento aplica-se às áreas de produção (cozinha), recebimento, armazenamento e distribuição do setor de alimentação a escola.

## **3 REFERÊNCIAS**

- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

Elaborado por:

Aprovado por:

- Portaria Estadual SES Nº 78, de 28 de janeiro de 2009: Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas.

#### **4 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 ou 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:
  - ✓ Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo.
  - ✓ Alimentos cozidos mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo.
  - ✓ Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.
- **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.

Elaborado por:

Aprovado por:

- **CONTAMINAÇÃO CRUZADA:** transferência de microrganismos prejudiciais à saúde humana de alimentos crus ou sujos para alimentos já higienizados ou prontos para consumo, através 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 5°C, sob refrigeração ou em condições controladas.
- **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.
- **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:** documento que descreve as operações realizadas pelo Restaurante, incluindo os requisitos higiênico-sanitários, manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia da qualidade do alimento preparado.

- **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.
- **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 pós- 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 à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, ambientes coletivos ou públicos, lugares de uso comum e no tratamento da água.

- **SEGURANÇA DOS ALIMENTOS:** conceito relativo à inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico-sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e o Procedimento Operacional Padronizado (POP).
- **VISITANTES:** pessoas que não trabalham na preparação de 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.

## 5 IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA

### 5.1 Dados de Identificação

Nome da escola:

CNPJ: Telefone(s):

Endereço:

Bairro: CEP:

Município:

UP:

### 5.2 Recursos Humanos

Responsável técnico: Moísane de Jesus Amorim Pinheiro

Formação: Bacharel em Nutrição

Gestor da escola:

Gestor adjunto:

### 5.3 Quadro Pessoal

NOME	FUNÇÃO	TURNO

Elaborado por:

Aprovado por:

#### 5.4 Clientela atendida

Alunos devidamente matriculados.

#### 5.5 Horário de Funcionamento

Início: 7h

Término: 22h

#### 5.6 Tipos de Serviços e Distribuição

SERVIÇOS / DISTRIBUIÇÃO	DISPONÍVEL	NÃO DISPONÍVEL
Refeitório		
Carro término		
Outros (especifique)		

#### 5.7 Tipo de Refeição Servida

REFEIÇÃO	INÍCIO	FIM
Café da manhã		
Lanche da manhã		
Almoço		
Lanche da tarde		
Jantar		
Outros (especifique)		

#### 5.8 Média do Número de Refeições / Dia

REFEIÇÃO	ALUNOS
Café da manhã	
Lanche da manhã	
Almoço	
Lanche da tarde	
Jantar	
Outros (especifique)	

Elaborado por:

Aprovado por:

## **6 CONDIÇÕES AMBIENTAIS**

### **6.1 Interna**

Área interna do setor de alimentação da escola deve encontrar-se livre de objetos em desuso sendo estritamente proibida a presença de animais. No local onde são preparados os alimentos não deve existir cortinas, vasos com plantas ou outros itens de decoração.

### **6.2 Externa**

A área externa (pátio da escola) deve estar livre de foco de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. Além de ser mantido com piso lavável.

As áreas circundantes devem oferecer condições que não permitam proliferação de insetos e roedores. Os muros, cercas e portões devem encontrar-se íntegros e em bom estado de conservação.

### **6.3 Providências a serem tomadas**

As edificações e instalações deverão ser projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. Não deve haver presença de terrenos baldios, poeiras, alagamentos e outras possíveis fontes de contaminação externa nas imediações.

Não é permitido o acesso de animais e deverão existir barreiras contra o acesso dos mesmos. O dimensionamento do setor de alimentação da escola deverá ser compatível com todas as operações. Deverão existir separações entre as diferentes atividades por meios físicos (paredes) de forma a evitar a contaminação cruzada

## **7 INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO**

### **7.1 Cozinha**

**Piso:** material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil

Elaborado por:

Aprovado por:

higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação em direção aos ralos, o suficiente para não permitir que a água fique estagnada.

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

**Tetos e forros:** material liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação. Devem ser isentos de goteiras, vazamento, umidades, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos. Proibido o forro de madeira. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, estas devem possuir tela, com malha de 2 mm, de fácil limpeza.

**Janelas:** com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 mm, removível ou fixa e de fácil limpeza, em bom estado de conservação. As janelas devem estar livres de quebras, trincas ou rachaduras e protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

**Portas:** superfícies lisas, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé.

**Lavatórios:** existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.

**Caixa de Gordura:** as caixas de gordura e de esgoto devem ser compatíveis ao volume de resíduos, e ligadas diretamente à rede de esgoto municipal. As caixas de gordura devem estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.

**Iluminação e instalações elétricas:** devem ser embutidas de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

**Ventilação e exaustão:** nos pontos devem ter fluxo de ar, o mesmo não incide diretamente sobre os alimentos.

## **7.2 Refeitório**

Deve ser mantido organizado em adequado estado de conservação, contendo mesas e cadeiras em quantidade suficiente para que os alunos se acomodem corretamente para consumirem a refeição. Podem permanecer no refeitório os equipamentos para distribuição de alimentos como balcão térmico e utensílios de mesa (talheres e canecas). O balcão deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantido à temperatura de 80º a 90ºC. Deve ter espaço para mesas e cadeiras facilitando a circulação.

## **7.3 Instalações Sanitárias**

Não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. Devem existir banheiros separados para cada sexo, em bom estado de conservação, constituído de vaso sanitário, pia e mictórios com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias para lavar as mãos, sabonete líquido ou sabão anti-séptico, toalha de papel, de cor clara, não reciclado. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

## **7.4 Vestiários**

Não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. Deve ser separado para cada sexo, devendo possuir armários individuais e chuveiro, com paredes e pisos de cores claras, material liso, resistente e impermeável, portas com molas, ventilação adequada e janelas teladas.

Elaborado por:

Aprovado por:

## **7.5 Área de Armazenamento**

### **7.5.1 Armazenamento à temperatura ambiente**

Produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados à temperatura ambiente (estoque seco). A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método PVPS – Primeiro que Vence Primeiro que Sai. As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade. Não devem existir caixas de madeira e as caixas devem respeitar o empilhamento máximo (descrito nas caixas), evitando submetê-las a peso excessivo, que pode danificar o produto. O armazenamento das caixas deve ser distante do chão e pelo menos 10 cm de distância da parede. Produtos destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e colocados em local apropriado, separado dos demais produtos.

### **7.5.2 Armazenamento sob temperatura controlada**

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

Os alimentos somente devem ser colocados nos equipamentos de refrigeração ou congelamento quando devidamente resfriados. A colocação dos alimentos nos equipamentos de refrigeração deve respeitar a capacidade máxima de armazenamento dos mesmos, a fim de evitar sobrecargas e redução na eficiência de refrigeração.

Os produtos devem ser organizados em forma de cruz nos equipamentos de refrigeração, a fim de permitir a passagem adequada de ar frio. As portas dos freezers, geladeiras e câmaras frias devem permanecer fechadas, e ser abertas o menor número de vezes e pelo menor tempo possível.

## **7.6 Providências a serem tomadas**

### **Cozinha:**

Paredes: devem ser de fácil higienização (liso lavável e impermeável).

Elaborado por:

Aprovado por:

Portas e Janelas: as portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas devem ser dotadas de fechamento automático. As janelas possuem telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis a fim de facilitar a limpeza periódica.

Lavatórios: a escola deve dispor de lavatórios exclusivos para higiene das mãos, na área de manipulação (cozinha). Existir cartazes orientativos sobre a correta higienização das mãos, torneira com fechamento automático, toalhas de papel não reciclado para secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Iluminação e instalações elétricas: as luminárias localizadas na área de preparação, armazenamento e no interior dos equipamentos são dotadas de dispositivo contra explosão e quedas acidentais.

Ventilação e exaustão: a ventilação do setor de alimentação da escola permite a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. A área de preparação do alimento é dotada de coifa. A escola possui equipamento de climatização (ar- condicionado) no setor de alimentação.

#### **Refeitório:**

Portas e Janelas: as portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes. As janelas possuem telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas são removíveis a fim de facilitar a limpeza periódica.

Paredes: são de fácil de higienização (liso lavável e impermeável). Sem sinais de mofo (bolores).

Teto: são de fácil de higienização (liso lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração, descascamentos. Sem sinais de mofo (bolores).

Lavatórios: o refeitório possui lavatórios exclusivos para higiene das mãos.

Ralos: são dotados de sistema de fechamento. Todos os ralos são sifonados. Estão em boas condições de manutenção e higiene.

Instalações Sanitárias: a escola possui sanitário exclusivo para os manipuladores de alimentos.

Vestiários: a escola possui vestiário exclusivo para os manipuladores de alimentos. Os armários para guarda de objetos pessoais são de uso individual. Não é permitida a guarda de materiais em desuso e/ou comida nos armários.

Elaborado por:

Aprovado por:

Área de Armazenamento: a escola possui área de armazenamento exclusiva para alimentos não perecíveis (depósito).

Paredes: são de fácil de higienização (liso lavável e impermeável).

Portas e Janelas: as portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes. As portas são dotadas de fechamento automático. As janelas possuem telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas são removíveis a fim de facilitar a limpeza periódica.

Teto: deve ser de fácil de higienização (liso, lavável e impermeável).

## **8 ABASTECIMENTO DE ÁGUA**

Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

## **9 MANEJO DOS RESÍDUOS**

Os resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos devem ser retirados diariamente.

### **9.1 Providências a serem tomadas**

Os coletores de resíduos do setor de alimentação da escola devem ser de fácil higienização, transporte e resistentes à corrosão, sendo dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificado, íntegro, com sacos plásticos e em número suficiente. Nos dias em que não há coleta, os resíduos devem ser estocados em local

Elaborado por:

Aprovado por:

fechado e isolado, fora da área de produção e armazenagem, onde são mantidos até a próxima coleta.

## 10 EQUIPAMENTOS

### 10.1 Equipamentos e Utensílios existentes

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser projetados de forma que permitem a higienização. Os equipamentos, móveis e utensílios devem-se encontrar em bom estado de conservação. As superfícies que entram em contato com alimentos preparados devem ser elaboradas com material, liso, impermeável, resistente à corrosão e de fácil higienização. Não é permitido o uso de utensílios de madeira, e os alimentos não podem entrar em contato com superfícies de madeira.

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

Equipamento / utensílio	Descrição do equipamento / utensílio	Quantidade

Elaborado por:

Aprovado por:

## 10.2 Manutenção Preventiva e Calibração

**Quadro II.** Lista de equipamentos e utensílios, frequência de manutenção/calibração e registros gerados.

Equipamento / utensílio	Frequência de manutenção / calibração	Registro

## 10.3 Providências a serem tomadas

O material dos equipamentos não poderá transmitir substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. A manutenção dos equipamentos e utensílios deverá ser programada e periódica.

## 11 HIGIENIZAÇÃO

As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidas em condições higiênicas- sanitárias satisfatórias através das operações de higienização dos mesmos. Não devem ser utilizadas substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, em nenhuma das áreas de preparação e armazenamento de alimentos. Devem ser utilizados apenas produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde e os produtos devem ser diluídos de acordo com as recomendações do fabricante, as instruções em relação ao tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos também devem ser seguidas de acordo com as recomendações do fabricante.

### 11.1 Higiene de Equipamentos e Utensílios

As operações de higienização das instalações devem ser 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. Os produtos saneantes devem ser

Elaborado por:

Aprovado por:

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 devem ser de uso exclusivo e em número suficiente, devem ser mantidos conservados e limpos, e guardados em local reservado. Panos de limpeza não- descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, devem ser trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas. As esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos devem ser desinfetadas diariamente.

## **12 MANIPULADORES**

### **12.1 Uniformes**

O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos. Trocar o uniforme diariamente, pois ele deve estar sempre limpo e conservado. O uniforme pode servir de transporte de micróbios patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os.

### **12.2 Higiene e Saúde dos Manipuladores**

Os manipuladores devem ser supervisionados e capacitados periodicamente (com frequência mínima anual) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. Os manipuladores devem ser afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Os manipuladores devem ser instruídos a manter uma boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. Os manipuladores devem ser instruídos a não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar os alimentos. Os manipuladores devem ser instruídos a higienizarem cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários seguindo as orientações contidas nos cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais como sanitários e pias para lavagem de mãos. Os manipuladores são instruídos a

Elaborado por:

Aprovado por:

manter roupas e objetos pessoais guardados nos armários reservados para esse fim, fora da área de produção.

### **12.3 Providências a serem tomadas**

Os cabelos devem ser cobertos completamente. O jaleco com mangas compridas ou curtas, cobrindo a totalidade da roupa pessoal, sem bolsos acima da linha da cintura com botões protegidos. Devem usar calças compridas e calçados fechados. Os Manipuladores devem realizar exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica e capacitados na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação. As capacitações devem ser comprovadas através de listas de presença assinadas e datadas além de registro em planilha específica. Os visitantes devem cumprir os mesmos requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.

## **13 CONTROLE 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. 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 desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

Elaborado por:

Aprovado por:

### **13.1 Providências a serem tomadas**

Devem ser realizadas ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos, tais como, presença de telas nas janelas e portas. Os ralos e grelhas devem ser sifonados a fim de impedir o acesso de vetores e/ou pragas. Deve existir registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada. O setor de alimentação da escola deve possuir registros do controle de vetores e pragas urbanas que são verificados, datados e rubricados.

## **14 PREPARO DO ALIMENTO**

### **14.1 Procedimentos Adotados na Seleção e Recepção de matérias- primas, insumos e produtos químicos**

#### **14.1.1 Seleção de Fornecedores**

Fornecedores são selecionados de acordo com o tipo de gestão do município (centralizada, escolarizada ou terceirizada).

#### **14.1.2 Recepção de Matérias-primas e Insumos**

O recebimento das matérias-primas e ingredientes realizado pelo setor de alimentação da escola é feito em área limpa e protegida. As matérias-primas e ingredientes são inspecionados no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. A temperatura das matérias- primas e ingredientes que necessitem de condições especiais é verificada nas etapas de recepção e armazenamento.

O controle da temperatura realizado no recebimento de matérias- primas e ingredientes segue os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: -12° C ou inferior ou conforme rotulagem; II. Alimentos refrigerados: 7° C ou inferior (entre 0° C e 7° C) ou conforme rotulagem. Se na embalagem indicar que o produto é resfriado e o mesmo estiver congelado, ou se a indicação for de produto congelado e este apresentar sinais claros de descongelamento

Elaborado por:

Aprovado por:

(embalagem visivelmente amolecida) a orientação é para que o produto não seja recebido.

Os alimentos congelados são armazenados exclusivamente sob congelamento, ou conforme rotulagem. Os alimentos refrigerados são armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem. Os lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final.

## **14.2 Procedimentos Adotados no Armazenamento**

### **14.3 Pré Preparo e Preparo**

São utilizadas para preparação do alimento apenas matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios:

- I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas;
- II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável;
- III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 200 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou preparada segundo recomendação do fabricante; IV. Enxágue com água potável.

Os ovos quando utilizados obedecem aos seguintes critérios:

- I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente;
- II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem;
- III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, somente nos casos em que apresentam sujidades visíveis;
- IV. Ovos submetidos à cocção até o ponto de gema dura;
- V. Não são reutilizadas embalagens dos ovos para outros fins. Assim como, não preparados e expostos ao consumo alimentos à base de ovos crus tais como: maionese, musses, merengues, entre outros;
- VI. Não são utilizadas preparações com ovos fritos.

Elaborado por:

Aprovado por:

#### **14.4 Providências a serem tomadas**

Preparo: Realizar o registro em planilha específica (Planilha 01 - Controle de Temperatura no Recebimento de Matérias-Primas Resfriadas e Congeladas) comprovando o controle de temperaturas no recebimento dos produtos. Estes registros devem ser verificados, datados e rubricados. Realizar o registro em planilha específica (Planilha 02 - Controle diário das temperaturas dos equipamentos de armazenamento), comprovando o controle de temperaturas no armazenamento dos produtos. Estes registros devem ser verificados, datados e rubricados. O setor de alimentação da escola deve possuir equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados. Quando há a necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento devem seguir os seguintes critérios: I. Alimentos prontos devem ser colocados nas prateleiras superiores; II. Alimentos semi - prontos e/ou pré- preparados devem ser colocados nas prateleiras centrais; III. Produtos crus devem ser colocados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV. Todos os alimentos armazenados devem ser embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste manual. Os equipamentos de refrigeração devem ser sempre regulados para o alimento que necessita temperatura mais baixa. Durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, os alimentos devem ser mantidos com temperatura inferior a 5º C, no caso de alimentos refrigerados, ou menor igual a – 18º C, no caso de alimentos congelados. As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes, sobre estrados e prateleiras higienizados, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização. Durante a preparação devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, tais como: I. Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi - prontos e prontos; II. Os manipuladores de alimentos crus devem ser orientados a realizar a higienização das mãos antes de manusear produtos prontos; III. Os manipuladores devem ser orientados a realizar a higienização das mãos sempre que forem ao banheiro, manusearem

Elaborado por:

Aprovado por:

o lixo ou trocaram de tarefa. Os produtos perecíveis devem ficar expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, ou seja, máximo 30 minutos. Os alimentos que não são utilizados na totalidade devem ser acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem. O descongelamento de todos os produtos congelados utilizados na escola deve ser conduzido através de cocção direta, microondas ou quando conduzidos sob refrigeração à temperatura inferior a 5° C e quando o alimento submetido ao descongelamento não for utilizado imediatamente, o mesmo é mantido sob refrigeração. Os alimentos preparados quando armazenados sob refrigeração ou congelamento devem ser embalados e identificados. Realizar o monitoramento e o registro em planilha específica (Planilha 03 - Controle diário das temperaturas dos equipamentos de armazenamento) da temperatura de todas as câmaras de refrigeração e congelamento. Os registros das temperaturas das câmaras de refrigeração e congelamento devem ser verificados, datados e rubricados.

## **15 DISTRIBUIÇÃO**

### **15.1 Controle na Distribuição**

Os manipuladores são orientados a adotarem procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados durante a distribuição dos alimentos por meio da anti-sepsia das mãos. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres são devidamente higienizados e armazenados em local protegido. Nas áreas de produção e consumo não há a presença de ornamentos e plantas ou cortinas.

### **15.2 Procedimento adotado para retirada do produto da distribuição**

Os utensílios após utilizados no consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

### **15.3 Providências a serem tomadas**

Distribuição: A higienização dos utensílios deve ser feita em pia exclusiva para este fim.

Elaborado por:

Aprovado por:

## **ANEXOS**

Elaborado por:

Aprovado por:





**CONTROLE DIÁRIO DAS TEMPERATURAS DOS EQUIPAMENTOS DE ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS**

**PREPARADOS**

DATA	ALIMENTO	TEMPERATURA	RESPONSÁVEL

**Alimentos quentes:** acima de 65°C

**Alimentos frios:** abaixo de 5°C

\_\_\_\_\_  
NUTRICIONISTA

\_\_\_\_\_  
RESPONSÁVEL PELO SETOR

 <p>GOVERNO DO <b>MARANHÃO</b> GOVERNO DE TODOS NÓS</p>	<p><b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b></p> <p><b>POP 1 – HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b></p>	Cód.: POP 1
		Revisão: 0
		Data:
		Página 00 de 00

**OBJETIVO:** Manter os equipamentos e utensílios sempre limpos, eliminando risco de contaminação cruzada por ação de microrganismos.

EQUIPAMENTO	RESPONSÁVEL	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTO
Pisos; Rodapés.	Auxiliar de limpeza	Diária e sempre que necessário	Detergente alcalino e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirada completa dos resíduos com água corrente e detergente alcalino com auxílio de vassoura;</li> <li>- Retirada do detergente com água;</li> <li>- Aplicação do detergente com água;</li> <li>- Aplicação com solução de sanitizante clorado.</li> </ul>
Bancadas	Auxiliar de limpeza	Diária	Detergente neutro, sanitizante clorado 100 ppm ou álcool 70%.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavagem em água com detergente neutro e escova ou bucha;</li> <li>- Enxágue com água corrente;</li> <li>- Secagem natural;</li> <li>- Aplicação de álcool 70% antes de usar;</li> <li>- No final do expediente: aplicação de solução sanitizante imediatamente após a limpeza.</li> </ul>
Azulejos	Auxiliar de limpeza	Diária e semanal	Detergente neutro e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo.	<p><u>Diários (nas partes próximas às bancadas):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha;</li> <li>- Enxágue com água corrente;</li> <li>- Aplicação de solução sanitizante clorada;</li> <li>- Secagem natural.</li> </ul> <p><u>Semestral:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavagem com detergente neutro com auxílio de escova;</li> <li>- Enxágue com água corrente;</li> <li>- Aplicação de solução sanitizante clorada;</li> <li>- Secagem natural.</li> </ul>



**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO**  
**POP 1 – HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

Cód.: POP 1

Revisão: 0

Data:

Página 00 de 00

<b>EQUIPAMENTO</b>	<b>RESPONSÁVEL</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>PROCEDIMENTO</b>
Janelas, Portas e Telas	Auxiliar de limpeza	Semanal	Detergente neutro e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova ou bucha ou esponja;</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução sanitizante clorada;</li><li>- Secagem natural.</li></ul>
Tetos e Luminárias	Auxiliar de limpeza	Quinzenal	Detergente neutro	<ul style="list-style-type: none"><li>- Limpeza com pano umedecido com detergente neutro;</li><li>- Enxágue com pano úmido para eliminação do detergente;</li><li>- Secagem natural.</li></ul>
Prateleiras e armários	Auxiliar de limpeza	Quinzenal	Detergente neutro e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova ou bucha ou esponja;</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução sanitizante clorada com permanência mínima de 15 minutos;</li><li>- Enxágue e Secagem.</li></ul>



**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO**  
**POP 1 – HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

Cód.: POP 1

Revisão: 0

Data:

Página 00 de 00

<b>EQUIPAMENTO</b>	<b>RESPONSÁVEL</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>PROCEDIMENTO</b>
Esponjas	Manipulador de alimentos	Diário, em cada turno	Detergente neutro e sanitizante clorado 100 a 200 ppm de cloro ativo.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova ou bucha ou esponja;</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução sanitizante clorada com permanência mínima de 15 minutos;</li><li>- Enxágue;</li><li>- Secagem natural.</li></ul>
Caixas plásticas organizadoras	Manipulador de alimentos	Diária e semanal	Detergente neutro e sanitizante clorado 100 a 200 ppm de cloro ativo.	<p><u>Diário:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicação de detergente e retirada com pano úmido;</li><li>- Aplicação de solução sanitizante clorada;</li><li>- Secagem natural.</li></ul> <p><u>Semestral:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com detergente neutro com auxílio de esponja; - Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução sanitizante clorada com permanência mínima de 15 minutos;</li><li>- Enxágue; - Secagem natural.</li></ul>



## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

### POP 2 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Cód.: POP 2

Revisão: 0

Data:

Página 00 de 00

**OBJETIVO:** Estabelecer a medida de controle de caráter preventivo, visando o controle integrado de vetores e pragas urbanas.

OCORRÊNCIAS	RESPONSÁVEL	MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS CORRETIVAS
Moscas	Responsável técnico	<ul style="list-style-type: none"><li>- Uso de filmes plásticos para proteção do alimento;</li><li>- Manejo adequado do lixo orgânico;</li><li>- Fazendo limpeza adequada as superfícies, de um modo que se elimine qualquer tipo de resíduo de alimento;</li><li>- Eliminação de possíveis pontos de entrada de inseto, tais como: portas e janelas mal vedadas ou teladas, aberturas sem proteção;</li><li>- <b>Uso de portas sempre fechadas ou com dispositivo de mola.</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Uso de produto químico, como: inseticida em locais adequados.</li></ul>
Roedores	Empresa Contratada	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tratando do esgoto e bueiros externos;</li><li>- Fazendo limpeza adequada das superfícies, de um modo que se elimine qualquer tipo de resíduo de alimento;</li><li>- Manejo adequado do lixo orgânico;</li><li>- Eliminação de possíveis pontos de entrada de inseto, tais como: portas e janelas mal vedadas ou teladas, aberturas sem proteção.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Uso de armadilhas para captura de roedor;</li><li>- Uso de iscagem, ou seja, iscas de produtos anticoagulantes que devem ser usadas em locais estratégicos;</li><li>- Esse meio não deve ser feito em áreas de processamento.</li></ul>
Baratas e formigas	Responsável técnico, merendeiras e auxiliares de serviços gerais.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tratamento do esgoto e bueiros externos;</li><li>- Fazendo limpeza adequada das superfícies, de um modo que se elimine qualquer tipo de resíduo de alimento;</li><li>- Procurar fechar as frestas e buracos nas áreas de processamento que servem de local de abrigo;</li><li>- Manejo adequado do lixo orgânico;</li><li>- Fazer o monitoramento para oferecer informações à firma que faz a desinsetização, bem como para avaliá-la;</li><li>- Eliminação de possíveis pontos de entrada de inseto, tais como: portas e janelas mal vedadas ou teladas, aberturas sem proteção.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Uso de produto químico, como: inseticida em locais adequados.</li></ul>

 <p>GOVERNO DO <b>MARANHÃO</b> GOVERNO DE TODOS NÓS</p>	<p><b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b></p> <p><b>POP 3 – POTABILIDADE DA ÁGUA E DESINFECÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA</b></p>	Cód.: POP 3
		Revisão: 0
		Data:
		Página 00 de 00

**OBJETIVO:** Estabelecer a medida de controle de caráter preventivo, visando à manutenção e higienização dos reservatórios.

EQUIPAMENTO	RESPONSÁVEL	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO	OBSERVAÇÕES
Caixa d'água	Empresa contratada	Limpeza é feita semestralmente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esgotamento da água da caixa através de todas as torneiras que são abastecidas pela mesma, deixando ficar um pouco de água na caixa;</li> <li>- Lavagem das paredes da caixa com compressor, escova ou vassoura;</li> <li>- Retirar sujidades com uma pá;</li> <li>- Retirar o excesso de água com pano limpo;</li> <li>- Lavagem das paredes da caixa com solução clorada (20 colheres de sopa de água sanitária para cada 20 litros de água);</li> <li>- Utilizar a quantidade de água necessária para enxaguar todas as paredes; Deixar em repouso por 30 minutos; Novo esgotamento da caixa através das torneiras que são abastecidas pela mesma;</li> <li>- Abastecer a caixa normalmente e tampar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- É importante também realizar periodicamente a inspeção de drenos e encanamentos de reservatório.</li> <li>- É realizada análise microbiológica da água para garantir sua qualidade e conformidade com a legislação vigente, todas às vezes após a limpeza.</li> <li>- Os registros de limpeza e dos laudos de análise microbiológica são mantidos arquivados.</li> </ul>

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b>  <b>POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data:
		Página 00 de 00

## 1 OBJETIVO

Este documento deve descrever:

- Procedimento utilizado para a higienização das mãos, contendo suas etapas, a frequência e os princípios ativos dos anti-sépticos usados.
- Procedimentos adotados nos casos em que os manipuladores apresentem lesões ou suspeita de problemas de saúde que possam comprometer a segurança dos alimentos.
- Os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. Programa
- para a capacitação técnica dos manipuladores.

## 2 REFERÊNCIAS

- Manual das Boas Práticas de Fabricação.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. BRASIL,
- Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Reguladora nº 07 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, 01 de outubro de 1996.
- BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Reguladora nº 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho.
- SILVA JR, ENEO ALVES. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. Varela, 6ª edição, 2005, São Paulo.

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b>  <b>POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data:
		Página 00 de 00

### 3 DEFINIÇÕES E SIGLAS

**Higienização:** Entende-se como a etapa de limpeza seguida da etapa de sanitização;

**Limpeza:** Remoção de sujidades de uma superfície;

**Sanitização:** é o procedimento que envolve diferentes processos, visando obter o grau de higiene e limpeza adequado em todos os componentes do ambiente de trabalho, reduzindo, assim, os microorganismos presentes.

### 4 DESCRIÇÃO

#### 4.1 Higienização das Mãos

Além dos vestiários, as áreas de manipulação de alimentos da escola devem possuir locais exclusivos para lavagem de mãos.

##### 4.1.1 Manutenção

Os servidores devem zelar pelos seguintes cuidados com as estações de lavagem de mãos: Devem

- ser mantidas em bom estado de conservação e limpeza;
- Mantidas permanentemente abastecida com sabão bactericida e papel toalha descartável não reciclado; A lixeira
- deve possuir sistema de abertura sem a utilização das mãos em perfeito funcionamento.

##### 4.1.2 Produto utilizado

Sabonete líquido bactericida (anti-séptico) com registro no Ministério da saúde (fornecedor, marca e produto qualificados).

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b>  <b>POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data:
		Página 00 de 00

#### 4.1.3 Frequência

Todos os servidores devem manter as mãos muito bem limpas, fazendo uso regular das estações exclusivas para a lavagem de mãos, com a seguinte frequência:

- Antes de iniciar o trabalho;
- Antes de manipular a matéria-prima;
- Ao trocar de atividades, principalmente quando estiver na área de produção; Antes e após usar luvas;
- Após utilizar os sanitários;
- Após pegar em dinheiro;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar; Após comer ou fumar;
- Após recolher lixo e outros resíduos;
- Após passar muito tempo em uma mesma atividade;
- Todas as vezes que interromper um serviço.

#### 4.1.4 Procedimento

A técnica para higienização das mãos deve ter a sequência abaixo:

- Umedecer as mãos e antebraço com água;
- Colocar sabonete líquido, neutro e inodoro sobre as mãos úmidas;
- Demorar, pelos menos, 15 segundos com as mãos ensaboadas;

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b>  <b>POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data:
		Página 00 de 00

- Enxaguar bem as mãos e antebraços, em água corrente;
- Aplicar gel germicida sobre as mãos;
- Deixar secar as mãos ao ar, naturalmente.

#### **4.2 Controle de Saúde dos Funcionários**

A escola deve manter um programa de controle médico, realizado através de serviço especializado e regulamentado.

##### **4.2.1 Frequência**

Tais exames devem ser realizados: Na

- admissão;
- Na demissão;
- Anualmente;
- No retorno ao trabalho;
- Na alteração de função.

##### **4.2.2 Procedimento para Realização de Exames**

O encarregado pelo Departamento Pessoal e/ou Gestor da escola é o responsável por acompanhar o controle de saúde dos manipuladores, junto ao hospital do servidor. Para a realização dos exames, deve-se:

- Preencher a ficha de requisição de exames, fornecida pelo hospital, de acordo com a função do servidor;

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b>  <b>POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data:
		Página 00 de 00

- Encaminhar o servidor aos locais dos exames;
- Confirmar a realização de todos os exames, junto ao médico responsável;
- Conferir os resultados dos exames e, quando necessário, tomar as providências indicadas pelo laudo médico para tratamento, devendo o servidor ser encaminhado para novos exames;
- Receber e arquivar o atestado de saúde expedido ao final do processo.

#### **4.2.3 Procedimento em Casos de Ferimentos e Lesões**

Todos os servidores devem seguir as orientações abaixo:

- Comunicar a pessoa responsável e/ou responsável técnico toda vez que manifestar quaisquer problemas de saúde, antes de começar o trabalho para que sejam tomadas as providências cabíveis;
- Caso apresente algum ferimento, lesão ou infecção na pele, primeiro deverá tratar o ferimento, cobrir com bandagem e proteger com luva de látex ou dedeira.

#### **4.3 Higiene do Funcionário / Prestador de serviços**

Todos os servidores e/ou prestador de serviço admitidos na área de manipulação devem seguir as orientações abaixo: Higienizar

- as mãos e antebraços antes de entrar nas áreas operacionais;
- Higienizar as mãos e antebraços sempre após a manipulação de lixo, produtos químicos, uso de sanitários e em mudança de tarefa; Retirar anéis, brincos, colares, pulseiras, relógios e demais adornos, antes de iniciar as atividades de trabalho; Utilizar
- uniforme limpo, de cor clara. Substituir uniformes, sempre que necessário;
- Utilizar EPI's específico as funções do servidor;
-

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b>  <b>POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data:
		Página 00 de 00

- Evitar atos não sanitários como se coçar, espirrar, tossir sobre o produto.

#### 4.4 Programa de Capacitação

Todos os servidores da escola que entram em contato com a produção recebem na admissão e no dia a dia das atividades, as instruções necessárias para cumprir com suas funções de maneira segura e higiênica.

Os manipuladores são qualificados tecnicamente nos requisitos mínimos de higiene pessoal, manipulação higiênica das matérias-primas e doenças transmitidas por alimentos, através de cursos específicos e periódicos.

A escola deve manter em arquivo os registros da participação nominal dos servidores nos treinamentos de qualificação a que são submetidos, incluindo os responsáveis pelo(s) curso(s), a carga horária e o conteúdo programático.

Os treinamentos são revistos a partir da realização de cursos específicos que abordam especialmente a vivência diária dos manipuladores, incluindo suas principais dificuldades na prática da Segurança dos Alimentos. A manutenção do treinamento é realizada ao longo do ano durante a prática operacional.

#### 4.5 Visitantes

- Utilizar EPI's disponibilizados pela Escola, antes de iniciar visitação a área operacional;
- Iniciar as visitas a partir da etapa final (menos contaminada) para a etapa inicial (mais contaminada) para reduzir a possibilidade de contamina o final.

	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b>  <b>POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data:
		Página 00 de 00

## 5 MONITORIZAÇÃO

Para monitorar o cumprimento das ações descritas neste documento, a escola:

- Realizar avaliação diária das condições de saúde e higiene dos servidores;
- Fazer o acompanhamento do programa de controle de saúde implementado;
- Manter atualizados os atestados de realização dos exames médicos, expedidos pelo hospital do servidor; Manter
- atualizada uma lista de controle dos servidores treinados em segurança dos alimentos.

## 6 AÇÕES CORRETIVAS

- Os servidores que não cumprem as determinações de higiene pessoal são instruídos a corrigir imediatamente a não conformidade apresentada e estão sujeitos às punições previstas no regimento interno da escola;
- As instalações sanitárias e estações para lavagem de mãos são abastecidas com os produtos para higienização das mãos e descartáveis, sempre que necessário;
- Servidores que se apresentam para o trabalho com ferimentos são orientados a realizar o procedimento determinado neste documento e aqueles que se apresentarem com lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos são afastados da atividade de preparação enquanto persistirem tais condições de saúde, podendo ser encaminhados para consulta médica;
- Quando detectadas falhas operacionais contínuas, caracterizadas por erros individuais, são realizados treinamentos específicos, abordando os principais temas relacionados às dificuldades apresentadas pelos servidores.

 <p>GOVERNO DO <b>MARANHÃO</b> GOVERNO DE TODOS NÓS</p>	<p><b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</b></p> <p><b>POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b></p>	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data:
		Página 00 de 00

## 7 VERIFICAÇÃO

A verificação da capacitação técnica e do cumprimento dos procedimentos de higiene e saúde dos manipuladores é realizada através de observação visual e checagem dos controles e registros de monitoramento efetuados pelo hospital do servidor.

## 8 REGISTROS

IDENTIFICAÇÃO	ARQUIVAMENTO	ARMAZENAMENTO	TEMPO DE RETENÇÃO
Planilha de controle das condições de saúde dos servidores.	Pasta	Armário	1 ano
Check list para avaliação das condições de higiene e comportamento pessoal.	Pasta	Armário	1 ano
Controle das Condições de Saúde dos Servidores.	Pasta	Armário	1 ano



**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO**  
**POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES**

Cód.: POP 4

Revisão: 0

Data:

Página 00 de 00

## 9 REGISTRO DAS REVISÕES

REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO

## 10 ANEXO

**ANEXO 1:** *Check list:* Avaliação das condições de higiene e comportamento pessoal.

## LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLARES

Considera-se:

**NA** para condições/situações em que não se aplica a observação;

**8** para condições/situações que permitem a multiplicação de microorganismos;

**4** para condições/situações que permitem a sobrevivência de microorganismos;

**2** para condições/situações de contaminação cruzada com contato direto com o alimento;

**1** para condições/situações de contaminação cruzada sem contato direto com o alimento;

**0** para condições/situações de não conformidade.

<b>EDIFÍCIOS E INSTALAÇÕES DA ÁREA DE PREPARO DE ALIMENTOS</b>			
	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
<b>Localização da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)</b>			
- os arredores oferecem condições gerais de higiene e sanidade, evitando riscos de contaminação? E essa área é ausente de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores?			
<b>Piso da área de produção</b>			
- apresenta-se em bom estado de conservação <sup>1</sup> e permite o não acúmulo de sujidades e água? <sup>1</sup> Íntegro, sem presença de: sujidades, rachaduras, bolor e descolamento.			
- os ralos são de fácil limpeza, dotados de mecanismos de fechamento, possuindo grelhas com proteção telada ou outro dispositivo que impeça a entrada de roedores e de baratas? ( <b>Nota:</b> As canaletas devem obedecer os mesmos critérios)			
- é impermeável, lavável e de fácil higienização (lavagem e desinfecção)?			
<b>Paredes e divisórias da área de produção</b>			
- as paredes e divisórias são de cores claras, constituídas de material e acabamento lisos, impermeáveis, laváveis e em bom estado de conservação <sup>2</sup> ? <sup>2</sup> Sem presença de: bolor, umidade, descascamento, descolamento e rachaduras.			
<b>Forros e tetos da área de produção</b>			
- apresentam acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação <sup>3</sup> ? <sup>3</sup> sem presença de: sujidades, umidade, bolor, descascamento e descolamento.			
<b>Portas e janelas da área de produção</b>			
- as portas são de cores claras, constituídas de superfícies lisas, não absorventes de fácil limpeza, e dotadas de fechamento automático, molas ou sistema similar?			
- possuem proteção nas aberturas inferiores para impedir a entrada de insetos e roedores?			
- as janelas apresentam superfícies lisas, laváveis e em bom estado de conservação <sup>4</sup> ? <sup>4</sup> sem presença de: sujidades, umidade, bolor, descascamento e descolamento.			
- as portas apresentam-se em bom estado de conservação <sup>5</sup> e perfeitamente ajustadas aos batentes? <sup>5</sup> sem presença de: sujidades, umidade, bolor, descascamento e descolamento.			

- quando usadas para ventilação, são dotadas de telas milimétricas <sup>6</sup> facilmente removíveis para limpeza e mantidas em bom estado de conservação <sup>7</sup> ?			
<sup>6</sup> Telas com espaços de 1 milímetro ou menos entre os fios.			
<sup>7</sup> Sem a presença de: furos, acúmulo de sujidades e gordura, descolamento da borda			
<b>Iluminação da área de produção</b>			
- quando posicionadas sobre áreas de manipulação de alimentos, as lâmpadas são dotadas de sistema de segurança contra quedas acidentais?			
- a iluminação é uniforme sem cantos escuros?			
<b>Ventilação da área de produção</b>			
- é garantida a inexistência de ventiladores e/ou aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação?			
<b>Abastecimento de água</b>			
A água é ligada à rede pública ou à rede alternativa com sua potabilidade atestada por laudos?			
Há presença de reservatório de água?			
O reservatório de água é edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, conforme legislação específica, e é livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado?			
O reservatório de água é higienizado semestralmente, por empresa especializada e pessoal capacitado e existe de registro que comprovam a higienização?			
<b>Sanitários e vestiários</b>			
É de uso exclusivo de funcionários e apresentam-se em bom estado de conservação <sup>8</sup> ?			
<sup>8</sup> Sem a presença de: vazamentos, sujidades, acúmulo de água no chão, rachaduras em paredes e vasos, bolor e umidade em portas, paredes e forro.			
- são conectados à rede de esgoto ou a fossa asséptica esvaziada periodicamente?			
- os banheiros são constituídos de vasos sanitários com tampa e descarga eficiente?			
- são providos de água corrente?			
são dotados de pia para lavagem de mãos, sabão e papel descartável para secagem e com lixeira para descarte de papel, em bom estado de conservação <sup>9</sup> ?			
<sup>9</sup> Sem a presença de: rachaduras e sujidades.			
<b>Lavatórios exclusivos para higiene das mãos</b>			
- possuem sabão adequado: líquido e inodoro, anti-séptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema adequado para secagem de mãos, lixeiras com tampa, ambas com acionamento NÃO manual, e torneira com desligamento automático ou acionamento NÃO manual?			
- são dotados de água corrente?			
- nas pias destinadas para manipulação e/ou preparo de alimentos, é garantida a ausência de sabão e/ou anti-séptico para higiene das mãos?			
<b>Áreas de armazenamento em temperatura ambiente</b>			

- são dotadas de portas com fechamento automático (mola ou similar) e proteção contra roedores na abertura inferior?			
- têm janelas e qualquer aberturas protegidas com telas milimétricas <sup>6</sup> ? <sup>6</sup> Telas com espaços de 1 milímetro ou menos entre os fios.			
- são dotadas de estrados fixos ou móveis que permitam fácil acesso para a higienização <sup>10</sup> ? <sup>10</sup> Estrados móveis, com altura mínima de 25cm do chão e distância de 10cm entre as pilhas			
- os alimentos estão dispostos em prateleiras/ extremidades de forma que permita a circulação de ar entre as pilhas?			
- as prateleiras são laváveis e impermeáveis?			
<b>Área de consumo/refeitório/salão de refeições</b>			
- é dotada de forro, piso e paredes de material liso, lavável e impermeável?			
- tem janelas e aberturas protegidas com telas milimétricas <sup>6</sup> removíveis? <sup>6</sup> Telas com espaços de 1 milímetro ou menos entre os fios.			
- é ausente de ventiladores com fluxo de ar direto sobre plantas e/ou alimentos?			
- as plantas, se existentes, são dispostas de forma a não contaminar os alimentos durante a distribuição? Quando adubadas, usa-se adubo inorgânico?			
<b>Área para depósito e higienização do material de limpeza</b>			
é exclusiva e isolada das áreas de manipulação de alimentos?			

### EQUIPAMENTOS PARA TEMPERATURA CONTROLADA

	Sim	Não	NA
<b>Áreas de armazenamento em temperatura controlada</b>			
- possui geladeiras ou câmaras em número suficiente e que mantenha os alimentos em temperatura segura?			
- possui freezers (congeladores) em número suficiente para manter a temperatura congelada?			
- A escola possui termômetro aferido?			
-geladeira e/ou câmaras e/ou freezers apresentam-se em bom estado de funcionamento, higiene e manutenção constante?			
- o balcão quente, para a distribuição, é regulado de forma a manter os alimentos a no mínimo 60 °C?			
- as câmaras e/ou refrigeradores são regulados de modo a manter os alimentos nas temperaturas:			
- até 4°C para carnes, aves e pescados refrigeradas?			
- até 4°C para alimentos pré-preparados ou pós cocção por no máximo 3 (três) dias?			
- o freezer é regulado, garantindo aos alimentos temperaturas entre -12°C a 18°C?			
- nos equipamentos de refrigeração e congelamento são ausentes o acúmulo de gelo e obstrução nos difusores de ar?			

### MANIPULADORES

	Sim	Não	NA
- todos os funcionários estão uniformizados <sup>11</sup> ? <sup>11</sup> Uniforme limpo, com proteção para os cabelos, com sapatos fechados.			
- exames médicos são renovados periodicamente ou pelo menos uma vez por ano?			
- os manipuladores trabalham sem afecções clínicas <sup>12</sup> ? <sup>12</sup> Feridas, micoses, sangramentos, coriza, infecções respiratórias.			
- há ausência de adornos <sup>13</sup> ? <sup>13</sup> Brincos, pulseiras, alianças, relógios, colares, anel, <i>piercings</i> .			
- garante-se a ausência de barba?			
- os cabelos são totalmente protegidos?			
- o candidato ao emprego só é admitido após a realização de exames médicos e laboratoriais?			
- todas as pessoas envolvidas no Serviço de Alimentação participaram de capacitação envolvendo Segurança de Alimentos?			

### RECEBIMENTO

	Sim	Não	NA
<b>Transporte de matéria-prima</b>			
No recebimento são verificadas as características dos alimentos como: aparência, cor, odor, textura, consistência entre outros.			
É verificada a integridade das embalagens dos alimentos no momento do recebimento?			
- os produtos reprovados são devolvidos no ato do recebimento ou segregados e identificados para providências posteriores?			
- é verificado o prazo de validade nos rótulos dos alimentos no momento do recebimento?			

### PROCESSOS E PRODUÇÕES

	Sim	Não	NA
<b>Higiene das mãos</b>			
- os funcionários higienizam as mãos seguindo procedimento adequado e utilizando produtos recomendados para lavagem e desinfecção? umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro; enxaguar bem as mãos e antebraços; secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos; aplicar anti-séptico, deixando secar naturalmente; os anti-sépticos utilizados, devem ter registro no MS para esta finalidade; pode ser utilizado sabonete líquido anti-séptico; neste caso, massagear as mãos e antebraços durante o tempo recomendado pelo fabricante.			
<b>Recebimento de matéria-prima</b>			
- Os alimentos são retirados das caixas de papelão e/ou madeira em que são recebidos? São substituídos por monoblocos limpos ou sacos plásticos apropriados quando necessário?			
<b>Armazenamento de matéria-prima (embalagens fechadas)</b>			
- há inexistência de produtos com validade vencida?			

- o empilhamento de sacarias é feito de forma alinhada, não prejudicando o produto, respeitando empilhamento máximo recomendado pelo fornecedor?			
- a ausência de caixas de papelão em áreas de armazenamento sob ar frio é respeitada? (exceto quando a área é específica para este fim)			
- a retirada de produtos do estoque obedece ao sistema PEPS (Primeiro que entra é o primeiro que sai) ou PVPS (Primeiro que vence é o primeiro que sai)?			
<b>Armazenamento Pós-manipulação</b>			
- os diferentes gêneros alimentícios, quando são armazenados em um único equipamento de refrigeração, estão dispostos de forma adequada ou seja produtos prontos na parte superior, produtos pré-preparados e/ou semi- prontos na parte intermediária e produtos crus na parte inferior. Nos compartimentos inferiores (tipo gaveta) apenas hortifruti.			
As etiquetas contêm: nome do produto, prazo de validade de acordo com a rotulagem original e prazo de utilização de acordo com os critérios de uso?			
- os alimentos prontos são colocados nas prateleiras superiores?			
- os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio?			
- e o restante dos alimentos, crus e outros, nas prateleiras inferiores?			
- as portas dos equipamentos de refrigeração são mantidas fechadas?			
<b>Procedimentos de alimentos na preparação</b>			
- as verduras, os legumes e as frutas que serão ingeridos crus e que serão ingeridos com casca são desinfetados de forma adequada, isto é, imersos em solução clorada (200 a 250 ppm) por 15 minutos, com enxágüe posterior em água potável?			
- as frutas manipuladas, verduras e os legumes não desinfetados são submetidos à cocção (70°C no seu interior) ou permanecem imersas em fervura por no mínimo 1 minuto?			
<b>Processo de descongelamento</b>			
- o descongelamento é feito sob refrigeração a 5°C ou forno de convecção ou microondas?			
<b>Controles e Registros</b>			
- Existe Manual de Boas Práticas na escola, de acesso aos manipuladores de alimento?			
Há registro:			
- do controle de temperatura ou características dos produtos no ato do recebimento?			
- do controle de temperatura ou características dos alimentos ou preparações durante a produção?			
- dos alimentos ou preparações durante a distribuição?			
- Existe na escola documento que comprove a potabilidade da água?			
Existe os 4 POPs (Procedimento Operacional Padronizado) obrigatórios na escola, de acesso aos manipuladores de alimentos? (POP Higienização de instalações, equipamentos e móveis; POP Controle integrado de vetores e pragas urbanas; POP Higienização do reservatório; POP Higiene e saúde dos manipuladores)			
<b>Guarda de amostras</b>			
São guardadas amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura			

inferior a 5° C?

**Processo de dessalgue**

- o dessalgue é realizado sob condições seguras?<sup>14</sup>  
<sup>14</sup> trocas de água a cada 4 h ou em água sob refrigeração ou por meio de fervura

**Procedimentos para cocção e reaquecimento**

- carnes, aves e peixes são cozidos completamente? (carnes e aves atingem a cor cinza?)

**Procedimentos para distribuição**

- os alimentos na distribuição não ultrapassam duas horas a partir do término do preparo até distribuição?

**Procedimentos para Utilização de Sobras**

- os alimentos preparados obedecem a uma programação de quantidades com o objetivo de não ocorrerem sobras?

**Cuidados com ovos**

- é inexistente a utilização de ovos crus no preparo de pratos não submetidos à cocção ?

- ovos cozidos, ou utilizados em preparações, passam por processo de cocção adequado? (clara e gema duras)

**Transporte de alimentos prontos**

- os veículos de transporte são revestidos de material impermeável, lavável e atóxico?

- tais veículos apresentam-se em boas condições de higiene e conservação?

- as temperaturas dos alimentos transportados são monitoradas e registradas?

- é assegurada a inexistência de pessoas ou animais no mesmo compartimento onde são transportados os alimentos?

- alimentos prontos refrigerados são transportados até 10°C?

- alimentos prontos sob aquecimento são transportados a 60°C ou mais?

- as refeições prontas para o consumo imediato são adequadamente transportadas em recipientes hermeticamente fechados?

**HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL**

**Sim Não NA**

**Lixo/Esgotamento sanitário**

- o lixo é disposto adequadamente em recipientes constituídos de material de fácil limpeza, revestidos com sacos plásticos e tampados?

- a área de lixo externo é isolada ou tratada de forma a evitar contaminação?

**Higiene das Instalações**

- o lixo é retirado diariamente e sempre que necessário?

- a higiene ambiental é mantida por meio de adequadas e aprovadas<sup>15</sup> técnicas de limpeza, enxágüe e desinfecção? É realizado por meio de água e sabão?

<sup>15</sup> Utilizando água, sabão, desinfetante por 15 minutos e enxágüe, ou utilizar desinfecção por calor (água quente) por 15 minutos

- são utilizadas escovas e esponjas de material não abrasivo, as quais são constituídas de fibras que não se desprendem com o uso?

- os produtos de limpeza e desinfecção utilizados são registrados no Ministério da Saúde?			
- os utensílios de limpeza (panos, rodos e etc.) que são usados nas áreas de manipulação e processamento são diferenciados dos panos de limpeza de sanitários?			
- nas áreas de manipulação e processamento, é inexistente a prática de varrer o piso a seco?			
- quando são utilizados rodos para secar superfícies que entram em contato com alimentos, estes são exclusivos, não destinados para outros fins?			
<b>Higiene de utensílios/equipamentos/outros materiais</b>			
- os produtos utilizados para limpeza e desinfecção são registrados no Ministério da Saúde?			
- a desinfecção química de utensílios e equipamentos é feita de forma adequada <sup>16</sup> ?			
<sup>16</sup> com solução clorada entre 100 a 250 ppm, com tempo mínimo de contato de 15 minutos e adequado enxágüe final. E/ou com álcool 70% pelo tempo suficiente para secar naturalmente e sem enxágüe final? E/ou a desinfecção é pelo calor? (15 minutos de imersão em água fervente, no mínimo a 80°C, sem necessidade de enxágüe)			
- são protegidos contra poeira, insetos e roedores? São guardados sob proteção?			
- as bancadas e mesas de apoio são higienizadas após o retorno ao trabalho e/ou troca de turno?			
- os utensílios e equipamentos são secos naturalmente ou sem a utilização de panos?			
Panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, não sendo utilizados novamente?			
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 e são higienizados através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou em solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, e enxaguados com água potável e corrente?			
As esponjas de louça são fervidas diariamente durante 5 minutos?			
<b>Controle de Pragas e Vetores Urbanos</b>			
- é feito controle de pragas por empresa terceirizada?			
- são ausentes as evidências de roedores, baratas e insetos entre as aplicações?			
- existe na escola documento que comprove o controle integrado de pragas e vetores?			