



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

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

Elaborado por:

Aprovado por:

Secretaria de Estado de Educação – SEDUC/MA

Rua Conde D’Eu - Nº 140 - Monte Castelo

CEP 65030-330 São Luís / MA

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

Email: gabinete@educacao.ma.br

Supervisão de Alimentação Escolar – SUPAE

Avenida Getúlio Vargas - Nº 1908 - Monte Castelo

CEP 65025-000 São Luís / Maranhão

Telefones: (98) 3232-9143 / 3251-6334

Email: alimentacaoescolar@educacao.ma.gov.br

SÃO LUÍS / MA
2017

Elaborado por:

Aprovado por:

SUMÁRIO

1	OBJETIVO	07
2	ÂMBITO DE APLICAÇÃO	07
3	REFERÊNCIAS	07
4	DEFINIÇÕES	08
5	IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA	11
5.1	Dados de Identificação	11
5.2	Recursos Humanos	11
5.3	Quadro Pessoal	11
5.4	Clientela atendida	12
5.5	Horário de Funcionamento	12
5.6	Tipos de Serviços e Distribuição	12
5.7	Tipo de Refeição Servida	12
5.8	Média do Número de Refeições / Dia	12
6	CONDIÇÕES AMBIENTAIS	13
6.1	Interna	13
6.2	Externa	13
6.3	Providências a serem tomadas	13
7	INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO	13
7.1	Cozinha	13
7.2	Refeitório	15
7.3	Instalações Sanitárias	15
7.4	Vestiários	15
7.5	Área de Armazenamento	16

7.5.1	Armazenamento à temperatura ambiente	16
7.5.2	Armazenamento sob temperatura controlada	16
7.6	Providências a serem tomadas	16
8	ABASTECIMENTO DE ÁGUA	18
9	MANEJO DOS RESÍDUOS	18
9.1	Providências a serem tomadas	18
10	EQUIPAMENTOS	19
10.1	Equipamentos e Utensílios existentes	19
10.2	Manutenção Preventiva e Calibração	20
10.3	Providências a serem tomadas	20
11	HIGIENIZAÇÃO	20
11.1	Higiene de Equipamentos e Utensílios	20
12	MANIPULADORES	21
12.1	Uniformes	21
12.2	Higiene e Saúde dos Manipuladores	21
12.3	Providências a serem tomadas	22
13	CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS	22
13.1	Providências a serem tomadas	23
14	PREPARO DO ALIMENTO	23
14.1	Procedimentos Adotados na Seleção e Recepção de matérias primas, insumos e produtos químicos	23
14.1.1	Seleção de Fornecedores	23
14.1.2	Recepção de Matérias-primas e Insumos	23
14.2	Procedimentos Adotados no Armazenamento	24

14.3	Pré Preparo e Preparo	24
14.4	Providências a serem tomadas	25
15	DISTRIBUIÇÃO	26
15.1	Controle na Distribuição	26
15.2	Procedimento adotado para retirada do produto da distribuição	26
15.3	Providências a serem tomadas	26
16	ANEXOS	27
	- 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: Moisan 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 80° a 90°C. 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

Elaborado por:

Aprovado por:

Cozinha:

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

Portas e Janelas: as portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas devem ser dotadas de fechamento automático. As janelas possuir 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.

Elaborado por:

Aprovado por:

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.

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

Elaborado por:

Aprovado por:

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 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

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 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 desinfetantes.

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 5° C, no caso de alimentos refrigerados, ou menor igual a – 18° 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 trocarem 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 DE TEMPERATURA NO RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS RESFRIADAS E CONGELADAS

DATA	PRODUTO	TEMPERATURA	RESPONSÁVEL

Alimentos congelados: -18°C com tolerância até - 12° C ou conforme rotulagem;

Alimentos refrigerados: até 6°C com tolerância até 7° C ou conforme rotulagem.

Alimentos resfriados: 6°C a 10°C ou conforme a especificação do fabricante.

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 (embalagem visivelmente amolecida), **O PRODUTO NÃO PODERÁ SER RECEBIDO.**

NUTRICIONISTA

RESPONSÁVEL PELO SETOR

CONTROLE DIÁRIO DAS TEMPERATURAS DOS EQUIPAMENTOS DE ARMAZENAMENTO

DATA	EQUIPAMENTO	TEMPERATURA	RESPONSÁVEL

Armazenamento sob congelamento: 0° C ou menos, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso;

Armazenamento sob refrigeração: de 0° C a 10° C, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso;

Estoque seco: temperatura ambiente ou segundo especificações no próprio produto e recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem.

NUTRICIONISTA

RESPONSÁVEL PELO SETOR

**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 MARANHÃO GOVERNO DE TODOS NÓS</p>	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</p> <p>POP 1 – HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</p>	Cód.: POP 1
		Revisão: 0
		Data: 06/03/2017
		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
Piso	Manipuladores de alimentos	Diária e sempre que necessário	Detergente alcalino e sanitizante clorado 200 ppm de cloro ativo.	<ul style="list-style-type: none"> - Retirada completa dos resíduos com água corrente e detergente alcalino com auxílio de vassoura; - Retirada do detergente com água; - Aplicação do detergente com água; - Aplicação com solução de sanitizante clorado.
Bancadas	Manipuladores de alimentos	Diária	Detergente neutro, sanitizante clorado 100 ppm ou álcool 70%.	<ul style="list-style-type: none"> - Lavagem em água com detergente neutro e escova ou bucha; - Enxágue com água corrente; - Secagem natural; - Aplicação de álcool 70% antes de usar; - No final do expediente: aplicação de solução sanitizante imediatamente após a limpeza.
Azulejos	Manipuladores de alimentos	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"> - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha; - Enxágue com água corrente; - Aplicação de solução sanitizante clorada; - Secagem natural. <p><u>Semestral:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavagem com detergente neutro com auxílio de escova; - Enxágue com água corrente; - Aplicação de solução sanitizante clorada; - Secagem natural.



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO
POP 1 – HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Cód.: POP 1

Revisão: 0

Data: 06/03/2017

Página 00 de 00

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



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO
POP 1 – HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Cód.: POP 1

Revisão: 0

Data: 06/03/2017

Página 00 de 00

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



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO
POP 1 – HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Cód.: POP 1

Revisão: 0

Data: 06/03/2017

Página 00 de 00

EQUIPAMENTO	RESPONSÁVEL	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTO
Pano de prato	Manipuladores de alimentos	Diária	Sabão em pó e sanitizante clorado de 100 a 200 ppm	<ul style="list-style-type: none">- Lavagem com sabão em pó;- Enxágue em água corrente;- Imersão em solução sanitizante clorada com permanência mínima de 15 minutos;- Secagem natural.



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO
POP 2 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Cód.: POP 2


Revisão: 0

Data: 01/05/2017

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

 <p>GOVERNO DO MARANHÃO GOVERNO DE TODOS NÓS</p>	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</p> <p>POP 3 – POTABILIDADE DA ÁGUA E DESINFECÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA</p>	Cód.: POP 3
		Revisão: 0
		Data: 01/05/2017
		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"> – Esgotamento da água da caixa através de todas as torneiras que são abastecidas pela mesma, deixando ficar um pouco de água na caixa; – Lavagem das paredes da caixa com compressor, escova ou vassoura; – Retirar sujidades com uma pá; – Retirar o excesso de água com pano limpo; – Lavagem das paredes da caixa com solução clorada (20 colheres de sopa de água sanitária para cada 20 litros de água); – 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; – Abastecer a caixa normalmente e tampar. 	<ul style="list-style-type: none"> – É importante também realizar periodicamente a inspeção de drenos e encanamentos de reservatório. – É realizada análise microbiológica da água para garantir sua qualidade e conformidade com a legislação vigente, todas às vezes após a limpeza. – Os registros de limpeza e dos laudos de análise microbiológica são mantidos arquivados.

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data: 01/05/2017
		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.

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data: 01/05/2017
		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).

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data: 01/05/2017
		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;

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data: 01/05/2017
		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;

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data: 01/05/2017
		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;

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data: 01/05/2017
		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 contaminação final.

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data: 01/05/2017
		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 MARANHÃO GOVERNO DE TODOS NÓS</p>	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</p> <p>POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</p>	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data: 01/05/2017
		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

 <p>GOVERNO DO MARANHÃO GOVERNO DE TODOS NÓS</p>	<p align="center">PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO</p> <p align="center">POP 4 - HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</p>	Cód.: POP 4
		Revisão: 0
		Data: 01/05/2017
		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.