

**FORMAÇÃO
EM AÇÃO**

OFICINA DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

- As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos auxiliam na rotina do trabalho, tendo como propósito ampliar conhecimentos e aprimoramento na manipulação de alimentos, alinhando ações de promoção à saúde e segurança alimentar;
- Apresenta os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que devem ser adotados pelos estabelecimentos de ensino sobre os requisitos higiênico-sanitários em todos os processos que envolvem a alimentação escolar;
- O conhecimento e a adoção dos POPs são fundamentais para redução do risco de contaminação e proporciona segurança alimentar em todas as etapas de manipulação de alimentos do Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE).

Conteúdos abordados na oficina de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

- ***Higiene e Saúde dos Manipuladores;***
- ***Estrutura e Organização das Instalações de Manipulação de Alimentos***
 - Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios;
 - Manejo de Resíduos;
 - Controle Integrado de Pragas;
 - Manutenção Preventiva, Calibração de Equipamentos e Verificação da Temperatura dos Equipamentos.
- ***Manipulação dos Alimentos***
 - Recebimento dos Gêneros Alimentícios;
 - Controle do Estoque;
 - Higienização de Verduras, Legumes e Frutas;
 - Controle de Temperatura dos Alimentos;
 - Coleta de Amostras de Alimentos.

MOMENTO 1 – REFLEXÃO SOBRE CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

- Leitura do texto: Boas práticas de manipulação de alimentos (Stolarski *et al.*, 2015a);
- Apresentação do vídeo: Microrganismo – Bactéria

Sinopse: Vídeo que apresenta as características e o ciclo de vida de bactérias responsáveis pela contaminação de alimentos. O cientista Paul Dawson, da *Clemson University*, EUA, explica como ocorrem as relações simbióticas entre as bactérias e os seres humanos.

Atividade 1

Questão 1

A contaminação da água ocorre apenas pela falta de saneamento básico?

Como pode ocorrer a contaminação de alimentos? Indique as ações para evitar a contaminação dos alimentos, por meio de microrganismos.

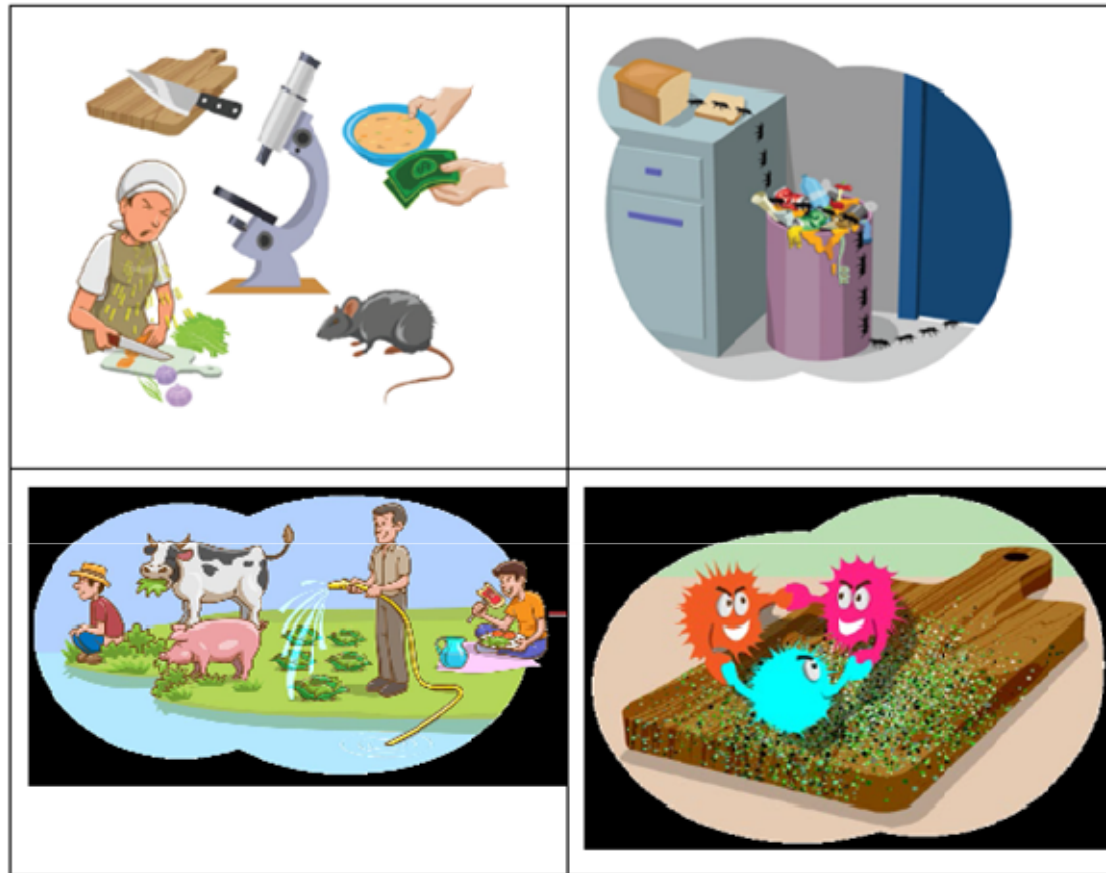


Figura 01- Práticas que propiciam a contaminação de alimentos. Fonte: [Stolarki et al., 2015a](#).

FORMAÇÃO EM AÇÃO

Para evitar a contaminação de alimentos devemos:



Figura 02 - Práticas que evitam a contaminação de alimentos. Fonte: Stolarki et al., 2015a.

MOMENTO 2 HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

É o conjunto de hábitos saudáveis que cada indivíduo deve ter com seu próprio corpo, para preservar não só a sua saúde como também a dos outros (STEFANELLO *et al.*, 2014).

Atividade 2

Vídeo: Higienização Correta das Mãos

Sinopse: O vídeo produzido pelo Ministério da Saúde traz o passo a passo das instruções de como se deve lavar as mãos para evitar a proliferação de microrganismo e conseqüentemente a contaminação.

Qual a importância de lavar as mãos corretamente?

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: LAVAGEM DAS MÃOS

POP 001

OBJETIVO:

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

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Pia com fluxo de água; sabonete líquido e papel toalha.

FREQUÊNCIA:

Ao chegar e sair do trabalho; antes de preparar os alimentos; após usar o banheiro; ao manusear com lixos; mexer em restos alimentares ou objetos sujos; ao assoar o nariz; espirrar ou fumar e toda vez que mudar de atividade.

INSTRUÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE

 1 Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostá-las na pia.	 2 Aplique sabonete para cobrir toda a superfície das mãos, friccionando as palmas entre si.	 3 Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.
 4 Entrelace os dedos palma com palma e fricione os espaços interdigitais.	 5 Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai e vem.	 6 Esfregue o polegar direito com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.
 7 Esfregue em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra.	 8 Esfregue o punho esquerdo com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.	 9 Enxágue as mãos com água, retirando os resíduos de sabonete.
 10 Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.	 11 Utilize o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.	 12 Agora as suas mãos estão limpas e seguras.

Se tiver disponível álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraço e deixe secar naturalmente.

Higiene e Saúde dos Manipuladores

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

POP 002

OBJETIVO:

Descrever os procedimentos relacionados à saúde dos manipuladores de alimentos envolvidos nas etapas de manipulação direta ou indireta; prevenir Distúrbio osteomuscular relacionado ao trabalho – DORT e evitar acidentes de trabalho.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Uniformes – Equipamento de proteção individual (EPI): avental, touca, calçados de segurança, luvas, calça e blusa; equipamentos ergonômicos; cartaz com procedimentos de lavagem de mãos e materiais de primeiros socorros.

FREQUÊNCIA:

Diariamente.

Cartaz sobre a lavagem das mãos.

Utilização de equipamentos ergonômicos.

Acondicionar os materiais de limpeza longe dos gêneros alimentícios.

Utilização de EPI (avental, calçados de segurança, luvas, uniforme, touca).

Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com touca ou rede.



Evitar situações no ambiente de trabalho, que possam expor a riscos a integridade física.



Realizar pausas durante o período de trabalho para realização de alongamentos corporais, prevenindo doenças por esforços repetitivos.



Vamos fazer alongamentos?



Atividade 3

Checklist: Manipuladores de alimentos

De acordo com a tabela, os itens indicam as condições ideais de cuidados básicos com a higiene dos manipuladores de alimentos na escola, preencha indicando como você se enxerga neste processo.

Manipuladores de Alimentos			
Itens	Sim	Não	Parcial
A merendeira (o) usa Equipamento de Proteção Individual (EPI - uniforme disponibilizados pela SEED)?			
Está limpo?			
Usa touca?			
O cabelo está inteiramente coberto pela touca?			
Faz uso de sapato fechado?			
É adequado? (sem salto, limpo)			
As unhas estão curtas, sem esmalte ou base?			
Manipuladores usam barba e/ou bigode?			
É afixado o cartaz do modo correto de higienização de mãos?			
Os lavatórios da área de manipulação possuem produtos destinados a lavagem das mãos? (sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro)			
Em caso de ferimentos, são adequadamente protegidos, evitando o contato direto com os alimentos?			
Há manipuladores afastados com lesões ou enfermidades que prejudiquem a qualidade higiênico-sanitária da manipulação de alimentos?			
Os objetos pessoais são guardados em local específico?			
Tem o interesse de participar de capacitações sobre as temáticas de boas práticas de manipulação de alimentos?			

Obs: Não é necessário o envio deste anexo, podendo ser utilizados pelos manipuladores de alimentos na rotina do trabalho nos estabelecimentos de ensino.

MOMENTO 3 ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

- São os cuidados necessários para evitar a contaminação dos alimentos através da higienização da estrutura física das edificações relacionadas com a manipulação dos alimentos, manejo de resíduos e controle de pragas e vetores.



Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: POP 003
HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

OBJETIVO:
Definir critérios de higienização de equipamentos, móveis e utensílios nas cozinhas dos estabelecimentos de ensino da rede pública do estado do Paraná.

APLICAÇÃO:
Fornos, fogões, bancadas, geladeiras, freezers, panelas, potes, colheres, garfos, facas, peneiras, utensílios em geral, edificações e instalações elétricas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:
Espanja, detergente, água, álcool 70%, solução clorada e pano limpo.

Pias, cubas, tanques e torneiras:
Utilizar água, detergente e esponja. Esfregar atentamente ralos, cantos e junção da cuba com a bancada. Enxaguar com água limpa. Higienizar diariamente.

Janelas, vidros e telas:
Utilizar esponja ou escova com água e detergente, enxaguar com água limpa, deixar secar naturalmente. Higienizar janelas e vidros semanalmente, e telas, quinzenalmente.

Paredes e portas:
Utilizar água e sabão, enxaguar com água limpa ou pano úmido, deixar secar naturalmente. Frequência: portas semanalmente e maçanetas diariamente.

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

Piso: Remover os resíduos da área com pano úmido, "não varrer a seco", lavar com água e produto apropriado e enxaguar. Realizar outro enxágue com solução clorada removendo com rodo e deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário.

Bancadas e prateleiras: Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel, enxaguar com água, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

Refrigeradores e equipamentos: Desligar o equipamento da tomada, higienizar a parte interna e externa com água e sabão, enxaguar e borrifar com álcool 70%. Religar o equipamento. Frequência: semanal.

SOLUÇÃO CLORADA:
10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária)* para uso geral em 1 litro de água.
*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.

ÁLCOOL 70%:
Comprar pronto ou preparar na proporção de: 250 ml de água para 750 ml de álcool 92,8 INPN.



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: MANEJO DE RESÍDUOS

POP 006

OBJETIVO:

Evitar contaminação por resíduos e atração de pragas urbanas dentro da área de manipulação de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Recipiente acionado por pedal, cartazes instrutivos, sacos de lixo, etiquetas de identificação (orgânico, reciclável e não reciclável), água, esponja, detergente, álcool 70% e solução clorada.

FREQUÊNCIA:

Dianamente.

OBSERVAÇÕES: Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado, isolados da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

DESCARTE DE RESÍDUOS



Identificar as lixeiras:
- orgânico;
- reciclável;
- não reciclável.

DESCARTAR OS RESÍDUOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO:



ORGÂNICO



RECYCLÁVEL



NÃO RECYCLÁVEL

MATERIAIS PERFUROCORTANTES

Objetos cortantes, quebrados e perfurantes.



Devem ser embalados corretamente para evitar acidentes.



Cuidado para não se ferir com o lixo!



HIGIENIZAÇÃO DAS LIXEIRAS

1. RETIRAR A SUJIDADE GROSSA DO RECIPIENTE.



2. ENXAGUAR COM ÁGUA CORRENTE.

5. BORRIFAR SOLUÇÃO CLORADA, DEIXAR SECAR E RECOLOCAR OS SACOS DE LIXO LIMPOS.

4. ENXAGUAR BEM.

3. ESFREGAR COM ESPONJA E DETERGENTE ATÉ A QUE A SUPERFÍCIE ESTEJA BEM LIMPA.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

POP 007

OBJETIVO:

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

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Telas milimetradas, portas ajustadas ao batente com molas, ralo sifonado, recipiente com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos e local apropriado para o armazenamento de resíduos.

FREQUÊNCIA:

- Controle diário;
- Dedetização a cada 180 dias executado por empresa especializada.



Utilizar telas milimetradas removíveis nas portas e janelas da cozinha e depósito de alimentos.

CONTROLE QUÍMICO

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



MEDIDAS PREVENTIVAS



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



Recipientes de lixo sem acionamento manual para acondicionamento dos resíduos.

ERRADO



CERTO



Local apropriado para acondicionamento do lixo.

Atividade 4 Checklist: Estrutura e Organização da Cozinha e Depósito

De acordo com o observado nos diferentes POP que tratam sobre a estrutura e organização das instalações de manipulação de alimentos, preencha as tabelas de *checklist* Estrutura e Organização - Cozinha e Depósito, de acordo com a realidade de sua escola.

Estrutura e Organização - Cozinha			
Itens	Sim	Não	Parcial
O local é exclusivo para manipulação de alimentos?			
Não tem comunicação direta com instalações sanitárias?			
Existem lavatórios para a higiene das mãos na área de manipulação?			
O piso, parede e teto são laváveis?			
O piso, parede e teto são mantidos íntegros (livre de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamento)?			
Ausência de ralos abertos ou presença de ralos com sistema "abre e fecha"?			
Há telas de proteção nas janelas e portas (sem acúmulo de sujeiras ou insetos)?			
Ausência de cortinas?			
Existe um local próprio para o armazenamento dos utensílios?			
A ventilação garante a renovação do ar?			
Há lixeiras com tampa, pedal e acionadas sem contato manual?			
A separação do lixo é realizada (orgânico/reciclável)?			
É afixado o aviso de proibição da entrada de pessoas estranhas?			
A área interna está livre de objetos em desuso (ou estranhos ao ambiente)?			

Estrutura e Organização- Depósito			
Itens	Sim	Não	Parcial
O local é exclusivo para armazenamento de alimentos?			
O espaço físico é suficiente para armazenar os alimentos?			
Os gêneros alimentícios são armazenados em estantes ou estrados?			
Ausência de alimentos no chão?			
As prateleiras e/ou estrados são de material liso, resistente e impermeáveis?			
As prateleiras e/ou estrados são de material lavável e estão limpos?			
São respeitados os espaçamentos adequados? (chão/parede/teto)			
O piso, parede e teto são laváveis?			
O piso, parede e teto são mantidos íntegros (livre de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamento)?			
Ausência de ralos abertos ou presença de ralos com sistema "abre e fecha"?			
Há tela de proteção nas janelas e portas (sem acúmulo de sujeiras ou insetos)?			
A ventilação é adequada?			
A iluminação é adequada?			
Comunicação direta com instalações sanitárias?			

Obs: Não é necessário o envio deste anexo, podendo ser utilizados pelos manipuladores de alimentos na rotina do trabalho nos estabelecimentos de ensino.

Checklist: Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios - Cozinha e Depósito

Após indicar os itens referentes a estrutura e organização das áreas de manipulação de alimentos, de acordo com a realidade de sua escola, preencha os itens sobre a higienização das instalações, móveis e utensílios, respondendo a tabela de *checklist*.

Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios - Cozinha			
Itens	Sim	Não	Parcial
Há um conjunto de ações preventivas eficazes (e contínuas) de controle de vetores e pragas urbanas?			
A limpeza dos equipamentos está adequada?			
A limpeza e armazenamento dos utensílios está adequada?			
No refrigerador e freezer, os alimentos estão armazenados adequadamente?			
Ausência de materiais de limpeza no local?			
Caso haja materiais de limpeza no local, estão armazenados adequadamente?			
Ausência de produtos de limpeza vencidos?			
Os materiais de limpeza são registrados pelo Ministério da Saúde (ANVISA)?			

Higiene e Organização - Depósito			
Itens	Sim	Não	Parcial
A limpeza do local está adequada?			
Ausência de vestígios de vetores?			
Ausência de caixas de papelão, caixas/caixotes de madeira e caixas de isopor?			
Ausência de alimentos vencidos?			
Ausência de produtos abertos?			
Caso haja alimentos abertos, são armazenados adequadamente?			
Ausência de materiais de limpeza no local?			

O Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (Stolarski *et al.*, 2015a) evidencia alguns cuidados necessários, sendo:

- Lavar as mãos ao manipular alimentos e ao trocar de atividade;
- Não tocar nos alimentos com as mão sujas ou com ferimentos;
- Evitar, quando possível, tocar nos alimentos, usando sempre um utensílio limpo;
- Higienizar adequadamente verduras, legumes e frutas;
- Conservar sempre os alimentos cobertos para proteger de insetos;
- Cozinhar muito bem os alimentos para evitar o crescimento de microrganismos;
- Não falar, cantar, tossir ou espirrar em cima dos alimentos;
- Não provar os alimentos utilizando os dedos ou usando o mesmo utensílio que está sendo utilizado no preparo;
- Alimentos que tenham caído no chão devem ser jogados fora;
- Não utilizar nenhum alimento estragado ou vencido;
- Alimentos preparados não devem ficar em temperatura ambiente;
- Não varrer o chão somente com a vassoura, e sim, utilizar pano úmido;
- Não permitir a circulação de funcionários, alunos ou pessoas estranhas na cozinha e depósito.

Recebimento de Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

POP 008

OBJETIVO:

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

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Guias de remessa, romaneios, caneta, câmaras frias e freezers para armazenar congelados, geladeiras, depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras, estrados e etiquetas.

FREQUÊNCIA:

Diariamente.

ITENS NÃO PERECÍVEIS



Verificar as embalagens dos gêneros alimentícios não perecíveis no momento do recebimento:

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

ITENS PERECÍVEIS



Verificar as embalagens dos gêneros alimentícios perecíveis no momento do recebimento, bem como a temperatura dos congelados (ver POP 10 e FOR 002).

DEVEM ESTAR

- Integros;
- Sem manchas;
- Ponto correto de maturação;
- Sem larvas;
- Sem danos;
- Sem umidade externa anormal;
- Sem excesso de sujidades.

PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS DO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. Verificar se a quantidade e a qualidade conferem com a descrita nas Guias de Remessa/Romaneios;
2. Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser retirados de suas embalagens secundárias (exceto alimentos tipo pouch ou destinados ao consumo individual);
3. Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser guardados em depósito adequado, higienizados e acondicionados em prateleiras e estrados (identificados com a data de validade);
4. Gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração e congelamento deverão ser imediatamente retirados das embalagens secundárias e acondicionados em refrigerador/freezer;
5. Eventuais faltas ou avarias devem ser anotadas na Guia de Remessa de Alimentos.

***PRODUTO AVARIADO OU FORA DAS ESPECIFICAÇÕES NÃO DEVE SER RECEBIDO.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE DE ESTOQUE

POP 009

OBJETIVO:

Controlar o estoque dos alimentos, conferindo os prazos de validade, quantidades e adequações das pautas aos estabelecimentos de ensino.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Guias de remessa, romancios, caneta, câmaras frias e/ou freezers para armazenar congelados, geladeiras, depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras, estrados e etiquetas.

FREQUÊNCIA:

Diariamente.



- Fazer registro manual da saída dos gêneros alimentícios no diário da merendeira;
- Priorizar a utilização de produtos mais próximos do vencimento;
- Atualizar as etiquetas de validade coladas nas estantes/prateleiras;
- Diariamente registrar a saída de alimentos no sistema merenda nos módulos APE e PAF.

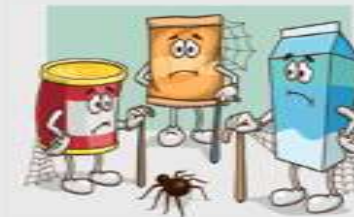


Elaborar cardápios diversificados



Adequação da pauta de acordo com a realidade da escola.

Em caso de baixa aceitabilidade dos gêneros alimentícios, mesmo com diferentes preparos, deve-se informar o NRE para análise e orientação.



É proibido deixar vencer alimentos no estoque.

Higienização de Verduras, Legumes e Frutas

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS

POP 004

OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de verduras, legumes e frutas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

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

FREQUÊNCIA:

Sempre que houver preparações com verduras, legumes e frutas.



Selecionar os vegetais retirando as partes deterioradas (se houverem).



Lavar em água corrente.



Deixar de molho por 15 minutos em solução clorada.



Enxaguar em água corrente.



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

SOLUÇÃO CLORADA

10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária)* para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.



Controle da Temperatura dos Alimentos

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

POP 010

OBJETIVO:

Descrever os procedimentos para o controle da temperatura dos alimentos evitando a contaminação e multiplicação de microrganismos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Instalações adequadas para aquecimento, resfriamento, cocção, refrigeração, congelamento e armazenamento dos alimentos; termômetro digital ou analógico com indicação de temperaturas negativas e acima de 190°C; planilhas para registro das temperaturas (ver FOR 001, 002, 003 e 004).

FREQUÊNCIA:

Diariamente.

HIGIENIZAÇÃO DO TERMÔMETRO



- Passar álcool 70% em toda a extensão da haste do termômetro;
- Esperar secar e ligar o termômetro;
- Esperar estabilizar a temperatura para iniciar a aferição da temperatura.

TEMPERATURA DE COCÇÃO E RESFRIAMENTO



- Inserir a haste do termômetro no centro do alimento;
- Não deixar que a haste encoste nas laterais ou fundo do recipiente;
- Verificar a temperatura no mínimo em dois pontos;
- Esperar estabilizar a temperatura, fazer a leitura e registrar em planilha apropriada (FOR 003 cocção e FOR 004 resfriamento);
- Alimentos submetidos a cocção e posterior resfriamento em equipamento de refrigeração devem ter a temperatura controlada de 60°C para 10°C em duas horas.

TODOS OS ALIMENTOS SUBMETIDOS A COCÇÃO DEVEM ULTRAPASSAR A TEMPERATURA MÍNIMA DE 74°C

TEMPERATURA DE RECEBIMENTO

- Inserir a haste ou sensor do termômetro entre duas embalagens fechadas, esperar estabilizar a temperatura e fazer a leitura e o registro em planilha apropriada: FOR 002: temperatura dos alimentos no recebimento.



INDICAÇÃO DE TEMPERATURA

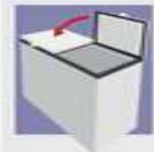
	Recebimento	Armazenamento
Refrigerado	6° C a 7° C	Abaixo de 5° C
Congelado	-18° C a -12° C	-18° C a -12° C

TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS



- Fazer a leitura da temperatura indicada nos termômetros embutidos em refrigeradores e congeladores;

***Se o equipamento não tiver termômetro será necessário colocar o termômetro dentro e esperar uns minutos até estabilizar a temperatura, para fazer leitura.



- As portas devem estar fechadas;
- Registrar a temperatura em planilha apropriada (FOR 005).



- Balcões quentes: A temperatura deve estar acima de 80°C para garantir que o alimento esteja a 60°C no momento do serviço;
- Balcões frios devem estar com temperatura inferior a 5°C.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS

POP 005

OBJETIVO:

Definir critérios para coleta e guarda de amostras de alimentos nos estabelecimentos de ensino da rede estadual do Paraná.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Saco coletor, caneta para identificação das amostras e etiqueta.

FREQUÊNCIA:

Alimento: a cada refeição preparada.
***Acondicionar sob refrigeração por 72 horas.



Identificar o saco coletor com o nome da (preparação) amostra, data, hora e o nome do responsável pela coleta.



Após a preparação do cardápio, iniciar o processo de coleta de cada alimento (aproximadamente 100 g).



Tomar o cuidado para abrir a embalagem de coleta sem tocá-la internamente nem soprá-la.



Retirar o ar e fechar a embalagem.



Armazenar por 72 horas (3 dias), colocando em uma caixa apropriada ou em local separado no refrigerador.



Descarte apropriado.

Checklist: Controle do depósito e cardápio

Após conhecer todas as medidas a serem tomadas para garantir a segurança alimentar no processo de manipulação de alimentos, indique na tabela do *checklist*, como a escola realiza o controle de armazenamento de alimentos no depósito e também nos refrigeradores (geladeiras e freezers).

Controle do Depósito			
Itens	Sim	Não	Parcial
Há registro de saída dos alimentos?			
O registro é realizado com os gêneros alimentícios utilizados diariamente (saída de alimentos do estoque) ?			
As prateleiras estão organizadas por gêneros?			
Os alimentos são organizados por ordem de vencimento? <input type="checkbox"/>			
Há etiquetas de identificação dos produtos nas prateleiras com as informações corretas?			
É feito acompanhamento da data de validade dos alimentos? (Etiquetas)			
Ausência de gêneros alimentícios vencidos no produtos refrigerador e freezer vencidos?			

Obs: Não é necessário o envio deste anexo, podendo ser utilizados pelos manipuladores de alimentos na rotina do trabalho nos estabelecimentos de ensino.

Após realizar todas as discussões sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, chegamos ao destino final do PEAE - “o aluno”. Indique na tabela *checklist* Cardápio como a sua escola procede com o servimento das refeições.

Cardápio	Sim	Não	Parcial
O cardápio é fixado para visualização dos alunos com antecedência mínima de 1 dia?			
A preparação dos alimentos é realizada conforme o cardápio?			
Prioriza os alimentos com vencimento próximo?			
É criativo e variado as preparações de alimentos?			

Obs: Não é necessário o envio deste anexo, podendo ser utilizados pelos manipuladores de alimentos na rotina do trabalho nos estabelecimentos de ensino.

Agradecemos a participação de todas (os)!

Contatos:

Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - FUNDEPAR

Departamento de Nutrição e Alimentação

educanutri@fundepar.pr.gov.br

(41)3250-8344