

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Departamento de Alimentação e Suprimentos da Educação

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

POPs



PREFEITURA DE
GUARULHOS

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

POPs

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação e Suprimentos
da Educação

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POPs

Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs

Definições..... 6

Procedimentos Operacionais Padronizados - POP 1

HigienedasInstalaçõeseAmbientes..... 11

HigienizaçãodePanosdePrato..... 12

PisoseParedes..... 13

PortaseJanelas..... 14

Maçanetas..... 15

Estoque..... 16

FornoeFogão..... 17

GeladeiraeFreezer..... 18

PicadorouLiquidificadorouProcessador..... 19

MesasdeApoio/Bancada..... 20

BalançadeMesa..... 22

MáquinadeLavarLouça..... 23

BalcãodeDistribuição..... 24

UtensíliosdePreparo..... 25

UtensíliosdeMesa..... 26

Procedimentos Operacionais Padronizados - POP 2	
Manipuladores: Higiene, Segurança, Controle de Saúde e Capacitação.....	27
1) Higiene dos Manipuladores.....	27
UsodeLuvas.....	29
HigienizaçãodasMãos.....	30
2) Segurança dos Manipuladores.....	32
3) ControledeSaúde.....	32
4) Capacitação dos Manipuladores.....	33
Procedimentos Operacionais Padronizados - POP 3	
Controle de Qualidade na Recepção e Armazenamento das Mercadorias.....	34
1) Recebimento de Mercadorias.....	34
2) Armazenamento de Mercadorias.....	37
3) Alimentos Impróprios para Consumo.....	38
Procedimentos Operacionais Padronizados - POP 4	
Higienização de Frutas, Legumes e Verduras.....	38
Procedimentos Operacionais Padronizados - POP 5	
Higienização de Lixeira e Recolhimento de Lixo.....	41
Procedimentos Operacionais Padronizados - POP 6	
Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.....	42
Procedimentos Operacionais Padronizados - POP 7	
Controle da Potabilidade da Água.....	44
Higienização da Caixa d'Água.....	45

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POPs

Os POPs são procedimentos descritos de forma objetiva, que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos a fim de se evitar a contaminação química, física ou biológica dos alimentos, bem como fomentar o trabalho dos profissionais de cozinha.

Esses documentos devem estar acessíveis aos Profissionais envolvidos na execução das atividades descritas e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. O Departamento de Alimentação e Suprimentos da Educação (DASE), programou os POPs relacionados aos itens abaixo em todas as escolas municipais da rede:

- POP 1: Higienização de instalações e ambientes, móveis, equipamentos e utensílios;
- POP 2: Manipuladores: higiene, segurança, controle de saúde e capacitação;
- POP 3: Controle de qualidade na recepção e armazenamento das mercadorias;
- POP 4: Higienização de frutas, legumes e verduras;
- POP 5: Higienização de lixeira e recolhimento de lixo;
- POP 6: Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- POP 7: Controle de potabilidade de água.

RESPONSABILIDADES

* Todos os profissionais de cada unidade escolar são responsáveis por aplicar os requisitos de higiene descritos neste procedimento.

Base legal: RDC N° 275/2002, CVS 05/2013 e Portaria 087/2014-SS

DEFINIÇÕES

Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos ao consumo, embalados ou não, subdividindo-se em 3 categorias:

a) Alimentos Cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo.

b) Alimentos Cozidos mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo.

c) Alimentos Crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

Antissepsia: operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele, até níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por meio de agentes antissépticos, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.

Bactericida: substância capaz de destruir bactérias. São exemplos de bactericidas comuns: alguns antibióticos, antissépticos e desinfetantes.

Bacteriostático: produto que tem como princípio impedir a proliferação dos microrganismos.

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.

Centro Geométrico: núcleo do alimento; parte do alimento que mais tempo demora para aquecer ou resfriar.

Congelamento: etapa onde os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperatura abaixo de 0°C em 6 horas ou menos.

Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.

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.

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 $< 5^{\circ}\text{C}$, sob refrigeração ou em condições controladas.

Desinfecção: operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos até níveis que não comprometam a segurança do alimento.

Desinfetante: produto que elimina ou reduz microrganismos patogênicos ou não de superfícies inanimadas, mas não necessariamente as formas microbianas esporuladas.

Distribuição: etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob condições controladas de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana e protegidos de novas contaminações.

DTA (Doença Transmitida por Alimento): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos

EPI: Equipamento de Proteção Individual.

Higienização: operação que se divide em 2 etapas: limpeza e desinfecção.

Limpeza: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

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. O objetivo é obter e entregar um alimento preparado seguro.

Manipulador de Alimentos: é toda pessoa que trabalha num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipula ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realiza fracionamento, distribuição e transporte de alimentos.

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.

Medida de Controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir até níveis aceitáveis ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Ppm: partes por milhão, ou seja 1 parte em 1.000.000 de partes. Utilizado para medir o teor de toxicidade ou teor de acidez de alguma substância.

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.

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.

Reconstituição: etapa onde os alimentos recebem água potável/leite e, após esta reconstituição, devem ser consumidos imediatamente ou aquecidos ou refrigerados, conforme critérios de uso.

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.

Rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Sanitizante: É um agente ou produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde.

Saneantes: substâncias destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, ambientes coletivos ou públicos, lugares de uso comum e no tratamento da água.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP 1

1) HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E AMBIENTES

Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- Lavar uniformes e panos de limpeza nas áreas de manipulação;
- Diluir detergentes e saneantes, contrariando determinação do fabricante;
- Reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção;
- Reutilizar embalagens vazias de alimentos e bebidas para armazenar produtos de limpeza e desinfecção.

Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

Devem conter na embalagem:

- Dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o número de autorização de funcionamento da ANVISA;
- O nome do Responsável técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;
- Informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

Preparo da solução clorada 200 ppm para desinfecção do ambiente, equipamentos e alimentos:

PRODUTO	DILUIÇÃO
Solução Água Sanitária Hipoclorito de sódio 2,0 - 2,5%	10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária em 1 litro de água, por 20 minutos
Hipoclorito de sódio 1%	20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio em 1 litro de água, por 20 minutos.

*** Preparar a solução imediatamente antes do uso.**

HIGIENIZAÇÃO DE PANOS DE PRATO

Objetivo

Eliminar as sujidades e os micro-organismos, tendo em vista que podem ser fontes de contaminação cruzada.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos.

Frequência

Diariamente.

Ação Corretiva

Realizar as atividades novamente até que os panos estejam limpos. Se necessário, capacitação do pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

HIGIENIZAÇÃO DE PANOS



1

Lavagem com água, detergente neutro, esfregando vigorosamente para total retirada das sujidades.

2

Enxágue com água.

3

Imersão em solução clorada para clareamento.

4

Enxágue com água.

5

Desinfecção por fervura (15 minutos).

6

Torcer bem.

7

Secagem em local limpo, próprio e específico para este fim, isento de contaminações ambientais, bem ventilado e livre de sujidades.

PISOS E PAREDES

Objetivo

Evitar o surgimento de pragas no ambiente assim como a contaminação cruzada com os alimentos.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos.

Frequência de Higienização

1 vez durante o turno de trabalho: sempre que necessário realizar higienização parcial com pano úmido. Durante o pré-preparo e processamento, realizar a limpeza com pano limpo e úmido;

1 vez/semana: Realizar higienização completa, somente nos horários em que os profissionais não estiverem manipulando os alimentos.

Materiais e Equipamentos

- **EPI:** luvas de borracha resistentes, calçados antiderrapantes e avental PVC;
- detergente líquido, água limpa e solução clorada;
- vassoura, rodo e pá para lixo.

Procedimentos

Procedimento Limpeza Parcial (pano úmido) durante o processo:

* Limpar todo o piso (rodo com pano), recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco.

Obs.: Se o piso estiver engordurado, passar pano com detergente e água morna.

Higienização Completa fora do horário de processo:

* Esfregar as paredes de cima para baixo com esponja própria e detergente líquido;

* Enxaguar com água limpa;

* Desinfetar passando pano limpo com solução clorada a 200 ppm;

* Secar ao natural.

* Limpar todo o piso (rodo com pano), recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco.

* umedecer o local com água e detergente;

* esfregar com vassoura todo o piso ou com esponja só paredes, incluindo áreas sob equipamentos, laterais e afastando equipamentos e móveis;

* se necessário, utilizar produtos específicos para sujidades/ incrustações mais difíceis;

- * enxaguar e eliminar o excesso de água com um rodo; * eliminar resíduos dos ralos;
- * aplicar solução clorada 200 ppm, deixando agir por 15 minutos;
- * remover a solução clorada com auxílio de um rodo e deixar secar naturalmente.

Ação Corretiva

Realizar as atividades novamente até que as superfícies estejam limpas. Se necessário, capacitação do pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

PORTAS E JANELAS

Objetivo

Evitar o surgimento de pragas no ambiente, assim como a contaminação cruzada com os alimentos.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos.

Frequência de Higienização

1 vez por semana ou sempre que necessário.

Materiais e Equipamentos

EPI: luvas de borracha resistentes, calçados antiderrapantes e avental PVC;
- detergente e água limpa;
- esponja dupla face para áreas de limpeza mais difíceis.

Procedimentos

- * Lavar com esponja e detergente;
- * aplicar nas portas, janelas e vidros;
- * enxaguar.

Ação Corretiva

Realizar as atividades novamente até que as superfícies estejam limpas. Se necessário, capacitação do pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

MAÇANETAS

Objetivo

Eliminar as sujidades e os micro-organismos, tendo em vista que pode ser fonte de contaminação cruzada.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos.

Frequência de Higienização

Diariamente.

Materiais e Equipamentos

- detergente e água limpa;
- solução clorada ou álcool gel 70%;
- esponja dupla face para áreas de limpeza mais difíceis.

Procedimentos

- * Lavar com esponja e detergente;
- * Aplicar nas maçanetas das portas e puxadores das geladeiras, freezers, etc..;
- * Enxaguar;
- * Secar com pano limpo;
- * Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução clorada;
- * Deixar secar naturalmente.

Ação Corretiva

Realizar as atividades novamente até que as superfícies estejam limpas. Se necessário, capacitação do pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

ESTOQUE

Objetivo

Evitar o surgimento de pragas no ambiente, assim como a contaminação cruzada com os alimentos.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos.

Frequência de Higienização

1 vez por dia e sempre que necessário.

Materiais e Equipamentos

EPI: luvas de borracha resistentes, calçados antiderrapantes e avental PVC;
- detergente, água limpa e solução clorada;
- rodo e pá para lixo.

Procedimentos

- * Retirar os resíduos sólidos (atentar para parte inferior das prateleiras e estrados);
- * passar pano com água e detergente diluído com o auxílio de um rodo;
- * passar um segundo pano úmido, para retirar o detergente;
- * aplicar a solução clorada nos locais com o uso de rodo e panos, deixar agir por 15 minutos;
- * retirar solução remanescente;
- * repetir o mesmo processo para limpeza das prateleiras e estrados (quando for o caso).

Ação Corretiva

Realizar a atividade novamente até que as superfícies estejam limpas; Se necessário, capacitação de pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

Obs.: Não varrer a seco.

2) HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS

Recomendações gerais:

Os equipamentos, móveis e utensílios devem estar em bom estado de funcionamento, conservação e higiene. Devem apresentar superfície lisa, não absorvente, de fácil limpeza e desinfecção. Não devem ter bordas que dificultem a limpeza e não devem apresentar sinais de ferrugem ou descascamento.

Os utensílios e equipamentos deverão ser submetidos, após cada uso, a todas as fases de higienização.

FORNO E FOGÃO

Objetivo

Higienizar corretamente o equipamento a fim de evitar danos e também a contaminação dos alimentos.

Execução de Tarefa

Manipuladores de alimentos.

Frequência de Higienização

Diariamente, sempre após o uso.

Materiais e Equipamentos

- detergente e água limpa;
- esponja dupla face para áreas de limpeza mais difíceis.

Obs.: Não utilizar produtos que contenham partes sólidas (tipo sapólio, pois deterioram a borracha de vedações das torneiras, provocando seu endurecimento e conseqüentemente vazamento de gás).

Procedimentos

Aguardar o resfriamento do fogão e/ou forno. Seguir o procedimento abaixo.

Ação Corretiva

Realizar a atividade novamente até que o fogão esteja completamente limpo. Se necessário, capacitação de pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

GELADEIRA E FREEZER

Objetivo

Higienizar corretamente o equipamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos.

Frequência de Higienização

Higienizar sempre que necessário e realizar higienização completa (com degelo) **uma vez ao mês.**

Materiais e Equipamentos

- detergente , água limpa e solução clorada;
- esponja dupla face para áreas de limpeza mais difíceis.

Procedimentos

A etapa de limpeza de geladeiras não deve ultrapassar 30 minutos, para garantir a segurança dos alimentos. Para a limpeza do freezer, os alimentos devem ser transportados para outro freezer a fim de garantir a segurança dos alimentos.

FORNO E FOGÃO



Partes móveis (grelhas, bandejas inferiores e chapas):
Remover

Partes fixas interna/externa

Retirar todas as incrustações com raspadeiras ou similares.

1

Retirar as incrustações com raspadeiras ou similares.

Aplicar o detergente e aguardar 15 minutos.

2

Esfregar com esponja e detergente e finalizar com água.

Higienizar com a esponja e detergente.

3

Fogão: enxaguar com água isolando os queimadores.

Enxaguar em água corrente.

4

Deixar secar naturalmente.

Secar naturalmente.

5

Ação Corretiva

Realizar a atividade novamente, até que a geladeira esteja completamente limpa; Se necessário, capacitação de pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

PICADOR OU LIQUIDIFICADOR OU PROCESSADOR

Objetivo

Higienizar corretamente o equipamento a fim de evitar a contaminação.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos.

Frequência de Higienização

Sempre após o uso.

Materiais e Equipamentos

EPI: luvas de borracha resistentes e avental PVC;
- detergente e água limpa;
- álcool gel 70% ou solução clorada;
- esponja dupla face para áreas de limpeza mais difíceis.

GELADEIRA E FREEZER



1 Desligar o equipamento.

2 Retirar todos os alimentos e deixar as portas abertas.

3 Deixar descongelar naturalmente.

4 Higienizar as paredes internas com esponja, detergente e água.

5 Enxaguar com água e secar com pano limpo.

6 Borrifar a solução clorada e deixar secar naturalmente.

7 Fechar a porta e ligar para recuperar a temperatura.

8 Acondicionar os alimentos no seu interior.

Procedimentos

- Desligar a tomada antes de higienizar;
- Antes da utilização, passar álcool gel 70%;
- Não deixar cair água no motor.

Ação Corretiva

Realizar a atividade novamente, até que a geladeira esteja completamente limpa; Se necessário, capacitação de pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

MESAS DE APOIO/ BANCADA

Objetivo

Remover resíduos alimentares das bancadas e mesas, para garantir que os alimentos possam ser manipulados e consumidos com segurança.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos.

Frequência de Higienização

Sempre após o uso.

PICADOR OU LIQUIDIFICADOR OU PROCESSADOR



Partes móveis		Partes fixas
Remover e colocar de molho em água e detergente.	1	Higienizar com esponja, água e detergente.
Esfregar com escova.	2	Remover a espuma com pano úmido.
Enxaguar com água.	3	Aplicar álcool gel 70% ou Borrifar solução clorada.
Aplicar álcool gel 70% ou Borrifar solução clorada.	4	Secar naturalmente.
Deixar secar naturalmente.	5	

Materiais e Equipamentos

EPI: luvas de borracha resistentes e avental PVC;
- detergente e água limpa;
- álcool gel 70% ou solução clorada;
- esponja adequada e pano limpo.

Ação Corretiva

Realizar a atividade novamente, até que a bancada e a mesa estejam completamente limpas; Se necessário, capacitação de pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

BALANÇA DE MESA

Objetivo

Higienizar corretamente o equipamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos.

Frequência de Higienização

Sempre após o uso.

MESAS DE APOIO/ BANCADA



1 Remover os resíduos sólidos.

2 Esfregar com esponja, água e detergente.

3 Enxaguar com água.

4 Retirar o excesso de água com o pano.

5 Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução clorada.

6 Deixar secar naturalmente.

Materiais e Equipamentos

EPI: luvas de borracha resistentes e avental PVC;
- detergente e água limpa;
- solução clorada ou álcool 70%;
- esponja dupla face para áreas de limpeza mais difíceis.

Ação Corretiva

Realizar a atividade novamente, até que a balança esteja completamente limpa; Se necessário, capacitação de pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

Objetivo

Higienizar completamente o equipamento a fim de evitar contaminação dos utensílios.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos.
Frequência de Higienização
Diariamente.

BALANÇA DE MESA



1

Desligar o aparelho da tomada.

2

Higienizar com esponja umedecida em água e detergente.

3

Remover o sabão com pano limpo.

4

Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução clorada.

5

Deixar secar naturalmente.

Materiais e Equipamentos

- EPI: luvas de borracha resistentes e avental PVC;
- detergente;
- álcool gel 70% ou solução clorada na parte externa;
- esponja dupla face.

Procedimentos

- Desligar a tomada antes de higienizar;
- * retirar as partes móveis e lavar separadamente, atenção para os bicos e chuveiros;
- * lavar interna e externamente com esponja e detergente removendo todos os resíduos;
- * retirar o detergente com água;
- * Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução clorada na parte externa. Deixar secar naturalmente;
- * montar as partes móveis e religar o equipamento;
- * verificar a temperatura e funcionamento do equipamento.

Ação Corretiva

Realizar a atividade novamente, até que o equipamento esteja completamente limpo; Se necessário, capacitação de pessoal.

MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA



1

Desligar a tomada antes de higienizar.

2

Retirar as partes móveis e lavar separadamente. Atenção para os bicos e chuveiros.

3

Lavar interna e externamente com esponja e solução com detergente, removendo todos os resíduos.

4

Retirar o detergente com água.

5

Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução clorada na parte externa.

6

Montar as partes móveis e religar o equipamento.

7

Verificar a temperatura e funcionamento do equipamento.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

No caso de utilização de máquina de lavar louça, devem ser respeitados os critérios:

Lavagem: 55° a 65°C
Enxágue: 80° a 90°C

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO

Objetivo

Higienizar corretamente o equipamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos.

Frequência de Higienização

Diariamente.

Materiais e Equipamentos

- EPI: luvas de borracha resistentes e avental PVC;
- detergente e água;
- álcool gel 70% ou solução clorada;
- esponja dupla face.

BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO



Antes do uso		Após o uso
Higienizar com álcool gel 70% ou solução clorada.	1	Escoar a água e retirar os resíduos.
Secar naturalmente.	2	Esfregar com esponja, água e detergente.
Obs. Aguardar que a resistência chegue a temperatura ambiente para colocar água fria. Caso contrário, poderá provocar a queima da resistência e curto-circuito do equipamento.	3	Enxaguar e escoar.
	4	Retirar o excesso de água com pano de limpeza leve.
	5	Higienizar com álcool gel 70% ou solução clorada e deixar secar naturalmente.

Procedimentos

- Desligar a tomada antes de higienizar e aguardar a diminuição da temperatura;
- Não deixar cair água no motor.
- Antes da utilização, passar álcool gel 70% ou solução clorada.

Ação Corretiva

Realizar a atividade novamente, até que o equipamento esteja completamente limpo; Se necessário, capacitação de pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

Obs.: Não limpar ou conservar esponjas em baldes com detergente diluído, pois esta solução pode tornar-se um meio de cultura para bactérias.

UTENSÍLIOS DE PREPARO



Placas de corte de Altileno		Panelas
Esfregar com escova própria, água e detergente.	1	Esfregar com fibraço, água e detergente.
Enxaguar em água corrente.	2	Enxaguar em água corrente.
Deixar de molho em solução clorada (15 a 30 minutos).	3	Deixar secar naturalmente.
Enxaguar.	4	
Deixar secar naturalmente.	5	

3) HIGIENE DOS UTENSÍLIOS

UTENSÍLIOS DE PREPARO

Objetivo

Higienizar corretamente os utensílios a fim de evitar a contaminação dos alimentos.

Execução da Tarefa

Manipuladores de Alimentos.

Frequência de Higienização

Sempre após o uso.

UTENSÍLIOS DE MESA

(PRATOS, COPOS E TALHERES)



1

Pré-enxaguar em água corrente.

2

Colocar a peça em uma das cubas da pia cheia com água morna e detergente, esfregando com esponja para remover a sujeira e a gordura. Se necessário, manter em molho. A água deve ser trocada assim que esfriar ou ficar suja.

3

Enxaguar em água corrente.

4

Escorrer e deixar secar naturalmente.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP 2

MANIPULADORES: HIGIENE, SEGURANÇA, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO

Objetivo

Estabelecer procedimentos e requisitos de higiene pessoal, segurança no trabalho, controle de saúde e capacitação.

Responsabilidade

- Todos os manipuladores são responsáveis por aplicar os requisitos de higiene e segurança descritos neste procedimento;
- Os nutricionistas do DASE são os responsáveis pela capacitação dos cozinheiros;
- O DASE é o responsável pelo fornecimento dos Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs).
- O SESMT é o responsável pela saúde ocupacional dos servidores.

1) HIGIENE DOS MANIPULADORES

Hábitos Higiênicos

- * Tomar banho diariamente;
- * Lavar e secar bem os pés;
- * Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
- * Fazer a barba diariamente;
- * Escovar os dentes após as refeições;
- * Manter a higiene adequada das mãos, com unhas curtas e sem esmalte ou base.

Atitudes

- Não é permitido nas áreas de estoque, preparação e serviços:
- * Falar, cantar, assobiar sobre os alimentos;
 - * Fumar;
 - * Cuspir;
 - * Pentear-se;

- * Coçar-se;
- * Assoar o nariz, espirrar ou tossir sobre os alimentos;
- * Colocar os dedos no nariz, boca ou orelha;
- * Passar as mãos nos cabelos;
- * Servir-se de panos de pratos, de copa, guardanapos ou aventais para secar suor;
- * Experimentar a comida com as mãos. Para realizar a degustação deve-se utilizar um utensílio próprio que deve ser imediatamente removido para área de higienização após o uso;
- * Provar alimentos em talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização;
- * Fazer uso de utensílios sujos para mexer e/ou servir alimentos;
- * Mascar gomas, palitos, fósforos ou similares;
- * Manipular dinheiro;
- * Assistir TV durante as atividades;
- * Trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar ferimentos e/ou infecção na pele ou se estiver com diarreia;
- * Lavar utensílios apenas com água;
- * Não é permitido colocar nos bolsos do vestuário: canetas, lápis, espelhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, alfinetes, presilhas, cigarros, relógios, celulares, etc.
- * Não utilizar celulares durante a manipulação de alimentos.

Padrões

- * Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- * Não utilizar perfumes;
- * Usar desodorante inodoro;
- * Utilizar maquiagem apenas se for suave;
- * Não usar acessórios ou adornos tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, alianças e brincos;
- * Conservar o vestuário em bom estado, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos;

Uniforme

- * Manter os cabelos totalmente cobertos e protegidos através de touca, mesmo na utilização de bibico ou cuca.
- ATENÇÃO:** Não é permitida entrada na área de produção com cabelos expostos, solicitar a colocação de touca protetora.
- * Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
 - * Usar Equipamento de Proteção Individual conforme a atividade desenvolvida;
 - * Utilizar os sapatos antiderrapantes;

*Os uniformes fornecidos aos professores da rede de ensino não devem ser utilizados pelos cozinheiros, uma vez que o tecido é inflamável.

USO DE LUVAS

O USO DE LUVAS NÃO DISPENSA A HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS.

Não utilizar luvas plásticas, de látex ou de borracha em procedimentos que envolvam calor.

LUVAS DESCARTÁVEIS:

Utilizar:

- * Quando houver ferimentos nos dedos, com uso de dedeiras;
- * Para manipulação de hortifruti após processo de desinfecção;
- * Na manipulação de alimentos prontos (pós-cozção) quando não seja possível a utilização de utensílios.

Recomendável:

- * No manuseio de frutas ácidas como: abacaxi, kiwi, laranja, limão, etc.

Não é Necessário:

- * no manuseio de carnes cruas;
- * lavagem de vegetais e todas as outras preparações que utilizem o aquecimento posterior à manipulação.

LUVAS DE CORTE (MALHA DE AÇO):

Utilizar:

* No corte de carnes, vegetais e outros alimentos que requeiram utilização de uma das mãos para segurar o alimento.

Recomendações:

Depois de utilizar higienizar com detergente neutro e enxaguar com água quente;

* Antes de nova utilização deve ser fervida por 15 minutos;

* Guardar a luva limpa envolvida em filme plástico ou saco plástico e mantida sob refrigeração.

LUVAS TÉRMICAS

Utilizar:

* Somente ao manusear recipientes quentes, cuidar para não tocar com a luva nos alimentos.

Recomendações:

* Higienizar as luvas com detergente neutro, enxaguar em água corrente até retirar o detergente e deixar secar;

* Guardar em local limpo, seco e específico para este fim.

USO DE MÁSCARAS

É vetado o uso de máscaras nasobucal (CVS 05/2013).

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

A adequada higienização das mãos é um dos principais fatores que contribuem para a não ocorrência de surto de DTA's (doenças transmitidas por alimentos) nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

As pias destinadas para higienização das mãos devem ser exclusivas para esta finalidade e dotadas de: sabonete antisséptico, papel não reciclado e lixeiras de acionamento automático (pedal).

Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos próximas às pias destinadas a esse fim.

Frequência

- * Quando chegar ao trabalho;
- * Depois de utilizar o sanitário;
- * Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- * Depois de fumar;
- * Depois de usar vassouras, panos e materiais de limpeza;
- * Depois de recolher o lixo e resíduos;
- * Depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados;
- * Depois de pegar em dinheiro;
- * Depois de tocar nos sapatos;
- * Depois de tocar em alimentos crus ou cozidos;
- * Depois de qualquer interrupção;
- * Antes de manipular alimentos;
- * Antes de iniciar uma nova atividade;
- * Antes de tocar em utensílios higienizados;
- * Cada vez que as mãos estiverem sujas.

Produtos

Sabonete líquido antisséptico;
Papel toalha não reciclado.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



1 Molhar as mãos e antebraços



7 Esfregar os punhos e antebraços de forma circular.



2 Aplicar o sabonete antisséptico e fazer a higienização por aproximadamente 3 min.



8 Enxaguar as mãos, retirando o sabonete. Evitar o contato direto das mãos com a torneira.



3 Esfregar uma palma contra a outra.



9 Secar as mãos com papel toalha não reciclado.



4 Esfregar o dorso de cada mão com os dedos entrelaçados.



10 Jogar o papel no lixo, utilizando os pés para acionar o pedal da lixeira.



5 Esfregar o polegar de cada mão de forma rotacional.



11 Aplicar álcool gel 70% nas mãos e deixar secar naturalmente. Realizar esse procedimento apenas se o sabonete não for antisséptico.

6 Esfregar as pontas dos dedos e as unhas contra as palmas das mãos de forma circular.



2) SEGURANÇA DOS MANIPULADORES

É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como: luvas de malha de aço, luvas térmicas, aventais térmicos e de PVC, calçados impermeáveis antiderrapantes.

O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.

Como dito anteriormente, não utilizar luvas plásticas, de látex ou de borracha em procedimentos que envolvam calor e ao utilizar equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

Não utilizar uniformes fornecidos aos professores da rede na cozinha.

Monitoramento de higiene e de EPIs: inspeção visual diária por pessoa designada.

3) CONTROLE DE SAÚDE

Existem dois tipos de controle de saúde que devem ser realizados:

1) O Ministério do Trabalho, através da NR-7, determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho (SES-MT), devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

2) O Controle de Saúde Clínico objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou não aparente de doenças infecciosas ou parasitárias. É proibida a manipulação de alimentos pelo funcionário

que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como febre, vômitos, diarreia ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrintestinais, do trato respiratório e cutâneo.

O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativos e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.

Os exames médicos admissionais e periódicos, acompanhados de análises laboratoriais, são:

- * Coprocultura;
- * Coproparasitológico.
- * Outras análises de acordo com avaliação médica.

4) CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES

Objetivo

Capacitar os cozinheiros em relação às boas práticas de manipulação de alimentos e assuntos que se façam necessários no âmbito profissional, padronizando produção e criando um ambiente de trabalho mais saudável.

Periodicidade

Semestral, podendo ser alterado conforme demandas do período a que se referem.

Responsabilidades

O planejamento e a aplicação devem ser realizados por nutricionistas do DASE ou pessoas capacitadas nos diferentes temas que poderão ser abordados.

Metodologia

Aulas expositivas com utilização de vídeos e textos, dinâmicas de grupo e atividades relacionadas ao tema.

Avaliação

- **dos colaboradores:** Dinâmicas em grupo ou individuais e/ou avaliações escritas, conforme exigência do tema abordado.
- **da capacitação:** o grupo deverá avaliar o treinamento em questionário criado para este fim. A equipe técnica deverá realizar reuniões periódicas para rever ações educativas adotadas, visando sempre melhorar a prática adotada.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP 3

CONTROLE DE QUALIDADE NA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DAS MERCADORIAS

1) Recebimento de Mercadorias

Ao receber mercadorias secas, congeladas ou sob refrigeração, observar:

- integridade da embalagem e do rótulo;
- data de validade;
- temperatura dos alimentos perecíveis:

Congelados	No máximo a -12°C ou conforme especificação do fabricante
Pescados Resfriados Crus	No máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante
Carnes e Resfriados Crus	No máximo a 7°C ou conforme especificação do fabricante

- indícios de descongelamento e recongelamento de produtos congelados, tais como: amolecimento, deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, implicam no não recebimento da mercadoria.

Ao receber hortifruti, observar:

- integridade dos alimentos;
- características preservadas (textura, aparência, odor);
- quantidade compatível com a descrita no romaneio.

Os alimentos e descartáveis não devem ser dispostos diretamente no chão.

OS ALIMENTOS QUE NÃO ATENDEREM OS CRITÉRIOS E PARÂMETROS DE QUALIDADE NÃO DEVEM SER RECEBIDOS.

Produto	Características Organolépticas da Matéria Prima
Embutidos	Odor: próprio de cada tipo Cor: característica de cada tipo Textura: firme Aparência: sem manchas pardas ou esverdeadas, sem formação de bolor superficial.
Ovos	Casca lisa, fosca, sem manchas, sem rachaduras, odor forte ou presença de fezes de aves.
Frutas	Podem apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência. A casca não poderá estar danificada sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas. Não serão permitidas rachaduras nas frutas, contudo serão permitidas rachaduras cicatrizadas. Polpas intactas, frescas, com tamanho, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Maturação de acordo com a data de uso.
Verduras	Frescas, aroma, tamanho e cor próprios da espécie e variedade. Livres de enfermidades, parasitas, larvas e insetos. São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência. Sem partes queimadas, amareladas ou “meladas”.

Legumes	<p>Tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Coloração e tamanho uniformes.</p> <p>São tolerados pequenos defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características; ou pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.</p> <p>Livres de enfermidades, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes à superfície externa.</p>
Raízes e Tubérculos	<p>Compactos, firmes, tamanho, cor e aroma típico da espécie.</p> <p>São tolerados ligeiros defeitos desde que não alterem a sua conformação e aparência.</p> <p>Não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem sua aparência, livres da maior parte possível de terra aderente à casca;</p> <p>Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>
Cereais e Leguminosas	<p>Embalagem íntegra, grãos inteiros sem sujidades, caruncho, ou demais parasitas ou fungos. Isento de matéria terrosa e livre de umidade.</p> <p>Cor e formato próprios de cada espécie.</p>
Produtos Enlatados	<p>Latas não devem estar amassadas, enferrujadas, estufadas e abauladas.</p> <p>Recipientes e rótulos íntegros com identificação do produto e data de validade estampado na lata.</p>
Carnes Refrigeradas	<p>Odor: próprio</p> <p>Cor: sem escurecimento ou manchas esverdeadas</p> <p>Textura: não deve ser pegajosa, não permanecer contraída quando pressionada.</p> <p>Aparência: aspecto firme, não amolecido, ausência de sujidades, hematomas, parasitas, larvas.</p>
Carnes Congeladas	<p>Embaladas, peças íntegras, sem sinais de rachadura na superfície, embalagens sem furo, ausência de líquidos na embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.</p>

Em caso de recebimento de vários produtos ao mesmo tempo, seguir, preferencialmente, a seguinte ordem:

- 1° Alimentos perecíveis refrigerados e resfriados;
- 2° Alimentos perecíveis congelados;
- 3° Alimentos perecíveis em temperatura ambiente;
- 4° Alimentos não perecíveis.

2) Armazenamento de Mercadorias

<p>Condições de Armazenamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - local (cozinha e despensa) ou equipamentos (freezers e geladeiras) organizados e limpos; - freezers e congeladores sem excesso de gelo; - alimentos protegidos dos raios solares; - alimentos separados dos produtos de higiene, pessoais e limpeza; - alimentos organizados de forma a garantir ventilação e higienização; - alimentos separados por categorias nas prateleiras, com data de validade de cada produto visível. - embalagens íntegras; - embalagens limpas; - embalagens sem deformidades; - embalagens sem ferrugem; - identificação visível; - após abertos, os produtos devem ser identificados com nome do produto, data de abertura e validade, fechados adequadamente (tanto produtos secos quanto refrigerados, inclusive os de consumo pessoal).
<p>Organização e Utilização dos Alimentos</p>	<p>Sistema PVPS: primeiro que vence, primeiro que sai.</p> <ul style="list-style-type: none"> - produtos que irão vencer primeiro, independente de terem sido recebidos depois, devem ficar na frente, para serem utilizados antes.

ALIMENTOS DESCONGELADOS NÃO DEVEM SER RECONGELADOS. SOMENTE PODERÃO SER RECONGELADOS APÓS PROCESSO DE COZÃO.

Alimentos pré-processados (como vegetais) devem ser identificados com:

- data de manipulação;
- data de validade;
- nome da preparação.

3) Alimentos Impróprios para Consumo

ALIMENTOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO



1 Separar os alimentos a serem recolhidos.

Acondicioná-los em sacos plásticos resistentes e identificá-los com a seguinte etiqueta:

2

ALIMENTO IMPRÓPRIO PARA CONSUMO

Alimento: _____

Motivo: _____

Data: ___/___/___

3

Não perecíveis: deverão ser armazenados em prateleiras/local que não possuam outros alimentos próprios para consumo.

Perecíveis: poderão ser armazenados no mesmo freezer, separados dos demais alimentos.

4

Comunicar ao Departamento de Alimentação e Suprimentos da Educação - DASE, que faça o recolhimento e descarte do mesmo.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP 4

Higienização de frutas, legumes e verduras

A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante. A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades em água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante.

Considerações (termos):

Seleção: deverá ser realizada através da avaliação visual, eliminando as partes ou unidades danificadas, queimadas, deterioradas e “meladas” durante o armazenamento; no recebimento uma inspeção prévia deve ter sido realizada, conforme descrito no Recebimento.

Pré-lavagem: enxágue em água potável corrente para eliminação do excesso de terra ou pequenos insetos que possam vir aderidos; deve ser realizado em local próprio, quando existente na unidade, antes de adentrar a cozinha.

Lavagem folha a folha: lavar criteriosamente folha a folha ou unidade por unidade, em água potável corrente.

Desinfecção: em solução clorada, elaborada de acordo com a instrução de preparo de cada fabricante na concentração adequada para os produtos 100 a 250 ppm. A solução deve ser trocada após cada lote imerso ou pode ser reutilizada quando o monitoramento da solução indicar a quantidade de cloro ativo adequada, sem conter resíduos, nem apresentar turvação. O recipiente utilizado para o processo de desinfecção deve ser de uso exclusivo para este fim (cuba, pia ou monobloco) ou ser cuidadosamente limpo e sanitizado antes da higienização de folhosos.

ATENÇÃO:

a) Para higienizar REPOLHO, é necessário cortá-lo antes de realizar a etapa de desinfecção.

b) Não necessita de desinfecção, apenas lavagem com água potável:

- Tubérculos, como cebola e alho;

- Legumes e tubérculos duros, que sofrerão cocção em temperatura de 74°C, no interior do alimento.

- Frutas que passarão pelo processo de cocção e as com cascas que não serão consumidas.

- Verduras que passarão pelo processo de cocção.

Obs.: Quando houver desinfecção de frutas com cascas finas (nectarina, pêsego, ameixa, etc.), permanecer somente 15 minutos em imersão.

HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS



1

Seleção e remoção de partes impróprias para o consumo.

2

Pré-lavagem.

3

Lavagem folha a folha em água potável.

4

Imersão em hipoclorito por 15 min. (desinfecção) ou conforme orientação do fornecedor.

5

Enxaguar em água corrente potável (se indicado pelo fornecedor).

6

Corte e montagem se necessário.

7

Distribuição a 10°C por até 4 horas, de 10°C a 21°C por 2 horas ou temperatura ambiente por 1 hora

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP 5

Higienização de Lixeira e Recolhimento de Lixo

Objetivo

Evitar a atração de pragas, odores e contaminação do ambiente.

Execução da Tarefa

Manipuladores de alimentos/
Auxiliar de serviços gerais

Frequência de Higienização

1 vez por dia, após a remoção de lixo.

Materiais

- Espanja (exclusiva para esse fim);
- detergente;
- álcool gel 70% ou solução clorada;
- saco de lixo.

Procedimentos

- Levar as lixeiras para o exterior da Unidade de Produção e retirar o lixo;
- Acondicioná-lo em container ou lugar próprio;
- Esfregar com esponja e detergente a lixeira em todas as suas partes;
- Enxaguar com água corrente;

HIGIENIZAÇÃO DE LIXEIRA E RECOLHIMENTO DO LIXO



1

Levar as lixeiras para o exterior da Unidade de Produção e retirar o lixo.

2

Acondicioná-lo em container ou lugar próprio.

3

Esfregar com esponja e detergente todas as suas partes.

4

Enxaguar com água corrente.

5

Deixar secar naturalmente.

6

Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução clorada.

7

Encaixar o saco plástico na lixeira.

8

Voltar a lixeira para os respectivos locais.

Secar naturalmente;

- Aplicar álcool gel 70% ou borrifar solução clorada;
- Encaixar o saco plástico na lixeira;
- Voltar a lixeira para os respectivos locais.

Ação Corretiva

Realizar a atividade novamente até que a lixeira esteja completamente limpa e o lixo no devido lugar;
Se for necessário, capacitação do pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista durante a visita técnica, através das Planilhas de Controle.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP 6

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Objetivo:

Evitar a atração de pragas e contaminação do ambiente.

Execução da Tarefa

Realizada pela Zoonose.

Frequência da Desinsetização e Desratização

Semestralmente.

Medidas Preventivas

- Retirada de material em desuso nas áreas externas;
- Vedação de buracos, frestas, vãos nas paredes e calçamento;
- Portas de acesso com fechamento automático;
- Uso de ralos sifonados e telas milimétricas nas portas e janelas;
- Manter as lixeiras tampadas;
- Limpeza das instalações, utensílios e equipamentos de forma adequados.

Materiais Utilizados pela Equipe da Cozinha

- Espanja (exclusiva para esse fim);
- detergente;

- álcool gel 70%;
- solução clorada.

Procedimentos Realizados pela Equipe da Cozinha Antes e Depois da Desinsetização

Antes

- Limpeza geral da cozinha e estoque para a desinsetização;
- Esvaziar as gavetas e os armários;
- Remover as tampas dos ralos;
- Armazenar todos os alimentos e utensílios em sacos plásticos resistentes e lacrados.

Depois

- Higienizar todas as áreas da cozinha com esponja e detergente e utilizar álcool gel 70% ou solução clorada;
- Higienizar todos os equipamentos com esponja e detergente, remover com pano limpo e passar álcool gel 70 % ou solução clorada;
- Lavar todos os utensílios com detergente, enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente.

Obs.: Evitar lavar paredes e pisos antes de 7 dias para melhor eficácia do procedimento.

Ação Corretiva Pela Zoonose

Quando o procedimento não for eficaz, deve ser realizada a dedetização e a desratização novamente.

Verificação

Será verificada pelo Nutricionista a emissão do certificado emitido pela Zoonose.

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS



Passos a seguir antes da desinsetização	Passos a seguir depois da desinsetização
Limpeza geral da cozinha e estoque para desinsetização.	1 Higienizar todas as áreas da cozinha com esponja e detergente e utilizar álcool gel 70% ou solução clorada.
Esvaziar gavetas e armários.	2 Higienizar todos os equipamentos com esponja e detergente; Remover com pano limpo e passar álcool gel 70 % ou solução clorada.
Remover as tampas dos ralos.	3 Lavar todos os utensílios com esponja e detergente, enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente.
Armazenar todos os alimentos e utensílios em sacos plásticos resistentes e lacrados.	4 Obs: Evitar lavar paredes e pisos antes de 7 dias para melhor eficácia do procedimento.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP 7

CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA

Objetivo:

Estabelecer procedimentos a serem adotados para manter a segurança da água que entra em contato direto ou indireto com os alimentos.

Execução da Tarefa

Empresa terceirizada responsável pela higienização dos reservatórios de água e o tratamento químico é de responsabilidade do SAAE.

Frequência de Higienização dos Reservatórios de Água

Semestralmente.

Materiais e Equipamentos

-Escada,rodo,panos,água,luvas,detergenteneutro,soluçãodesincrustante e solução clorada a 200 ppm.

Procedimentos

- Colocar as luvas;
- Feche o registro de entrada de água do estabelecimento ou amarre a boia;
- Armazene água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza;
- Esvazie toda a água da caixa;
- Tampe a saída para que a sujeira não desça pelo ralo;
- Utilize um pano úmido e a água armazenada para lavar as paredes e o fundo da caixa. Se a caixa for de fibrocimento, substitua o pano úmido por uma escova de fibra vegetal ou de fio de plástico macio. Não use escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos;
- Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com panos limpos;
- Encha a caixa e adicione 2 litros de hipoclorito de sódio para cada 1.000 litros de água.

Aguarde 2 horas. Não use a água neste tempo;

- Passadas 2 horas, abra a saída da caixa e a esvazie totalmente abrindo todas as torneiras e acionando as descargas para desinfetar todas as tubulações do estabelecimento;

- Encher novamente a caixa e utilizar a água normalmente. Tampe bem. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar;
- Solicite o laudo da higienização para a empresa contratada e arquive na Unidade Escolar.

Ação Corretiva

Realizar a atividade novamente até que as superfícies estejam limpas;
Se for necessário, capacitação do pessoal.

Verificação

Será verificado pelo Nutricionista através dos certificados emitidos pela empresa.

HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA



- 1** Feche o registro de entrada de água do estabelecimento ou amarre a boia.
- 2** Armazene água da própria caixa para usar enquanto estiver fazendo a limpeza.
- 3** Esvazie toda a água da caixa.
- 4** Tampe a saída para que a sujeira não desça pelo ralo.
- 5** Utilize um pano úmido e a água armazenada para lavar as paredes e o fundo da caixa. Se a caixa for de fibrocimento, substitua o pano por uma escova de fibra vegetal ou de fio de plástico macio. Não use escova de aço, vassoura, sabão, detergente ou outros produtos químicos.
- 6** Retire a água da lavagem e a sujeira com uma pá de plástico, balde e panos. Seque o fundo com panos limpos.
- 7** Encha a caixa e adicione 2 litros de Hipoclorito de sódio para cada 1000 litros de água.
- 8** Aguarde 2 horas. Não use a água neste tempo.
- 9** Passadas as 2 horas, abra a saída da caixa e a esvazie totalmente abrindo todas as torneiras e acionando as descargas para desinfetar todas as tubulações do estabelecimento.
- 10** Encher novamente a caixa e utilizar a água normalmente. Tampe bem. A tampa tem que ter sido lavada antes de ser colocada no lugar.
- 11** Arquivar o laudo de higienização na Unidade Escolar.

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E SUPRIMENTOS DA EDUCAÇÃO - DASE

Divisão Técnica de Alimentação Escolar: Gisela Mayumi Kodama | **Divisão Técnica:** Neusa O. Zerbinatti | **Seção Técnica de Pesquisa e Treinamento para Alimentação Escolar:** Denise Rapucci Catão Rodrigues Alves | **Seção Técnica de Nutrição:** Luciana A. Pelouchas | **Seção Técnica Administrativa:** Aline Mendonça Pereira | **Nutricionistas:** Alzira Nauata de Souza, Andreia Gomes Fernandes, Cristiane Tavares Matias, Ironi Lírio da Cruz Gonçalves, Luciana de Oliveira Parente, Marina Soares Koga, Rodolfo Alexandro Nascimento Aquino, Valéria Errera Mello, Viviane Valencio Bidoy | **Supervisão de Setor:** Teresa Cristina Camargo Pimenta, Keli Regina Caetano Silva | **Equipe Administrativa:** Dalva Mudeh Antonio, Eliana de Arruda Brandão Sousa, Stephanie de Souza e Silva, Deise dos Santos Marques.

DIVISÃO TÉCNICA DE PUBLICAÇÕES EDUCACIONAIS

Alecsandra Nobrega, Anna Solano, Bárbara Bráz, Carla Maio,
Camila Rhodes, Danielle Andrade, Diego Alves, Eduardo Calabria,
Fábia Costa, Mateus Carvalho, Paulo César Marques e Rodrigo Medrado.

Cuti
Prefeito

Paulo Cesar Matheus da Silva
Secretário de Educação

Fernando Gomes de Moraes
Subsecretário de Educação

Raphael Henriques Raposo
Diretor do Departamento de Ensino Escolar

Solange Turgante Adamoli
Diretora do Departamento de Orientações Educacionais
e Pedagógicas

Maria Ângela Gianetti
Diretora do Departamento de Controle da Execução
Orçamentária da Educação

Jaime Daniel Pereira de Moraes
Diretor do Departamento de Alimentação e
Suprimentos da Educação

Daniel Toledo
Diretor do Departamento de Manutenção de
Próprios da Educação

José Antonio Rodrigues Junior
Diretor do Departamento de Planejamento
e Informática na Educação

Antonio Carlos Rodrigues da Silva
Diretor do Departamento de Serviços Gerais da Educação

PREFEITURA DE GUARULHOS

Secretaria Municipal de Educação
Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo
Guarulhos/SP - CEP 07113-040
Tel.: 2475-7300

portaleducacao.guarulhos.sp.gov.br

Março - 2020



PREFEITURA DE
GUARULHOS