

Programa Municipal de Alimentação Escolar – PMAE

Prefeitura Municipal de Campinas

Secretaria Municipal de Educação – SME

Departamento de Apoio à Escola

Coordenadoria Setorial de Nutrição – CONUTRI

Parceria:

CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DE CAMPINAS S.A. – CEASA Campinas

Departamento de Alimentação Escolar

Este manual foi elaborado para orientar as equipes técnica e operacional que atuam no Programa Municipal de Alimentação Escolar de Campinas. **Venda proibida.**

Prefeito Municipal

Dário Jorge Giolo Saadi

Secretário Municipal de Educação

José Tadeu Jorge

Diretor de Apoio à Escola

Charles Duraes Leite

Coordenadora de Nutrição / Responsável Técnico:

Maria Helena Antonicelli

Diretor Presidente da CEASA Campinas

Valter Aparecido Greve

Gerente do Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas

Julia Ramia Bonduki Amorim

Elaboração e informações

Centrais de Abastecimento de Campinas S.A. – CEASA Campinas Departamento de Alimentação Escolar Rod. Dom Pedro I, km-140,5 – Jd. Santa Mônica CEP: 13082-902 – Campinas-SP

Tel.: (19) 3746-1008

Revisão e editoração

Secretaria Municipal de Educação Coordenadoria Setorial de Nutrição – CONUTRI Rua Barreto Leme, 1557 – Centro CEP: 13010-201 – Campinas-SP

Tel.: (19) 2515-7193

SUMÁRIO

1. O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	9
2. BOAS PRÁTICAS E ALIMENTOS SEGUROS	9
3. DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – DTA'S	10
Surto De Doença Transmitida por Alimentos	11
Quadro 1: Contatos das Unidades Regionais da Vigilância Sanitária	12
4. SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES	12
Higiene Pessoal	13
Higiene das Mãos	14
Fluxo Higienização Simples das Mãos	15
Uso de Luvas Descartáveis	17
Fluxograma 1: Como e Quando Utilizar as Luvas	
Uso de Uniforme	
Fluxograma 2: Utilização do Uniforme	
Equipamentos de Proteção Individual (EPI)	
Higienização e Armazenamento de EPI's	
Fluxograma 3: Higienização de Luva Malha de Aço	
Fluxograma 4: Higienização de Luva Térmica e Mangote	
Fluxograma 5: Higienização de Avental Térmico	
Visitantes	22
5. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE	
Fluxograma 6: Higienização das Instalações e dos Ambientes	
Higienização de Utensílios	
Fluxograma 7: Higienização dos Utensílios	
Higienização de Mamadeiras e Copos de Transição	
Fluxograma 8: Higienização das Mamadeiras e dos Copos de Transição	
Higienização do Ambiente e Equipamentos	
Materiais de Limpeza e EPI	
Fluxograma 9: Utilização e Higienização do Pano Alvejado e Higienização da Esponja de Limpeza.	27
6. QUALIDADE SANITÁRIA DA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	28
Recebimento de Gêneros Alimentícios	
Fluxograma 10: Recebimento de Gêneros Alimentícios	28
Quadro 2: Temperatura de Recebimento dos Gêneros Congelados e Refrigerados	
Quadro 3: Verificação das Características Organolépticas	29

Armazenamento dos Alimentos	30
Etiqueta 1: Produtos de Funcionários	30
Etiqueta 2: Produtos Próximos ao Vencimento	30
Fluxograma 11: Armazenamento de Gêneros Alimentícios	31
Quadro 4: Condições e Tempo de Armazenamento de Produtos Processados e/ou Abertos	32
Armazenamento dos Produtos Após Abertos	32
Fluxograma 12: Armazenamento de Produtos Abertos	32
Etiqueta 3: Identificação de Produtos Abertos	33
Etiqueta 4: Identificação de Produtos para Necessidades Especiais (NAE)	33
Quadro 5: Condições e Locais de Armazenamento de Produtos Processados e/ou Abertos	33
Alimentos Impróprios / Não Conformes	34
Fluxograma 13: Solicitação de Retirada de Produtos Impróprios	··· 34
Etiqueta 5: Identificação de Produtos não Conformes	··· 34
Quadro 6: Acondicionamento de Produtos não Conformes para Retirada	
Pré-Preparo dos Alimentos	35
Fluxograma 14: Pré-Preparo de Alimentos	36
Higienização de Hortifrútis	36
Quadro 7: Condições e Tempo de Armazenamento de Produtos Processados e/ou Abertos	37
Fluxograma 15: Higienização de Hortifrútis	
Cuidados na Utilização de Ovos	38
Descongelamento de Produtos	39
Etiqueta 6: Identificação de Produtos em Produção	39
Congelamento de Hortaliças e Frutas	··· 40
Fluxograma 16: Branqueamento e Congelamento de Hortaliças	··· 41
Fluxograma 17: Congelamento de Frutas	
Preparo dos Alimentos	··· 42
Quadro 8: Condições e Tempo de Armazenamento de Produtos Pré-Preparados	
Distribuição das Refeições	
Quadro 9: Tempo de Armazenamento para Produtos Prontos	
Fluxograma 18: Controle de Temperatura dos Alimentos Durante a Distribuição	
Coleta de Amostras	
Fluxograma 19: Coleta de Amostras	. •
Quadro 10: Tabela de Referência para Quantidade de Alimentos Coletados	.,
Rastreabilidade de Alimentos Industrializados Individuais e para Restrições Alimentares	··· 47
7. NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (NAE)	··· 48
8. MANEJO DE RESÍDUOS	··· 49
Fluxograma 20: Saída de Lixo para Descarte e de Resíduo para Compostagem	50
9. QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES	··· 51

10. AB/	ASTECIMENTO DE ÁGUA	52
	Etiqueta 7: Troca de Filtro	53
11. CO	NTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	54
12. AL1	TERAÇÃO DA ENTREGA DE MERCADORIAS / CANCELAMENTO / ALTERAÇÃO DAS QUANTIDADE	55
13. AB/	ASTECIMENTO DE GÁS DE COZINHA – GLP	56
14. PL	ANILHAS DE CONTROLE	57
	Planilha de Controle de Estoque	
	Planilha de Refeições Servidas	•
	Planilha de Inventário do Estoque	
F	Planilha de Controle de Temperatura	59
F	Planilha de Controle de Temperatura dos Alimentos	59
F	Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos	60
F	Planilha de Controle de Termômetros	60
	Fluxograma 21: Checagem da Calibração dos Termômetros	60
	Quadro 11: Temperaturas de Controle dos Equipamentos	
F	Planilha de Controle dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP	61
15. TEN	MPORALIDADE DOS DOCUMENTOS	
	Quadro 12: Tabela de Temporalidade de Documentos	62
	FERÊNCIAS	
	EXOS	-
	Anexo 1: Protocolo de Registro de Suspeita de Surto Alimentar	
	Anexo 2A: Etiquetas para Impressão	
	Anexo 2B: Cartaz Fluxo Higienização Simples das Mãos para Impressão	
	Anexo 3: Protocolo de Orientação para Procedimento de Desinsetização	
	Anexo 4: Planilha de Controle de Estoque	
	Anexo 5: Planilha de Refeição Servida (Modelo Ensino Fundamental)	
	Anexo 7: Planilha de Inventário Quinzenal	
	Anexo 8: Planilha de Controle de Temperatura na Distribuição	
	Anexo 9: Planilha de Controle de Temperatura nos Equipamentos	
	Anexo 10: Documento de Rastreabilidade para Alimentos Industrializados e Especiais	
	Anexo 11: Autorização para Fornecimento de Alimentos Prontos de Casa para Alunos com Necessidades	~-
ļ	Alimentares Especiais	83
Þ	Anexo 13: Especificação dos Materiais de Limpeza e Descartáveis	85
	Anexo 14: Lista de Presença de Capacitação/Treinamento de Cozinheiros(as)	•
A	Anexo 13: Procedimentos Operacionais Padronizados – POP	89

DEFINIÇÕES

- **BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO**: Procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- **BRANQUEAMENTO**: Processo de conservação dos alimentos pela inativação de enzimas através da fervura por alguns minutos seguida do resfriamento dos vegetais, com a finalidade de paralisar o processo de amadurecimento e destruir microrganismos, preservando sua qualidade;
- **CONGELAMENTO**: Processo de preservação do alimento através de extração de calor (-11°C a -18°C);
- **CONTAMINAÇÃO CRUZADA**: Transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;
- **CONUTRI:** Coordenadoria Setorial de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação
- **DAE**: Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas;
- **DESCONGELAMENTO**: Processo realizado sob refrigeração (4°C) para manutenção das condições originais do produto, após seu congelamento;
- **DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA)**: Doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos;
- FNDE: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.
- **HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS**: Ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um agente antisséptico;
- HIGIENIZAR: Ação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;
- **LIMPAR**: Ação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;
- MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS: Operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição, entre outras;
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem

fracionamento, distribuição e transporte de alimentos;

NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (NAE): Referido na Política Nacional de Alimentação e Nutrição como as necessidades alimentares, sejam restritivas ou suplementares, de indivíduos portadores de alteração metabólica ou fisiológica que causem mudanças, temporárias ou permanentes, relacionadas à utilização biológica de nutrientes ou a via de consumo alimentar (enteral ou parenteral). São exemplos de necessidades alimentares especiais: erros inatos do metabolismo, doença celíaca, intolerâncias alimentares, alergias alimentares, diabetes, transtornos alimentares, etc.

PMAE: Programa Municipal de Alimentação Escolar de Campinas.

PNAE: Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ministério da Educação.

PRÉ-PREPARO: Etapa onde os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes;

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP): Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos;

SANEANTES: Substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para aplicação por qualquer pessoa para fins domésticos ou entidades especializadas para fins profissionais;

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

SURTOS: Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem;

TEMPERATURA: Grau de calor ou frio aferido no alimento e/ou equipamento, para garantir a qualidade e evitar a deterioração, contaminação e aumento de microrganismos;

VISITANTES: Pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de armazenamento e manipulação de alimentos.

1

O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE), é uma política pública que garante, por meio da transferência de recursos financeiros do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Governo do Estado de São Paulo, através de convênio com o Município de Campinas, além aporte de recursos do Tesouro Municipal, a alimentação escolar aos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensinos fundamental e médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas municipais, estaduais e conveniadas.

Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis através de uma alimentação de qualidade nutricional e com maior controle e garantia higiênico-sanitária.

O modelo de gestão do Programa no Município de Campinas conta com parceria com a Centrais de Abastecimento de Campinas S.A. – CEASA Campinas para gestão e operacionalização por meio de convênio.

2

BOAS PRÁTICAS E ALIMENTOS SEGUROS

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são as práticas de organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros envolvendo todas as etapas: seleção dos fornecedores, compra, recebimento, armazenamento, transporte, pré-preparo, preparo, e distribuição ao consumidor final.

O Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos descreve as operações realizadas por este serviço de alimentação, incluindo o controle de higiene e saúde dos funcionários, a qualidade sanitária na manipulação dos alimentos, a higienização das instalações e do ambiente, o manejo de resíduos, a qualificação sanitária das instalações, o abastecimento de água, o controle integrado de pragas, a segurança no trabalho, planilhas de controle de qualidade e procedimentos internos. Ressalta-se que as

especificações e descrições dos materiais de limpeza e descartáveis, para realização dos procedimentos apresentados neste Manual, encontram-se no **Anexo 13** – p.85, bem como os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's, que são tratados nos **Anexo 15** – p.89+.

Este manual e seus anexos devem ser disponibilizados integralmente em forma impressa na cozinha em local de fácil acesso para consulta dos manipuladores e à disposição de todos. Pode ser baixado no portal da Secretaria de Educação de acesso público ou no portal da Ceasa Campinas, de acesso restrito, utilizando-se a senha de acesso disponibilizada pelo nutricionista supervisor.

3

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS - DTA's

Existem mais de 250 tipos de DTA's no mundo, sendo que a maioria delas são infecções causadas por microrganismos como bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas.



As contaminações biológicas apresentam as maiores ameaças à segurança dos alimentos, pois são muito difíceis de serem detectadas. Os sintomas mais comuns de DTA's são: dores abdominais, náuseas, vômito, diarreia, falta de apetite e febre, muitas vezes tratados em casa ou com medicação simples. No entanto, muitos quadros podem

evoluir para casos graves que podem levar à morte, principalmente tratando-se de pessoas mais susceptíveis como crianças, idosos, mulheres grávidas e pessoas debilitadas.

A maneira mais eficaz de combater essas contaminações é a adoção de regras que garantam a produção de um alimento seguro, ou seja, que não causará uma doença em quem o consome. Essas regras são estabelecidas pelas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos descritas neste Manual e determinadas de acordo com a legislação vigente, de forma a garantir a segurança higiênico-sanitária dos alimentos do preparo até o consumo.

Principais cuidados para evitar as DTA's



- · Manter boa higiene pessoal e ambiental
- Separar os alimentos crus dos cozidos para evitar contaminação cruzada.
 Exemplo: cortar alimento cru e depois utilizar a mesma faca, sem lavar, para cortar um alimento cozido
- Cozinhar bem os alimentos: cozinhar os alimentos acima de 74°C garante um alimento mais seguro, pois nesta temperatura quase todos os microrganismos são mortos
- Manter os alimentos em temperaturas seguras, evitando ao máximo deixar alimentos prontos para o consumo expostos em temperatura ambiente:
- · Alimentos frios: mantê-los refrigerados em temperatura inferior a 5°C
- · <u>Alimentos quentes:</u> mantê-los aquecidos em temperatura acima de 60°C
- Utilizar somente água potável
- Após distribuição da refeição realizar o descarte das sobras, pois não é permitido o reaproveitamento de alimentos prontos

SURTO DE DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS

Em caso de suspeita de surto alimentar, deve-se suspender de imediato o consumo dos alimentos suspeitos e a Vigilância Sanitária deve ser notificada imediatamente. O Departamento de Alimentação Escolar da Ceasa Campinas também deverá ser comunicado para que o nutricionista responsável faça o levantamento dos dados

referentes ao ocorrido através do **"Protocolo de Registro de Suspeita de Surto Alimentar"** (**Anexo 1** – p.66).

Para auxiliar na elucidação de surtos, os alimentos suspeitos não podem ser descartados e deve-se garantir a coleta e armazenamento de amostra de todas as preparações e alimentos servidos na unidade escolar, conforme descrito neste Manual.





SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES

Para evitar a transmissão de doenças aos consumidores através dos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), que tem o objetivo de atestar se o funcionário está apto ou não a exercer suas funções profissionais. Os exames a serem realizados devem estar de acordo com a função a ser exercida e legislação vigente. Este documento

deve permanecer à disposição da autoridade sanitária no efetivo local de trabalho do manipulador. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológicas.

Há também os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente do Ministério do Trabalho e Emprego, com o objetivo de avaliar e prevenir problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por médico especializado em Medicina do Trabalho. A comprovação dos exames do PCMSO pode também ser exigida pela Autoridade Sanitária.

Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento; bem como ser afastado das atividades de manipulação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

HIGIENE PESSOAL

Nosso corpo carrega diferentes tipos de bactérias. Muitas destas são causadoras de doenças que podem ser transmitidas a outras pessoas através dos alimentos. Por isso, é fundamental que as pessoas que manipulam alimentos mantenham **práticas higiênicas**, que incluem:

- Usar uniforme limpo e completo, bem como sapatos fechados e antiderrapantes em boas condições de higiene e conservação
- Tomar banho diariamente
- Escovar os dentes após cada refeição
- Manter os cabelos sempre limpos e protegidos por rede e/ou touca
- Os homens devem manter os cabelos curtos e a barba e bigode raspados diariamente
- As unhas devem ser curtas, limpas, sem esmaltes ou base incolor
- Desodorantes devem ser inodoros e não se deve usar perfumes
 - Maquiagem deve ser leve
 - Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e comunicar à chefia direta a ocorrência de ferimento ou doenças transmissíveis

Durante o processo de manipulação dos alimentos **NÃO É PERMITIDO**:

- Usar adornos (brincos, pulseiras correntes, anéis, piercings, aliança e relógio);
- Usar cílios postiços e/ou alongamento de cílios;
- Usar o celular dentro da cozinha/estoque (mantê-lo fora da área de manipulação e estoque);
- Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os alimentos e utensílios;
- Fumar;
- Mascar chicletes, balas ou manter palitos na boca;
- Manipular dinheiro;
- Tocar no corpo, colocar o dedo no nariz/ouvido, assoar o nariz e mexer no cabelo;
- Comer ou experimentar alimentos com as mãos;
- Devolver para a panela, um utensílio usado para provar o alimento, sem antes higienizá-lo corretamente;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça do uniforme;
- Tocar em maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade;
- Iniciar um trabalho com utensílios e equipamentos sujos;
- Permanecer sem uniforme, touca ou rede para proteção dos cabelos nas áreas de manipulação e armazenamento de alimentos;
- Ir ao sanitário utilizando avental (tecido ou PVC);
- Manipular alimento quando apresentar problemas de saúde, sem comunicar ao supervisor, para que ele tome as providências cabíveis.

HIGIENE DAS MÃOS

As mãos são uns dos principais meios de contaminação de alimentos, pois frequentemente transportam microrganismos causadores de doença. Por isso, devemos mantê-las sempre muito bem limpas. |ver fluxo Higienização Simples das Mãos – p.15|



Conforme exigência da legislação sanitária brasileira, as cozinhas e áreas de produção devem dispor de estações para a lavagem das mãos, compostas por pias, preferencialmente com acionamento automático, exclusivas para esse fim, sabonete líquido inodoro e com ação antisséptica, papel toalha não reciclado ou ar quente e lixeira com pedal.

Higienizar as mãos de maneira correta e frequente é uma das ações mais importantes para garantir a segurança dos alimentos e evitar surtos alimentares.

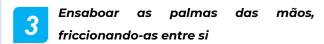
Fluxo Higienização Simples das Mãos

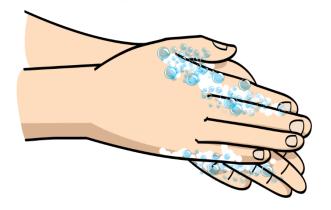
Finalidade:

Remover os microrganismos que colonizam as camadas superficiais da pele, assim como o suor, a oleosidade e as células mortas, retirando a sujidade propícia à permanência e à proliferação de microrganismos.

Duração do procedimento:

40 a 60 segundos.





Abrir a torneira e molhar as mãos, evitando encostar-se a pia.



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



Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).



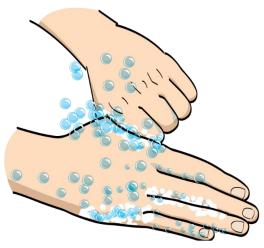
5 Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços interdigitais.



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



Esfregar o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda, utilizandose movimento circular e vice-versa.



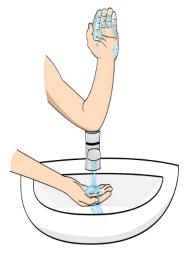
Friccionar as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa.



Esfregar o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e viceversa.



10 Enxaguar as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evitar contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



Secar as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos. No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.



Deve ser afixado cartaz de Higienização das Mãos, conforme exemplo acima do Ministério da Saúde sobre o procedimento correto de higienização de mãos (**Anexo 2B** – p.70), instalado estrategicamente na linha de produção, lavatórios dos banheiros e vestiários. Os procedimentos bem como a frequência estão descritos no **POP 3** (**Anexo 15** – p.89+).



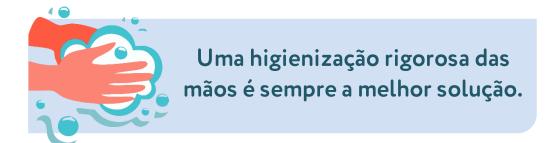
- Não manipular alimento quando apresentar problemas de saúde. Comunicar ao supervisor, para que ele tome as providências cabíveis.
- Não enxugar as mãos em aventais ou qualquer pano. Usar sempre papel toalha não reciclado ou secador de ar quente;
- Não permitir que falte papel toalha não reciclado e sabão antisséptico;
- O uso do álcool 70% não substitui a lavagem das mãos.
- Realizar a higienização das mãos a cada troca de atividade

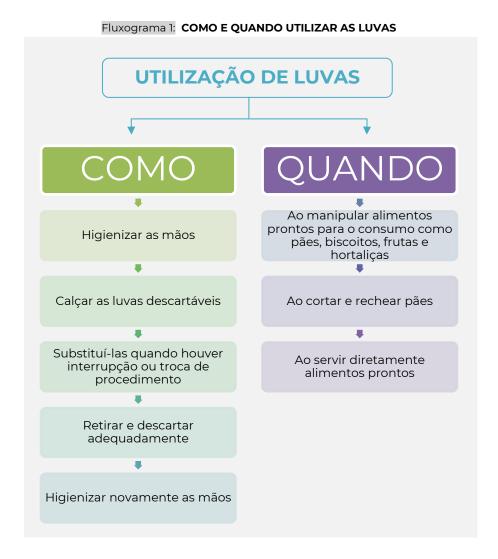
U SO DE LUVAS DESCARTÁVEIS

As luvas descartáveis devem ser utilizadas ao manipular e ao servir alimentos prontos para o consumo como pães, biscoitos, frutas e hortaliças, conforme as etapas do **Fluxograma 1** – p.18.



- É dispensável o uso de luvas para manusear utensílios para servir;
- Quando estiver utilizando luvas não se deve pegar em telefone, maçanetas, rodo/vassoura ou qualquer outro objeto que não seja o alimento;
- O uso de luvas descartáveis não é garantia de segurança e higiene;
- O uso de luvas descartáveis não substitui a lavagem de mãos;
- Higienizar adequadamente as mãos antes e após a utilização de luvas;
- Uso indevido de luvas poderá causar uma contaminação muito maior;
- As luvas descartáveis, como o próprio nome já diz, devem ser descartadas após o uso e nunca reutilizadas;
- Não utilizar luvas descartáveis em procedimentos que envolvam calor;
- É recomendável o uso de luvas de borracha na devolução dos utensílios.



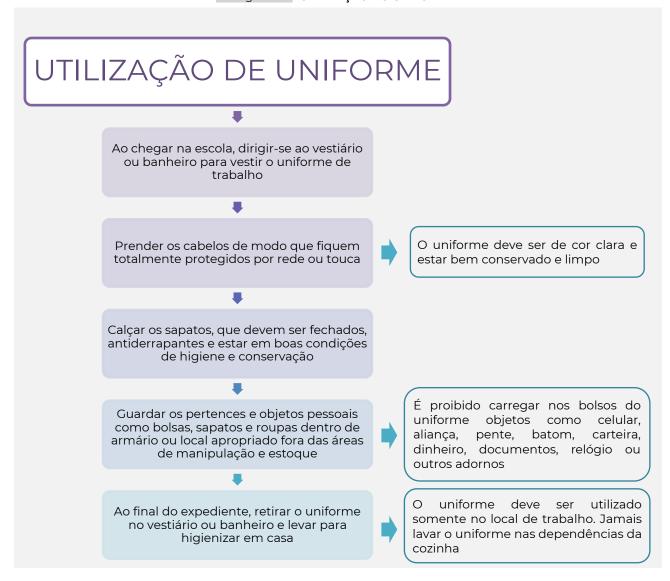


U SO DE UNIFORME

O uso correto do uniforme, conforme pode ser visto no **Fluxograma 2** – p.19, além de identificar o funcionário, ajuda a reduzir o risco de acidentes de trabalho e de contaminação dos alimentos.



- É VEDADO o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- Uso do Avental de Plástico deve ser RESTRITO às atividades com água e não deve ser utilizado próximo a fontes de calor (fogão);
- É PROIBIDO DORMIR nas dependências da cozinha ou estoque;
- É PROIBIDO UTILIZAR o uniforme fora das dependências da cozinha.



E QUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

É responsabilidade do empregador:

- · Adquirir e fornecer os EPI adequados ao risco de cada atividade e aprovados pelo Ministério do Trabalho através do Certificado de Aprovação (CA);
- · Dispô-los em local de fácil acesso, limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e tamanhos adequados.
- · Capacitar e conscientizar o funcionário quanto ao uso adequado;
- · As capacitações devem ser evidenciadas com descrição do treinamento realizado em folha de presença (**Anexo 14** p.87).

Cabe ao funcionário:

·Responsabilizar-se pelo uso correto dos EPI e cumprir as determinações do

empregador sobre o uso adequado;

- · Utilizá-los apenas para a atividade a que se destina;
- · Zelar pela guarda e conservação de seus EPI;
- · Comunicar ao empregador qualquer alteração que o torne impróprio para o uso.



- Manter-se atento. Todo trabalho deve ser feito com plena consciência.
- Não se expor ao risco, acidentes acontecem muitas vezes por imprudência.
- Manter o local de trabalho limpo e organizado pode evitar escorregões e quedas, por exemplo.
- Usar corretamente os equipamentos de proteção.
- Usar luvas térmicas em situações de calor intenso.
- Usar avental térmico e mangote para proteção do tórax, braços e antebraços contra respingos de alimentos quentes durante o processo de cocção e transportes de utensílios quentes.
- Usar luva malha de aço para cortes de carnes, frutas como melancia, abacaxi, melão, mamão e entre outros alimentos que necessitem de corte.
- Usar calça e capa térmica ao entrar em câmaras frias.
- Usar óculos de proteção sempre que necessário.
- Usar luva nitrílica (borracha) de cano longo para manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo e higienização de contentores de lixo.
- Utilizar máscara N95 ou PFF2 durante manuseio de produtos químicos.
- Sempre comunicar os incidentes aos superiores.

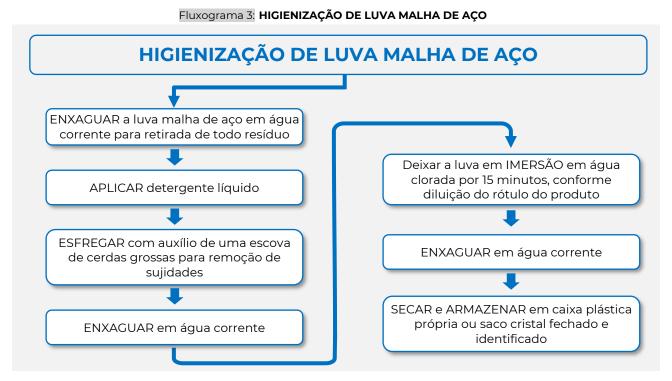
H IGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE EPI's

Todos os procedimentos de higienização e armazenamento dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) estão descritos no **POP 1B** (**Anexo 15** – p.89+).

Luva malha de aço:

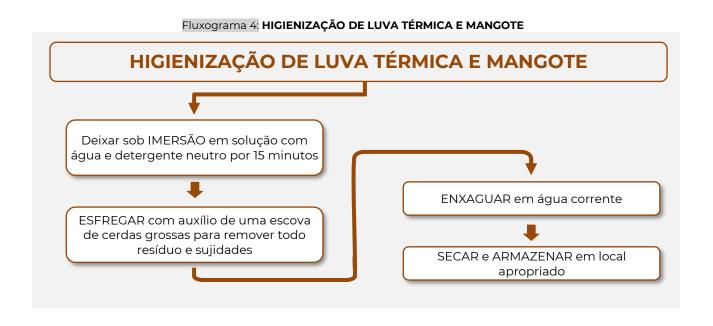
A luva malha de aço é confeccionada em malha de aço inoxidável atóxico, possui cinco dedos, braceletes ajustáveis através de presilhas e botões metálicos de pressão no

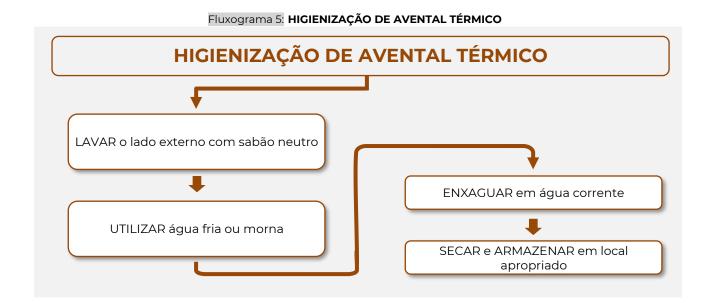
punho, sendo utilizada para proteção das mãos do manipulador contra cortes por facas manuais e objetos cortantes similares. A higienização deste EPI deve ser realizada sempre após cada uso, conforme descrito no **Fluxograma 3**, abaixo.



Luva térmica, mangote e avental térmico:

A higienização da luva térmica, mangote e avental térmico deve ser realizada após período de manipulação e distribuição dos alimentos de modo a evitar contaminação cruzada, conforme **POP 1B** (**Anexo 15** - p.89+). Os procedimentos estão descritos nos **Fluxogramas 4**, abaixo, e **5** – p.22.





Capa térmica e calça térmica:

As higienizações da capa e calça térmicas deverão ser realizadas mensalmente ou sempre que necessárias e registradas no **POP 1B** (**Anexo 15** – p.89+).



Os visitantes podem constituir focos de contaminação durante o preparo dos alimentos. Estes deverão estar minimamente informados sobre as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os funcionários. Os visitantes que necessitem: supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, entregar gêneros alimentícios, executar manutenção e instalação de equipamentos e utensílios ou quaisquer outras atividades, devem estar devidamente uniformizados com rede ou gorro para proteção dos cabelos.



A higienização das instalações e do ambiente compreende as operações de limpeza e sanitização da estrutura física, dos equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios; deve ser realizada de maneira frequente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos. O passo a passo pode ser conferido no **Fluxograma 6**, a seguir.

Fluxograma 6: HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DOS AMBIENTES



Para higienizar com segurança o ambiente, é importante compreender a diferença entre limpeza e sanitização. O ato de limpar significa remover com água e detergente ou sabão sujidades visíveis como poeira, gordura, restos de comida; devendo ocorrer antes da sanitização. Sanitizar ou desinfetar significa remover ou reduzir a níveis aceitáveis os microrganismos invisíveis a olho nu, utilizando produtos químicos ou calor. Todos os procedimentos estão descritos no **POP 1A** (**Anexo 15** – p.89+).

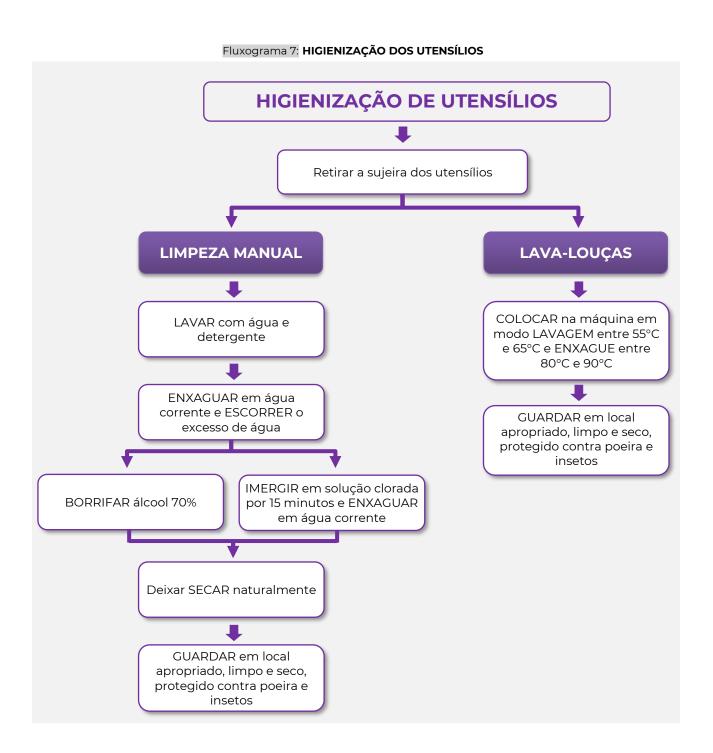
A presença de materiais em desuso na cozinha e/ou no estoque podem se tornar foco de contaminação e abrigo de pragas.



- A utilização de qualquer tipo de material de madeira como: colher, tábua de cortar alimentos e utensílios com cabo de madeira.
- A presença de ventiladores e climatizadores nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos.
- Colocar vasos, toalhas e enfeites sobre os equipamentos, além de tapetes nas áreas da cozinha.
- Quadro de aviso de cortiça (madeira).

H IGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS

A higienização de utensílios (pratos, copos, talheres, cumbucas, canecas, entre outros) deve ser feita por um dos procedimentos descritos no **Fluxograma 7**, a seguir, e todos os procedimentos estão descritos no **POP 1A** (**Anexo 15** – p.89+).



H IGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS E COPOS DE TRANSIÇÃO

As escolas que atendem crianças menores de 2 anos devem dispor de uma área, preferencialmente restrita, destinada à limpeza, preparo e guarda de mamadeiras.

Na ausência de área restrita para este fim, deve-se implantar rotina diária que determine períodos e horários específicos para cada atividade, de forma a garantir a higiene e segurança durante todo o processo. O **Fluxograma 8**, a seguir, dispõe do passo a passo a ser seguido para higienização das mamadeiras, dos copos de transição e seus acessórios. Os procedimentos estão descritos no **POP 1A** (**Anexo 15** – p.89+).

Fluxograma 8: HIGIENIZAÇÃO DAS MAMADEIRAS E DOS COPOS DE TRANSIÇÃO HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS E COPOS DE TRANSIÇÃO ENXAGUAR bem, em água corrente, os copos, frascos e acessórios (tampas, bicos, protetores e arruelas) um a um ENXAGUAR em água corrente até que estejam limpos e livres de vestígios de detergente IMERGIR em solução de água com detergente COLOCAR os copos, frascos e acessórios em solução clorada por 15min a 30min DEIXAR de molho por 10 minutos e desprezar esta solução de imersão ENXAGUAR bem em água corrente e deixar SECAR naturalmente LAVAR cuidadosamente, por dentro e por fora, usando escova apropriada para os frascos e copos GUARDAR em caixa plástica limpa e com tampa



- As caixas plásticas utilizadas para armazenamento das mamadeiras e copos de transição devem ser mantidas sempre limpas, higienizadas e secas;
- Higienizar as escovas após cada uso com detergente, enxaguar bem, secar e guardar. Trocar sempre que necessário;
- As caixas plásticas, utilizadas exclusivamente para armazenamento de mamadeiras e copos de transição, devem ser as mesmas utilizadas para "cloragem" dos frascos, copos e seus acessórios;
- As caixas plásticas com mamadeiras e copos de transição devem ser armazenadas fechadas em temperatura ambiente, fora de refrigeração.

H IGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE E EQUIPAMENTOS

Para a higienização de bancadas e equipamentos deve-se utilizar exclusivamente pano multiuso descartável. Para cada atividade deverá ser utilizado um pano e o seu descarte deverá ocorrer no máximo a cada período. Todos os procedimentos de higienização dos equipamentos estão descritos no **POP 1A** (**Anexo 15** – p.89+).

Em procedimentos de Higiene Ambiental **NÃO É PERMITIDO**:

- Varrer a seco:
- Lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
- Reaproveitar saco cristal;
- Utilizar palha de aço e escovas, esponjas ou similares de metal;
- Misturar produtos de limpeza;
- Utilizar sabão em pedra e/ou em pasta, limpa alumínio "roxinho", pasta de brilho ou outros produtos abrasivos;
- Utilizar nas áreas de manipulação os mesmos materiais de limpeza (panos, rodos, vassouras) utilizados em banheiros e sanitários;
- Borrifar água e outros líquidos sobre equipamentos elétricos ou próximos a tomadas, interruptores e luminárias;
- Ter ou utilizar qualquer material de madeira;
- Colocar enfeites como vasos, toalhas de mesa e tapetes;
- Presença e/ou utilização de ventiladores ou climatizadores nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos.

MATERIAIS DE LIMPEZA E EPI

Conforme a Portaria CVS 5/2013, os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, dentre estes informar os dados completos sobre a empresa fabricante:

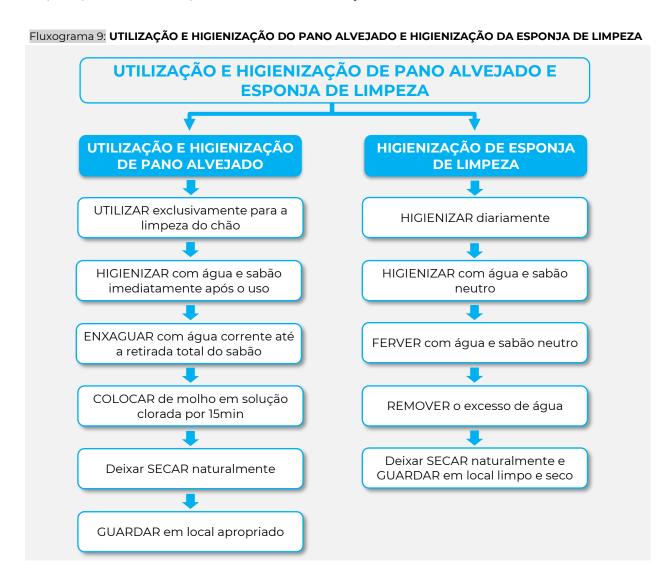
- Nome;
- Endereço completo e telefone;
- CNPJ e o número de autorização de funcionamento da ANVISA;
- Nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;
- Informações sobre precauções e cuidados em casos de acidentes.

Além disso, é determinado nesta portaria que as operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (exemplo: desincrustante), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (exemplo: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar os EPI's e seguir as instruções de uso e segurança do fabricante.



Produtos de limpeza também possuem data de validade. Devem ser armazenados com sistema "Primeiro que Vence, Primeiro que Sai" (PVPS) e devemos ficar atentos ao vencimento.

Os produtos e materiais de limpeza como vassoura, rodo, balde e pano de chão, usados nos procedimentos de limpeza, devem ser **identificados**, **armazenados** e **higienizados** em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. A utilização e a higienização do pano alvejado e esponja devem seguir as recomendações descritas no **Fluxograma 9**, a seguir. A troca da esponja e do pano alvejado deve ocorrer sempre que necessário para evitar contaminação cruzada.



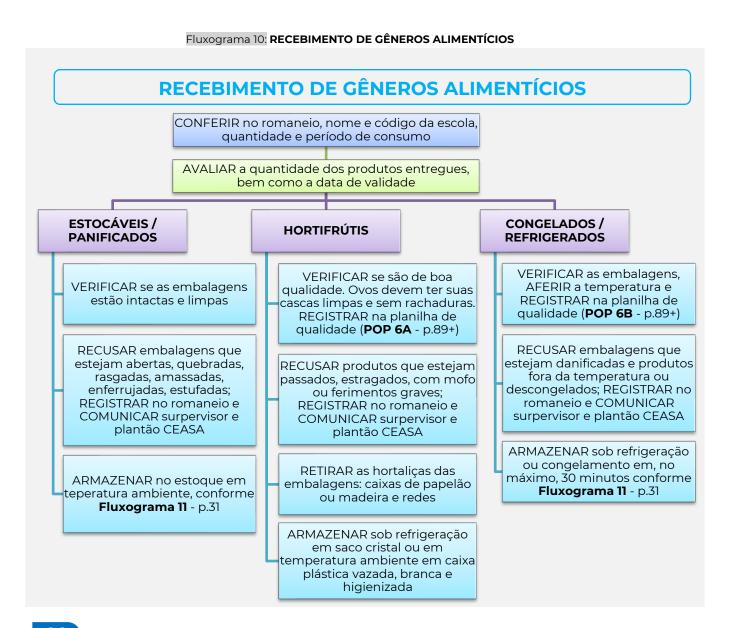


QUALIDADE SANITÁRIA DA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

Para fornecer alimentos seguros precisamos construir barreiras sanitárias contra as contaminações em cada uma das etapas do fluxo de produção, desde a compra de matéria-prima até a distribuição dos alimentos prontos.

R ECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

O recebimento é o primeiro contato do manipulador com o alimento, que deve ocorrer em uma área específica, organizada e muito limpa. No ato do recebimento, são necessários alguns cuidados essenciais, conforme informações do **Fluxograma 10**, a seguir e **Quadro 2** – p.29.



Quadro 2: TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DOS GÊNEROS CONGELADOS E REFRIGERADOS

ALIMENTOS	TEMPERATURA DE RECEBIMENTO
Produtos Congelados	Mínimo -12 °C ou conforme recomendação do fabricante
Produtos Refrigerados	De 4 a 10 °C ou conforme recomendação do fabricante

A aparência, cheiro e textura dos alimentos devem ser rigorosamente checados, conforme o **Quadro 3**, a seguir, de verificação das características organolépticas.

Quadro 3: VERIFICAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	Quadio 3. VERIFICAÇÃO DAS CARACTERISTICAS ORGANOLES TICAS	
ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	
Produto Lácteos / Laticínios	As embalagens de iogurte e requeijão não poderão estar estufadas, ou de algum modo alteradas. Em todas as embalagens deve constar a data de fabricação e validade.	
Carne Bovina	Odor e cor característica: vermelho vivo, sem escurecimento* ou manchas esverdeadas. Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa. Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento. Em todas as embalagens deve constar a data de fabricação e validade. Carnes congeladas e embaladas a vácuo podem apresentar coloração mais escura.	
Carne de Aves	Odor e cor característica: amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa. Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento. Em todas as embalagens deve constar a data de fabricação e validade.	
Carne de Peixes	Odor e cor característica, geralmente branca ou ligeiramente rósea. Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa. Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento. Em todas as embalagens deve constar a data de fabricação e validade.	
Produtos Enlatados / Latarias	Não devem estar enferrujadas, estufadas, amassadas, trincadas, apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto. Deve apresentar a data de validade estampada na lata.	
Ovos	Devem apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa. Não devem conter rachaduras. Quando inteiros e colocados na água devem afundar. A clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada e no centro. Em todas as embalagens deverá constar a data de fabricação e validade.	
Legumes, Verduras e Frutas	Devem estar firmes. Não devem estar amarelados, machucados, perfurados ou muito maduros. Devem ser adquiridos na época da safra.	

A RMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

O correto armazenamento de alimentos diminui os riscos de perda e contaminação de produtos. Há alimentos que devem ser armazenados à temperatura ambiente (estoque seco) e alimentos de mais rápida deterioração que devem ser armazenados sob temperatura controlada, podendo ser refrigerados ou congelados. O **Fluxograma 11** – p.31 detalha como deve ser feito o adequado armazenamento dos gêneros recebidos.

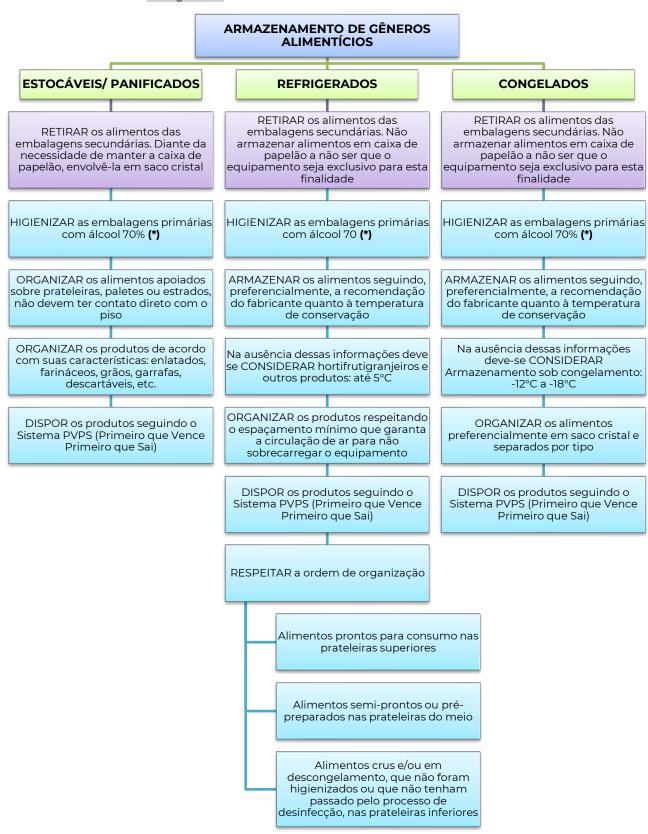
A área de armazenamento deve ser:

- Limpa, seca e organizada, com ventilação adequada e ausência de entulho, resíduos ou material tóxico.
- Alimentos devem manter distâncias necessárias do forro (60cm), das paredes
 (10cm) e do piso (25cm), para garantir adequada ventilação e limpeza.
- Os paletes, prateleiras ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- As portas da área de armazenamento devem ser mantidas fechadas.
- Abrir as portas dos refrigeradores e freezers o mínimo possível para evitar alterações na temperatura.
- Alimentos que estejam com data de vencimento próxima (30 dias) deverão ser separados em local exclusivo e devidamente identificado com a etiqueta apropriada (Etiqueta 2, a seguir, disponível para impressão no Anexo 2A – p.69), a fim de terem seu consumo priorizado dentro do prazo de validade.
- Produtos de funcionários devem ser armazenados nas copas das escolas não devendo permanecer junto com os alimentos da alimentação escolar. Caso não tenha copa, o mesmo deverá ser armazenado em um único recipiente devidamente identificado com a etiqueta apropriada (Etiqueta 1, a seguir, disponível para impressão no Anexo 2A – p.69).





Fluxograma 11: ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



(*) Higienizar com álcool 70% somente os produtos recebidos fora da embalagem secundária (caixa, fardo, etc.)

Critérios para armazenamento de Produtos Congelados: Ver informação do fabricante ou **Quadro 4**, a seguir, que informa as temperaturas de congelamento e tempos de armazenamento dos produtos processados e/ou abertos.

Quadro 4: CONDIÇÕES E TEMPO DE ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PROCESSADOS E/OU ABERTOS

Critério para Armazenamento de Produtos Congelados Processados ou Abertos	Temperatura de Congelamento	Tempo Máximo de Armazenamento
	De -11° a -18°C	30 dias

A RMAZENAMENTO DOS PRODUTOS APÓS ABERTOS

Produtos enlatados ou em embalagens "aluminizadas" após abertos devem ser retirados da embalagem original e armazenados em recipiente adequado e com tampa, devidamente identificado, conforme **Etiqueta 3** – p.33, disponível para impressão no **Anexo 2A** – p.69, de Identificação de Produto Aberto, como pode ser visto no **Fluxograma 12**, a seguir.

Os demais produtos, que foram abertos podem ser mantidos nas embalagens originais desde que devidamente embalados em saco cristal, ou transferidos de suas embalagens originais para recipientes plásticos ou de vidro com tampa; devidamente identificados com a **Etiqueta 3** – p.33 de Identificação de Produto Aberto (disponível para impressão no **Anexo 2A** – p.69), seguindo o passo a passo recomendado no **Fluxograma 12**, a seguir.

ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ABERTOS

Não enlatado

Enlatado ou em embalagem aluminizada

Manter na embalagem original e devidamente embalado em saco cristal

Preencher e colar a Etiqueta 3 – p.33 de Produto Aberto

ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ABERTOS

Enlatado ou em embalagem aluminizada

Armazenar em recipiente adequado com tampa

Etiqueta 3: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS ABERTOS

PROGRAMA MUNICIPAL DI ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CAMPINAS/SP	IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO ABERTO
Produto:	
Lote:	Marca:
Validade Original:	/
Data de abertura:	/
Utilizar até:	/
Responsável:	

Etiqueta 4: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS PARA NECESSIDADES ESPECIAIS (NAE)

PROGRAMA MUNICIPAL DI ALIMENTAÇÃO ESCOLÁR CAMPINAS/SP	PRODUTO PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS NAE
Aluno:	Turma:
Produto:	
Lote:	Marca:
Validade Original:_	/
Data de abertura:	//
Utilizar até:	
Responsável:	

A validade, determinada na embalagem original do produto ainda fechado, é alterada após sua abertura. Deve-se informar na etiqueta de Identificação de Produto Aberto a nova validade, segundo recomendação do fabricante indicada no rótulo do produto. Caso não conste no rótulo esta informação, seguir o recomendado no **Quadro 5**, a seguir, de Tempo de Armazenamento para Produtos Abertos.



A nova validade dos produtos após abertos nunca deve ser maior que a data de validade original indicada na embalagem. Os produtos abertos congelados, uma vez descongelados, não volte a congelar

Quadro 5: CONDIÇÕES E LOCAIS DE ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PROCESSADOS E/OU ABERTOS

PRODUTO	TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO	LOCAL DE ARMAZENAMENTO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Alimentos secos	Ambiente	Despensa	30 dias
Alho triturado	4 a 5° C	Geladeira	10 dias
Atum / Sardinha	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Ervilha / Milho	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Frango cozido e desfiado (industrializado)	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Leite UHT	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Polpa de tomate	4 a 5° C	Geladeira	2 dias
Creme vegetal	4 a 5° C	Geladeira	30 dias
Suco de uva integral	4 a 5° C	Geladeira	3 dias
Vinagre	4 a 5° C	Geladeira	30 dias
Requeijão industrializado / logurte	4 a 5° C	Geladeira	3 dias
Congelados IQF (legumes e carnes)	-11 a -18° C	Freezer	30 dias

A LIMENTOS IMPRÓPRIOS / NÃO CONFORMES

São considerados alimentos impróprios para consumo:

- Latas amassadas, enferrujadas, estufadas.
- Pacotes danificados.
- Produtos sem rótulo ou validade.
- · Vencidos.
- Com vestígios de pragas (carunchos, bigatos, roídos, fezes, urina, barata etc.).
- Mantidos fora de temperatura controlada devido a freezer ou geladeira quebrados ou por falta/queda de energia.

O consumo destes produtos é proibido! A retirada e a destinação dos mesmos são de responsabilidade do Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas. Porém, a separação e identificação desses produtos com a **Etiqueta 5**, abaixo, de Identificação de Produto Não Conforme (disponível para impressão no **Anexo 2A** – p.69), bem como a solicitação para a retirada é de responsabilidade dos(as) cozinheiros(as), como mostra no **Fluxograma 13**, a seguir.

Fluxograma 13: SOLICITAÇÃO DE RETIRADA DE PRODUTOS IMPRÓPRIOS SOLICITAÇÃO DE RETIRADA DE PRODUTOS IMPRÓPRIOS VERIFICAR e ANOTAR as informações importantes: nome do produto, quantidade, queixa/motivo e informações da embalagem (validade, fabricação e lote), LIGAR no plantão da CEASA e informar a ocorrência e as informações coletadas SEPARAR e isolar os itens em sacos separados saco cristal ou saco de lixo AGUARDAR a retirada dos alimentos pelo caminhão da CEASA IDENTIFICAR com a etiqueta de produtos não conforme (Anexo 2A - p.69) e ARMAZENAR em local apropriado HIGIENIZAR adequadamente os equipamentos e/ou ambiente afetado

Produto:______
Marca:_____
Quantidade:_____

Etiqueta 5: IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS NÃO CONFORMES

IDENTIFICAÇÃO DE

Data da separação: _____/___/____/
Responsável:



É proibido o descarte de produtos impróprios para consumo nas unidades escolares.





Os produtos devem ser retirados pela CEASA Campinas para avaliação e o correto descarte.

No momento da retirada dos alimentos impróprios, deve-se acondicioná-los em sacos diferenciados conforme a descrição do **Quadro 6**, a seguir:

Ouadro 6: ACONDICIONAMENTO DE PRODUTOS NÃO CONFORMES PARA RETIRADA

	Produto com pacote furado/rasgado, latas amassadas, produto com
SACO CRISTAL	objeto estranho, caruncho e bolor (desde que dentro da validade), falta de
	informação de validade/lote na embalagem do produto.
	Produto descongelado ou com sinais de recongelamento, produto
	mantido fora de refrigeração, bigatos, hortifrúti estragado, produto com
SACO DE	embalagem estourada (atum, frango desfiado, polpa de tomate, suco
LIXO	individual, creme vegetal), produto vencido, produto contaminado por
	vetores/roedores, produtos fora da embalagem original (exemplo: feijão
	que está carunchado e esteja fora da embalagem original).

P RÉ-PREPARO DOS ALIMENTOS

Nesta etapa, a matéria-prima sofre uma série de processamentos com objetivo de prepará-la para a cocção ou mesmo para armazená-la de forma mais higiênica ou prática para facilitar a utilização posterior. As modificações no alimento incluem sua higienização, seu porcionamento em unidades menores, adição de ingredientes, além de processos de descongelamento e congelamento.

Principalmente durante o pré-preparo e preparo é que os alimentos são mais manipulados, aumentando os riscos de ocorrência da contaminação cruzada, que ocorre com a transferência de contaminantes de um determinado local, superfície ou alimento para outros alimentos e superfícies, através de utensílios, equipamentos, mãos, entre outros. Um exemplo comum ocorre quando se utiliza uma mesma placa de corte, não higienizada corretamente, para cortar alimentos crus e em seguida manipular alimentos já cozidos. Por isso é importante que siga rigorosamente o passo a passo descrito no **Fluxograma 14** - p.36.

Como evitar a contaminação cruzada:

- Higienizar adequadamente as mãos, bancadas de trabalho e utensílios entre uma atividade e outra;
- Alimentos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos;
- Manipular alimentos crus e prontos em locais diferentes ou horários pré-determinados;
- Manipular os alimentos sob temperatura controlada em pequenas porções, não permitindo que o alimento permaneça mais do que 30 minutos em temperatura ambiente;
- Armazenar os alimentos em recipientes devidamente tampados e identificados;
- Respeitar a ordem correta de armazenamento dos alimentos dentro dos refrigeradores, ou seja, dispor os alimentos prontos e já higienizados nas prateleiras superiores (**Fluxograma 11** p.31).



H IGIENIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS

A higienização dos hortifrútis deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados pela ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante.

O hipoclorito de sódio (água sanitária) é um dos produtos desinfetantes recomendado para a desinfeção de alimentos, desde que tenha especificado no rótulo tal indicação.

Poderão ser utilizados outros produtos próprios para desinfecção de alimentos, devendo-se sempre seguir a recomendação de uso do fabricante.

Os hortifrútis que serão consumidos crus ou verduras para refogar que não atinjam a temperatura de 74°C no centro geométrico, como chicória, acelga, couve etc., necessitarão passar por um processo completo de higienização e desinfecção. Aqueles que passarão por cocção necessitam apenas de lavagem em água potável corrente desde que a temperatura de cocção atinja 74°C no centro do alimento.

Devem ser consideradas as seguintes exceções:

- O repolho e a acelga deverão ser picados antes de passar pelo processo de higienização;
- A tangerina ponkan e a banana deverão ser apenas lavadas em água corrente;
- O caqui e o morango, por serem frutas muito sensíveis, deverão permanecer na solução desinfetante por apenas 10 minutos.

Quadro 7: CONDIÇÕES E TEMPO DE ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PROCESSADOS E/OU ABERTOS

PRINCÍPIO ATIVO / CONCENTRAÇÃO	Hipoclorito de Sódio / 2 a 2,5% 10 ml (1 colher de sopa) de água sanitária para cada 1 litro de água	
DILUIÇÃO		
TEMPO DE AÇÃO	15 minutos	



- Deve ser afixado o Fluxograma 15 p.38, de Higienização de Hortifrútis, no local onde ocorre essa operação.
- Os alimentos devem ficar totalmente submersos na solução desinfetante, caso necessário utilize uma placa de corte devidamente higienizada apoiada sobre os mesmos.
- A solução desinfetante da higienização dos hortifrútis deve ser utilizada uma única vez e posteriormente poderá ser aproveitada para limpeza da cozinha.
- O vinagre não é sanitizante.
- Utilize placas de corte exclusivas para hortifrúti, caso não tenha, realizar higienização da placa disponível após término de cada atividade.
- Após higienização completa do hortifrúti deve-se utilizar luvas descartáveis para manipulação com as mãos.

Fluxograma 15: HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRÚTIS



C UIDADOS NA UTILIZAÇÃO DE OVOS

A *Salmonella spp.*, que pode estar presente na casca e gema de ovos, é responsável por grandes surtos de doenças de origem alimentar em todo o mundo. Devido a possibilidade de contaminação, deve-se ter muito cuidado na utilização de ovos, sendo necessário:

- Armazenar os ovos sob refrigeração até 10°C separados de alimentos prontos/preparados, fora da embalagem original, identificados com etiqueta de validade do fornecedor, em bandejas de plástico específicas para ovos, não sendo necessário cobrir com saco cristal. Caso a unidade não possua a bandeja específica para ovos, manter armazenado dentro de um recipiente;
- Utilizar os ovos de acordo com o sistema PVPS
- Não utilizar ovos com casca rachada ou suja;
- Não misturar a casca com conteúdo do ovo nas preparações;
- Não utilizar as embalagens de ovos para outra finalidade;
- Não oferecer para consumo ovos crus;
- Ovos devem ser cozidos por 12 minutos após a fervura;
- Conferir o prazo de validade dos ovos;
- Não é recomendado lavar os ovos antes de armazená-los.

D ESCONGELAMENTO DE PRODUTOS

O descongelamento correto é muito importante para a segurança e a qualidade final da preparação. Nesta etapa as áreas externas do alimento estão sob maior risco, pois alcançam temperaturas maiores, enquanto o centro do alimento demora mais tempo para descongelar.

Para evitar que a temperatura das partes externas do alimento permaneça por muito tempo dentro da Zona de Risco (5°C a 60°C), deve-se realizar descongelamento de uma maneira segura:

- Em refrigerador, à temperatura de até 4°C, por no máximo 36 horas, ou seja, o descongelamento deve ocorrer entre o primeiro horário do dia anterior ao consumo até o dia seguinte (dia do consumo) no último horário de distribuição;
- Armazenar os alimentos sob descongelamento nas prateleiras inferiores, em um recipiente tampado ou saco cristal para evitar que o líquido escorra e contamine os demais alimentos (contaminação cruzada);
- Colocar a **Etiqueta 6**, abaixo, de Identificação de Produto em Produção (disponível para impressão no **Anexo 2A** p.69) devidamente preenchida;
- Atentar-se para as orientações descritas no rótulo do fabricante.

Ê	SCOLAR CAMPINAS/SP	IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO EM PRODUÇÃO
Produt	o:	
Data d	le pré-prepa	ro / início do descongelamento:
Data d	le pré-prepa 	ro / início do descongelamento: _//
	de pré-prepa r até:	ro / início do descongelamento: _// _//



- Em caso de emergência, fazer o descongelamento em microondas ou levar diretamente ao cozimento.
- Nunca descongele o alimento em temperatura ambiente, diretamente em água corrente ou água parada.
- É vetada qualquer forma de recongelamento.
- Carnes congeladas sob processo IQF não precisam passar por descongelamento e devem ser preparadas imediatamente após a retirada do freezer.



IQF, em inglês "Individually Quick Frozen" ou congelamento individual rápido em tradução livre para português, é um processo em que os alimentos são congelados em pedaços individuais, "um a um". No caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, desde que ainda esteja congelado e em sua embalagem original, o produto poderá retornar ao freezer e ser utilizado em até 30 dias.

C ONGELAMENTO DE HORTALIÇAS E FRUTAS

Para se evitar o desperdício das possíveis sobras de hortaliças e frutas, deve-se realizar o congelamento e programar o consumo numa data posterior. Para tanto, deve-se seguir corretamente as orientações abaixo e os processos descritos nos **Fluxogramas 13** e **14** – p.41.

Para as hortaliças, se faz necessário que essas sejam frescas e que antes seja aplicada a técnica do branqueamento.

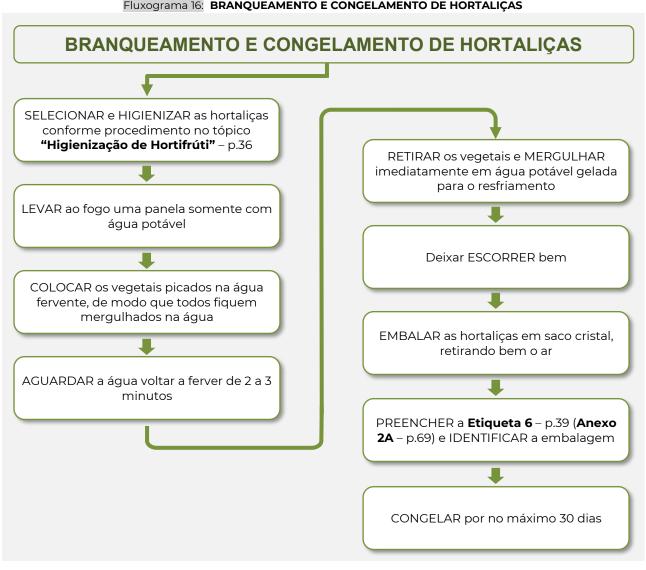


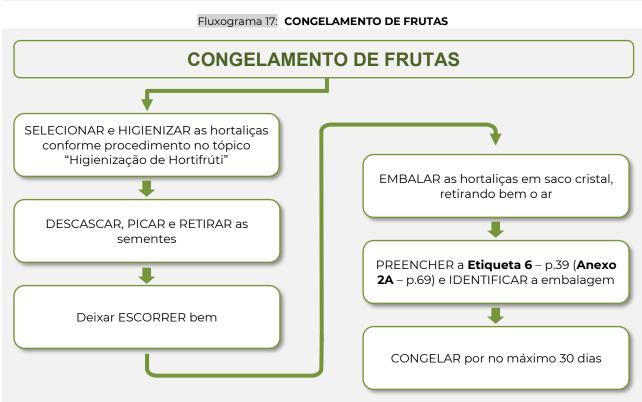


As hortaliças branqueadas devem permanecer no freezer por no máximo 30 dias e quando utilizadas devem ser refogadas ou cozidas, pois não estão prontas para o consumo. O descongelamento deve ser feito direto no fogo, em água fervente ou refogado.

As frutas que serão utilizadas para o preparo de sucos e vitaminas ou passarão por cozimento poderão ser congeladas; estas devem estar frescas, de boa qualidade e serem devidamente higienizadas e desinfetadas antes da utilização. Podem ser congeladas cortadas, em forma de polpa ou suco concentrado; devem permanecer no freezer por, no máximo 30 dias, e serem utilizadas ainda congeladas.

Fluxograma 16: BRANQUEAMENTO E CONGELAMENTO DE HORTALIÇAS





P REPARO DOS ALIMENTOS

Durante o processo de cocção os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado para cada produto, devendo atingir no mínimo 74°C no seu centro geométrico. Dentre os métodos de cocção mais utilizados, pode-se destacar: assado, refogado, ensopado, frito, grelhado e cozido no vapor.

O armazenamento de alguns alimentos pré-preparados pode ser realizado conforme a Tabela de Tempo de Armazenamento para Produtos Pré-preparados, desde que devidamente identificados e validados com a **Etiqueta 6** – p.39 de Identificação de Produto em Produção (disponível para impressão no **Anexo 2A** – p.69).

Algumas preparações como legumes cozidos para salada e recheios/coberturas cremosas para bolo devem passar por processo de resfriamento de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. No processo de resfriamento a temperatura do alimento deve ser reduzida de 60 °C a 10 °C em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperatura inferior a 5 °C.

Quadro 8: CONDIÇÕES E TEMPO DE ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PRÉ-PREPARADOS

PRODUTO	TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO	LOCAL DE ARMAZENAMENTO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Bolos simples (sem cobertura ou recheio)	Ambiente	-	1 dia
Falsa maionese / Falsa ricota	Máximo 4° C	Geladeira	1 dia
Gelatina	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Leite condensado Caseiro	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Legumes cozidos para salada (após resfriamento)	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Requeijão caseiro	Máximo 4° C	Geladeira	1 dia
Recheios / Coberturas cremosos para bolo (após resfriamento)	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Tempero caseiro batido com sal	Máximo 5° C	Geladeira	3 dias
Verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados	Máximo 5° C	Geladeira	1 dia
Verduras, hortaliças e frutas congelados	-11 a -18 °C	Freezer	30 dias

D ISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Trata-se do momento da entrega da refeição pronta às crianças, em refeitório apropriado e agradável, com equipamentos e utensílios adequados e higienizados.

Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo x temperatura, apresentados na tabela a seguir. Alimentos que ultrapassem os prazos estipulados devem ser desprezados.

A temperatura dos alimentos prontos para a distribuição deverá ser aferida e anotada na Planilha de Controle de Temperatura (**Anexo 8** – p.80) a cada início de distribuição; e uma nova aferição de temperatura deverá ser realizada a cada hora de duração da distribuição. As temperaturas recomendadas estão descritas no **Quadro 9**, abaixo, e o processo de controle de temperatura definido no **Fluxograma 18** – p.45.

Durante o monitoramento, em caso de verificação de temperatura de alimentos quentes abaixo de 60°C, deverá ser realizada ação corretiva através do reaquecimento da preparação a no mínimo 74°C no centro do alimento e posteriormente manutenção da temperatura acima de 60°C em banho-maria.

Quadro 9: TEMPO DE ARMAZENAMENTO PARA PRODUTOS PRONTOS

ALIMENTOS	TEMPERATURA (no centro geométrico)	TEMPO DE EXPOSIÇÃO
Quentes	Mínima de 60°C	Máximo 6 horas
Quentes	Abaixo de 60°C	Máximo 1 hora
Frios	Até 10°C	Máximo 4 horas
FIIOS	Entre 10°C e 21°C	Máximo 2 horas

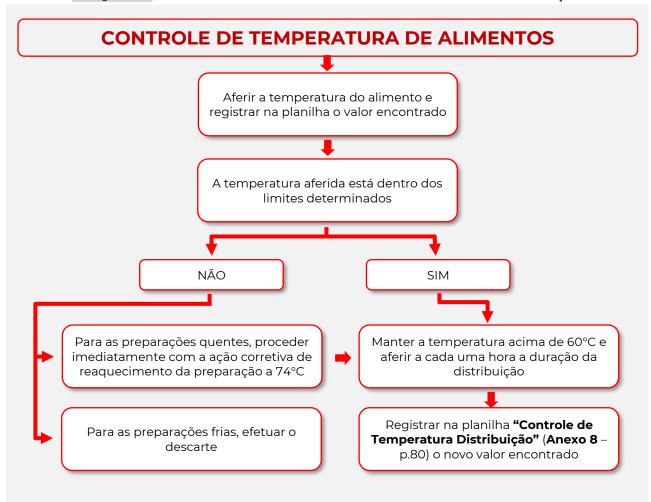
As sobras dos alimentos prontos para reposição que não tenham sido distribuídos devem ser descartadas logo após o término da distribuição, em lixo apropriado.

A higienização das mãos durante toda a distribuição das refeições é obrigatória e contribui para a segurança alimentar. Caso o "servimento" ocorra com utensílios, não se faz necessário o uso de luvas descartáveis, estas são necessárias apenas para a distribuição de pães, biscoitos ou manipulação de frutas prontas para o consumo.



Cuidados a serem tomados na distribuição:

- O tempo entre o término do preparo da refeição e o início da distribuição deve ser de no máximo 30 minutos.
- Após o término do preparo até o final da distribuição, manter as preparações em balcão térmico, chama piloto ou banho-maria.
- Manter os Alimentos quentes na temperatura de 60°C ou mais.
- Manter os alimentos frios em temperatura abaixo de 10°C.
- Monitorar a temperatura durante todo o processo e registrar o resultado obtido na Planilha de Controle de Temperatura (Anexos 8 – p.80 e 9 – p.81).
- Trocar a água do balcão térmico diariamente e manter a temperatura entre 80 e 90°C. Aferir a temperatura durante a distribuição.
- Nunca misturar a preparação fresca (nova) com alimentos que já estejam sendo utilizados em serviço (velho), nem acrescentar alimento cru ao alimento cozido.
- Proteger os alimentos expostos para o consumo imediato com tampa ou saco plástico e manter distância de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.
- Disponibilizar utensílios adequados para servir os alimentos, de preferência com cabos mais longos para manter as mãos afastadas do alimento (substituir os utensílios sempre que necessário).
- Mexer os alimentos periodicamente para que se distribua melhor o calor.





- É proibido o reaproveitamento de sobras e restos de alimentos;
- É proibida a doação de sobras e restos para lavagem destinada a animais;
- É proibido congelar ou armazenar sobras e restos de alimentos;
- Todas as sobras e restos de alimentos devem ser descartados imediatamente após a distribuição.

C OLETA DE AMOSTRAS

Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de todos os alimentos elaborados para a alimentação escolar em todos os períodos; inclusive água e alimentos de festas ocasionais como bolos, doces, pipoca, conforme **Fluxograma 19** – p.46. Produtos em embalagem para consumo individual tais como barra de cereal, sucos, biscoitos e bolinhos individuais e kit lanche, deverão ser registrados no Documento de Rastreabilidade de Alimentos Industrializados

e Especiais (Anexo 10 – p.82), conforme orientado no tópico "Rastreabilidade de Alimentos Industrializados Individuais e para Restrições Alimentares" – p.47.

Os alimentos devem ser coletados na metade do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados durante o processo.



- **Alimentos Sólidos:** armazená-los no freezer. Exemplo: arroz, feijão, saladas e frutas, carnes, sopa, etc.
- Alimentos Líquidos: armazená-los no refrigerador. Exemplo: água, suco, leite, fórmula láctea infantil, etc.
- **Observação:** no caso da preparação flocos de milho com leite, armazenar os flocos em freezer e o leite em refrigerador.
- As amostras não podem ficar expostas em temperatura ambiente por mais que 30 minutos;
- As amostras devem ser armazenadas de forma organizada.
- As amostras do mesmo dia, data e turno deverão armazenadas de forma que fiquem juntas.
- O conjunto de amostra de cada data / turno poderá ser armazenado no mesmo saco cristal ou vasilha plástica. Isso torna a separação das amostras de mais fácil acesso e organização.

Fluxograma 19: COLETA DE AMOSTRAS **COLETA DE AMOSTRAS** Higienizar as mãos conforme procedimento descritos no tópico "Higiene das mãos" - p.14 Colocar o correspondente a pelo menos 100g de amostra de cada alimento Identificar os sacos de amostras esterilizados com o nome da escola, nome da preparação, data, horário e nome do responsável pela coleta Retirar o ar e vedar com nó acima da tarja de identificação Higienizar a tesoura com álcool 70% ou solução clorada Armazenar por 72 horas (três dias completos) Abrir a embalagem sem tocar internamente nem soprar SÓLIDOS LÍQUIDOS Manter Manter sob congelados refrigeração

Quadro 10: TABELA DE REFERÊNCIA PARA QUANTIDADE DE ALIMENTOS COLETADOS

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA
Arroz	1 colher de servir arroz
Feijão	½ concha grande
Carne	1 colher de servir arroz
Legumes cozidos	1 colher de servir arroz
Macarrão	1 colher de servir arroz
Salada de folhas	2 colheres de servir arroz
Frutas	1 unidade ou 1 fatia

ALIMENTO	MEDIDA CASEIRA
Biscoitos	24 unidades
Biscoito polvilho	1 pacote
Pão de queijo	4 unidades
Pão de forma	4 fatias
Pão tipo hot dog	2 unidades
Bisnaguinha	5 unidades
Líquidos	½ xícara de chá

R ASTREABILIDADE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS INDIVIDUAIS E PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

Alimentos industrializados embalados em porções individuais e que não sofrem manipulação (biscoito, suco, iogurte, bolinho, entre outros), bem como alimentos especiais para atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais (fórmulas infantis especiais e demais alimentos diferenciados fornecidos pelos responsáveis) não deverão ter amostra coletada, porém, deverão ser registrados no "Documento para Rastreabilidade de Alimentos Especiais" (**Anexo 10** – p.82) que contém informações relativas à origem do produto e serve como medida de controle de qualidade e para auxiliar no esclarecimento de eventuais ocorrências de doença transmitida por alimento.

O Documento de Rastreabilidade deve ser preenchido pelo(a) cozinheiro(a) antes da distribuição aos alunos no caso de alimentos industrializados embalados individualmente, e antes da abertura da embalagem do produto no caso de fórmulas infantis especiais ou alimentos fornecidos pelos responsáveis dos alunos. O documento deve ficar armazenado em pasta apropriada e disponível para consulta.

O recebimento de alimentos fornecidos pelos responsáveis de alunos deverá ocorrer somente mediante a presença de atestado médico atualizado; autorização via e-mail do Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas e entregues em embalagem fechada, íntegra, lacrada e dentro do prazo de validade.

Após abertos, todos os produtos deverão ser devidamente identificados com a **Etiqueta 3** – p.33 (disponível para impressão no **Anexo 2A** – p.69) conforme orientação deste Manual no tópico **"Armazenamento dos produtos após abertos"** – p.32.



Cuidados que devem ser adotados no preparo das fórmulas infantis especiais:

- Devem ser preparadas pelo(a) mesmo(a) cozinheiro(a)
 que preparar as demais mamadeiras.
- Utilizar a mesma água para diluição para as demais mamadeiras.

Quanto às fórmulas de rotina, de partida (1) e de seguimento (2), estas deverão ter amostra coletada conforme descrito no tópico **"Coleta de amostras"** – p.46.

Para o preenchimento do produto kit lanche no Documento para Rastreabilidade (**Anexo 10** – p.82) considerar a data de validade e lote presentes na caixa de embalagem secundária.

7

NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS (NAE)

Para garantir a atenção à saúde das crianças atendidas pelo Programa Municipal de Alimentação Escolar, é necessário adequar o cardápio proposto às condições dos indivíduos com Necessidades Alimentares Especiais (NAE).

Quando a escola receber um aluno que possua NAE é necessário que a equipe gestora informe e envie o laudo/atestado médico ao nutricionista supervisor da Unidade Escolar, para que este elabore o protocolo específico, realize os ajustes necessários do cardápio e oriente a equipe da cozinha.

O envio de alimentos preparados em casa será permitido somente em casos específicos e após autorização do Departamento de Alimentação Escolar / CEASA Campinas, conforme modelo de "Autorização para Fornecimento de Alimentos Prontos de Casa para Alunos com Necessidades Alimentares Especiais" (**Anexo 11** – p.83).

É imprescindível aos manipuladores de alimentos a leitura de todos os rótulos dos alimentos antes de ofertar ao aluno, do protocolo específico do aluno e do Manual de Restrições Alimentares.

Em caso de fórmulas infantis enviadas pelos responsáveis, é necessário atentar-se à data de validade do produto após aberto. Caso o produto não esteja sendo utilizado ou esteja próximo da data de validade após abertura, a equipe da cozinha deverá realizar a devolução à direção para providências.

8

MANEJO DE RESÍDUOS

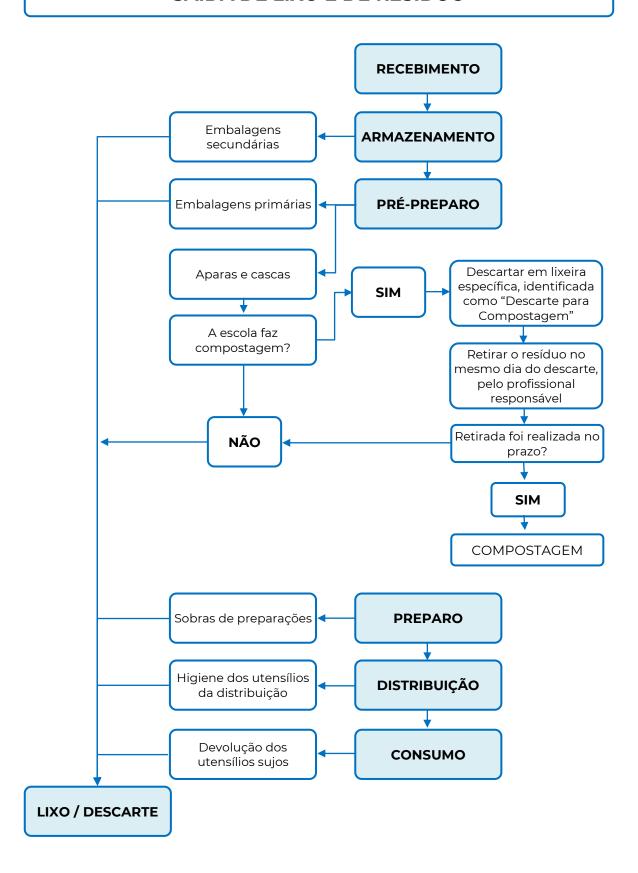
O lixo descartado na cozinha deve ser recolhido diariamente, quantas vezes forem necessárias, armazenando-o até a coleta em um local externo, protegido e isolado das áreas de preparo e armazenamento de alimentos, para se evitar focos de contaminação, mau cheiro e a atração de pragas, conforme **Fluxograma 20** – p.50.

As lixeiras devem ter capacidade suficiente para armazenar os resíduos até seu descarte adequado. Todas as lixeiras devem ser mantidas higienizadas, revestidas com saco de lixo resistente, estar em boas condições de uso e possuir tampas com sistema de abertura sem a utilização das mãos (acionamento por pedal). Podem ser mantidas na cozinha em local afastado das bancadas e equipamentos, sem atrapalhar o fluxo ou na área externa.



- Para coleta e transporte do lixo até a área externa da cozinha, bem como para higienização das lixeiras é obrigatório o uso de luvas de borracha com cano longo.
- O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram os gêneros alimentícios. Caso haja impossibilidade de áreas diferentes para estes fluxos, devem-se determinar horários diferenciados para estas tarefas a fim de que não ocorra contaminação cruzada.

SAÍDA DE LIXO E DE RESÍDUO



9

QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES

As instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção. O acesso deverá ser controlado e independente, não comum a outros usos.

O dimensionamento deverá ser compatível com todas as operações, havendo uma separação entre as diferentes atividades de forma a evitar a contaminação cruzada.

As instalações físicas como piso, paredes e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, mantendo-se íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

As portas e janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes, providas de telas milimétricas, dotadas de fechamento automático. Na ausência de fechamento automático, elas devem permanecer fechadas. O ambiente deve conter sistema de exaustão com telas milimétricas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos, apresentar adequado estado de conservação e funcionamento; e ser limpas periodicamente. A tampa da caixa de gordura deve estar bem limpa, sem rachaduras ou trincas e que a vedação seja perfeita. Qualquer tipo de defeito no encaixe aumenta muito os riscos de contaminação do ambiente e a higiene fica comprometida. Não se deve jogar lixo, restos de alimentos ou óleo na pia ou no ralo, pois pode causar o entupimento e a obstrução da rede de esgotos. O entupimento da caixa de gordura causa mau cheiro, refluxo de sujeira, escoamento lento, transbordamento pela tampa da caixa, infestação de baratas e outros insetos e contaminação do ambiente.

As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosões e quedas acidentais;

As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização;

Deverá possuir vestiários e instalações sanitárias destinados aos funcionários, não devem se comunicar com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gêneros e as portas devem ser dotadas de fechamento automático.

Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros. Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e lixeira acionada sem contato manual.

Deverá existir lavatório exclusivo para higiene das mãos na área de manipulação dotado de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado e coletor de papel acionado sem contato manual.

ABASTECIMENTO DE ÁGUA

É obrigatório utilizar somente água potável (límpida, transparente, insípida, inodora e livre de contaminações químicas e biológicas) na produção e manipulação de alimentos, no preparo de bebidas e no preparo de gelo. Sendo o controle da água, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente, fundamental para garantir a segurança dos alimentos.

O gelo para utilização em alimentos deve ser produzido com água potável, protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

O reservatório de água potável deverá ter tampa, ser de fácil higienização, ter superfície interna lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos. A higienização do reservatório deve ser realizada conforme métodos

recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou conforme validade do laudo emitido pelo responsável e registrada na planilha **FORM-POP 2** (**Anexo 15** – p.89+).

Em caso de alguma ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros, uma nova higienização deverá ser realizada. O laudo da higienização deverá ser solicitado e arquivado.

A troca dos elementos filtrantes dos filtros de água e dos bebedouros deverá ser feita de acordo com as especificações do fabricante e registrada na planilha **FORM-POP 2** (**Anexo 15** – p.89+), referente à higienização do reservatório de água e caixa de gordura e troca de filtro. Quando a Direção da escola for a responsável pela troca do filtro, deverá preencher a "Declaração de Troca do Filtro", conforme **Anexo 12** – p.84 e colocada a **Etiqueta 7** abaixo, disponível para impressão no **Anexo 2A** – p.69).

Etiqueta 7:	TROCA DE FILTRO
PROGRAMA MUNICIPAL DL ALIMENTAÇÃO ESCOLÁR CAMPINAS/SP	TROCA DE FILTRO
Marca:	
Data da Troca:	/
Próxima Troca: _	/
Responsável:	

Em caso de falha no abastecimento de água, a unidade escolar deverá providenciar uma solução alternativa de modo a não afetar a segurança dos alimentos e da saúde dos alunos.

Caso note alterações nas características da água, não a utilizar no preparo de alimentos nem na higienização de utensílios. Informar imediatamente a direção da unidade escolar.



Para não desperdiçar água:

- Manter a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças e descascar legumes e frutas;
- Ao limpar os utensílios (panelas, caldeirões) não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente o necessário de detergente.
- A água da higienização das hortaliças pode ser reutilizada para lavar o chão.

11

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

A presença de pragas como insetos e roedores em serviços de alimentação, além de causar danos como a perda de produtos, pode principalmente causar doenças, inclusive as de origem alimentar.

As pragas podem entrar no estoque ou na cozinha juntamente com as entregas de produtos ou através de frestas e passagens do próprio local. A falta de higiene, deficiências na estrutura física e ausência de mecanismos de controle contribuem para sua proliferação. Por isso, torna-se importante adotar ações contínuas de organização, higiene, conservação e manutenção das instalações com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou a proliferação dos mesmos, mantendo todas as instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres de pragas.

A desinsetização deve ser realizada de acordo com a necessidade ou a recomendação da empresa prestadora de serviços e registrada na planilha **FORM-POP 5** (**Anexo 15** – p.89+). Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente.



A desinsetização deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de Vigilância Sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

A cozinha deverá estar sempre limpa e seca antes das desinsetização, conforme descrito no Protocolo de Orientação para Procedimento de Desinsetização (**Anexo 3** – p.71). Por medida de segurança, todos os alimentos e utensílios devem ser armazenados e protegidos em armários fechados ou saco plástico antes da aplicação. Seguir as orientações conforme o Protocolo de orientação para procedimento de desinsetização, conforme **POP 5** (**Anexo 15** – p.89+).

Para controlar pragas e infestações, devem-se tomar as providências a seguir:

• Jogue o lixo fora, com frequência e de maneira correta;

- Mantenha as lixeiras higienizadas, em boas condições e bem fechadas;
- Armazene adequadamente os alimentos;
- Mantenha as instalações cuidadosamente limpas;
- Coloque telas milimétricas nas portas, janelas e outras aberturas para a área externa podendo ser removível para facilitar a limpeza;
- As portas devem ser dotadas de molas para fechamento automático e devem estar bem ajustadas ao batente, na parte inferior dever ser instalada proteção para mantê-la bem encaixada:
- Os ralos devem ser sifonados, com fechamento ou tela milimétrica para evitar a entrada de pragas;
- Reduza o número de abrigos para as pragas, tapando frestas e substituindo peças de azulejo e pisos quebrados;
- Evite a entrada de caixas de entrega de hortifrúti nas áreas de manipulação de alimentos:
- Quando receber frutas em caixas de madeira, descarte logo após o armazenamento;
- Mantenha caixas de gordura bem vedadas;
- Mantenha os disjuntores e tomadas protegidos por espelhos;
- Mantenha as áreas no entorno livres de acúmulo de materiais em desuso, entulho, mato não aparado e outros materiais que possam servir de abrigo a animais e vetores;
- Evite forrar as prateleiras e equipamentos a fim de não servir de abrigo de insetos.
- Monitorar com frequência a presença de insetos e roedores. Qualquer sinal deve ser comunicado à direção para providências.



Em casos de suspeita de ataque de insetos e/ou roedores não utilizar o alimento e entrar em contato com o Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas para as devidas orientações.

ALTERAÇÃO DA ENTREGA DE MERCADORIAS / CANCELAMENTO / ALTERAÇÃO DAS QUANTIDADE

Em caso de excedente de mercadorias pela não utilização, o(a) cozinheiro(a) deverá solicitar o cancelamento semanalmente, verificando o cardápio e o período de consumo a ser cancelado / alterado.

Os cancelamentos e/ou alterações deverão ser realizados preferencialmente no dia seguinte da entrega por telefone ou e-mail do plantão da CEASA Campinas.

Hortifrúti:

Entrega às terças-feiras: até quinta-feira às 13h Entrega às sextas-feiras: até terça-feira às 13h

Carnes e congelados:

Até as 10h do dia anterior à entrega

Estocáveis:

Até as 14h do 2° dia que antecede a entrega

Panificados:

Até quinta-feira às 10h

CANCELAMENTOS e

solicitação de gás:

De segunda a sexta-feira, das 7h às 14h

URGÊNCIAS: de segunda a sexta-feira, das 7h às 16h

URGÊNCIAS:

Freezer quebrado;

Falta de energia;

Falta de água;

Infestação por pragas;

Greve;

Problemas estruturais.



Prazos para

Alteração de

Pedidos

Cancelamentos de Mercadorias /

- Quando houver feriado os prazos para cancelamentos e entregas poderão ser alterados.
- Cancelamentos fora do prazo serão realizados para a próxima entrega;
- Todas as solicitações devem ser registradas no Livro ATA, contendo data, horário e nome do(a) cozinheiro(a) e plantonista CEASA que atendeu à solicitação.

🚺 🔁 ABASTECIMENTO DE GÁS DE COZINHA 🗕 GLP

O fornecimento de gás é exclusivo para o preparo da alimentação escolar nas escolas municipais e estaduais e o pedido deve ser realizado pelo(a) cozinheiro(a) imediatamente após a troca de cilindro / botijão vazios pelo adicional / reserva, através do número de telefone (19) 3746-1336 ou pelo e-mail gas@ceasacampinas.com.br.

No ato da ligação, deverá fornecer as seguintes informações:

- Nome do(a) cozinheiro(a);
- Código da unidade escolar;
- Tipo de botijão utilizado: P13, P45 ou P90.





- (três) dias úteis para a entrega.
- O Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas é responsável apenas pelo abastecimento de gás. Problemas de vazamento no fogão, na mangueira, entupimento de bocas, entre outros; são de reponsabilidade da escola.

PLANILHAS DE CONTROLE

Para um melhor controle e planejamento das refeições servidas é necessário preencher diariamente as planilhas de estoque e refeição servida (Anexos 5 - p.76 e 6 - p.77) e quinzenalmente a planilha de inventário de estoque (Anexo 7 - p.78).

Essas planilhas devem estar em local visível e disponíveis para consultas.

P LANILHA DE CONTROLE DE ESTOQUE

A planilha deve ser preenchida diariamente pelo(a) cozinheiro(a) devidamente treinado(a), objetivando o adequado controle do estoque (**Anexo 4** – p.72).

Preenchimento correto da planilha:

- Nome do(a) cozinheiro(a);
- Preencher o cabeçalho da planilha com o nome e código da unidade escolar, nome dos(as) cozinheiros(as) e o período;

- Iniciar uma nova planilha na segunda-feira, preenchendo a coluna do estoque anterior com todos os itens que estavam no estoque na sexta-feira anterior após o término do trabalho;
- Preencher a coluna de entrada com os itens recebidos na semana de acordo com o romaneio de entrega;
- A coluna de saída deverá ser preenchida com os itens utilizados no dia;
- O total utilizado é a somatória das saídas da semana;
- O estoque final é o estoque anterior, mais as entradas, menos o total utilizado;
- Para evitar erros de contagem o estoque semanal deverá ser conferido com o estoque físico a cada final da semana, bem como o estoque anterior a cada início da semana;
- Fique atento (a) ao preenchimento utilizando as unidades adequadas. Exemplo: Kg, Pct, Un.

P LANILHA DE REFEIÇÕES SERVIDAS

Diariamente a equipe de cozinheiros(as) deverá responsabilizar-se pela contagem e controle das refeições servidas aos alunos.

Para cada tipo de cardápio há uma Planilha de Refeições Servidas específica, devendose anotar o número de alunos atendidos em todos os períodos de distribuição e em todas as refeições disponíveis no cardápio utilizado (**Anexos 5** – p.76 e **6** – p.77).

- Ensino Infantil: considerar o número de alunos presentes.
- Ensinos Fundamental e Médio: considerar o número de alunos que consumiram a refeição e o número de repetições em cada refeição e em cada período.

A contagem do número de refeições poderá ser realizada através da contagem dos pratos ou algum outro utensílio utilizado para o "servimento" aos alunos. As repetições deverão ser contadas a partir de marcadores como fichas que deverão ser depositadas em um segundo recipiente conforme as repetições ocorram, ou algum outro método que seja eficaz.

P LANILHA DE INVENTÁRIO DO ESTOQUE

A Planilha de Inventário de Estoque (**Anexo 7** – p.78) deve ser preenchida quinzenalmente, às sextas-feiras, através de contagem criteriosa do estoque com as devidas datas de validade. Uma cópia da planilha de inventário deverá ser enviada por e-mail para nutri.plantao@ceasacampinas.com.br, e posteriormente o documento deverá ser arquivado em pasta organizada.

P LANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA

O controle de tempo/temperatura é altamente eficaz no controle, eliminação ou diminuição do número de microrganismos durante o armazenamento, a produção e a distribuição do alimento. Portanto, o registro da temperatura de conservação dos alimentos e equipamentos é um importante fator de controle para a segurança alimentar.

P LANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

A temperatura das preparações servidas deverá ser monitorada durante o processo de produção até o término da distribuição, a fim de que sejam mantidas dentro dos padrões de segurança estabelecidos pela Resolução RDC 216/2004 e por este manual.

O controle de temperatura deverá ser realizado diariamente em cada distribuição; devese fazer uma aferição no início de cada refeição e a cada hora, enquanto durar a distribuição, realizar uma nova aferição. As aferições deverão ser registradas na Planilha de Controle de Temperatura de Distribuição (**Anexo 8** – p.80). O termômetro mais apropriado para as preparações é com haste ou espeto para penetração, pois permite que a aferição ocorra no centro geométrico do alimento.



Para preparações quentes, ao se verificar temperatura fora dos parâmetros estabelecidos conforme tabela de referência na planilha de controle de temperatura, proceder imediatamente com ação corretiva de reaquecimento da preparação a 74°C.



- Ao aferir a temperatura dos alimentos é importantíssimo garantir a correta higienização do termômetro antes de inseri-lo no alimento, pois caso esteja contaminado, poderá causar contaminação cruzada.
- A higienização da haste do termômetro deve ser feita com álcool 70% e deverá ser realizada antes e depois de aferir cada alimento.

P LANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

A temperatura de freezers e geladeiras deve ser aferida uma vez ao dia e anotada na Planilha de Controle de Temperatura de Equipamentos (**Anexo 9** – p.81). Ao se verificar temperatura fora dos parâmetros estabelecidos na planilha, adotar as seguintes ações corretivas:

- Regular o termostato, verificar se há excesso de alimentos impedindo a correta circulação do ar, as condições da borracha de vedação da porta e outras situações que possam estar impossibilitando a manutenção da temperatura;
- Caso o problema persista comunicar a supervisão e direção para que seja providenciada manutenção.

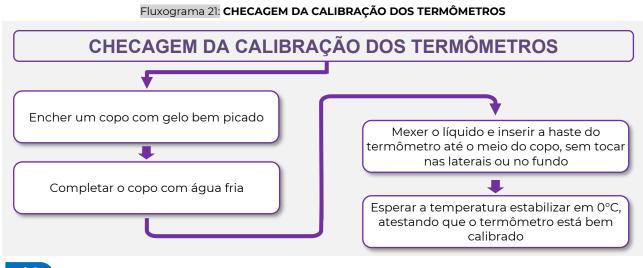
A temperatura indicada pelo termostato dos próprios equipamentos não deve ser considerada, pois eles não são calibrados anualmente.

Quadro 11: TEMPERATURAS DE CONTROLE DOS EQUIPAMENTOS

FREEZER	- 18°C ou menos	
GELADEIRA	Abaixo de 5°C	
BALCÃO TÉRMICO COM ÁGUA	Entre 80°C e 90°C	
BALCÃO TÉRMICO A SECO	Entre 65°C e 90°C	
PASS THROUGH	Acima de 70°C	

P LANILHA DE CONTROLE DE TERMÔMETROS

Para garantir o correto funcionamento dos termômetros, é necessário que os equipamentos sejam calibrados anualmente e seja apresentado pela empresa o certificado de calibração. A calibração deve ser registrada na planilha do **FORM-POP 4** (**Anexo 15** – p.89+). Pode-se checar a calibração de um termômetro através do método do ponto de congelamento da água, segundo as etapas do **Fluxograma 21**, a seguir.



Para melhor preservação da calibragem dos termômetros e segurança das temperaturas aferidas, recomenda-se um termômetro exclusivo para cadeia quente (alimentos) e outro para cadeia fria (freezer e geladeira).

P LANILHA DE CONTROLE DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP

Conforme a Portaria CVS 5/2013, os serviços de alimentação devem dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e autoridade sanitária. As planilhas estão disponíveis nos formulários de registro do Procedimento Operacional Padronizado, disponíveis no **Anexo 15** – p.89+.



Todos(as) os(as) cozinheiros(as) devem estar aptos(as) para preencher os POP's, bem como das demais planilhas de controle. Não devendo ser tarefa de apenas um membro da equipe. Em caso de dúvida, deve-se consultar o nutricionista responsável pela unidade escolar ou entrar em contato com o plantão do Departamento de Alimentação Escolar da CEASA Campinas.

Os POP's a serem preenchidos são:



Controle de higienização de instalações e equipamentos. Essa planilha deve ser preenchida diariamente pelo(a) cozinheiro(a).



POP 1B

Controle de higienização de equipamentos de proteção individual. Essa planilha deve ser preenchida pelo(a) cozinheiro(a), exceto calça térmica e capa térmica que devem ser preenchidas pelo responsável pelo fornecimento do EPI

POP 2

Registro de higienização de reservatório de água, caixa de gordura e troca de filtro. Essa planilha deve ser preenchida e atualizada pela direção.

Controle de higiene e apresentação pessoal. Este controle é realizado através do relatório de visita técnica preenchido pela supervisora da empresa terceirizada nas unidades escolares municipais e estaduais, e pela supervisora da CEASA nos núcleos, nas entidades e CEI's Bem Querer e o registro da periodicidade dos exames é evidenciado na planilha de controle FORM-POP 3

POP 4

Registro de manutenção e calibração de equipamentos. Essa planilha deve ser preenchida toda vez que houver a calibração do termômetro ou da balança, e/ou manutenção de algum equipamento. Devem ser preenchidas e atualizadas pela direção.

POP5

Registro de desinsetização e ocorrência de pragas. O registro de desinsetização deve ser preenchido pela direção. A ocorrência de pragas deve ser preenchida pelo(a) cozinheiro(a) sempre que houver intercorrência de pragas na cozinha.

Recebimento hortifrúti. No ato da entrega devem ser avaliadas as condições dos hortifrutigranjeiros e registrados em planilha.

Recebimento de perecíveis. No ato da entrega avaliar as condições e temperatura dos produtos e registrar em planilha.



TEMPORALIDADE DOS DOCUMENTOS

Todos os documentos, tais como: romaneios de entrega, planilhas de controle e planilhas de qualidade deverão ser armazenadas na unidade escolar de forma organizada em pastas, arquivos ou sacos plásticos e serão descartados, respeitando o tempo mínimo para guarda deles de acordo com o Quadro 12, a seguir.

Ouadro 12: TABELA DE TEMPORALIDADE DE DOCUMENTOS

DOCUMENTO	PRAZO DE GUARDA	RESPONSABILIDADE
Comprovante de Entrega de Gás	60 meses	Direção
Cópia Relatório de Visita	60 meses	Equipe da cozinha
Planilha de Controle de Estoque	60 meses	Equipe da cozinha

DOCUMENTO	PRAZO DE GUARDA	RESPONSABILIDADE
Romaneio de entrega	60 meses	Direção
Planilhas de POP 2, 4 e 5	60 meses	Equipe da cozinha
Planilha de Inventário de Estoque	3 meses	Equipe da cozinha
Planilhas de Controle de Temperatura	3 meses	Equipe da cozinha
Planilhas de POP 1 (A e B), 3 e 6 (A e B)	3 meses	Equipe da cozinha



O descarte de romaneios de entrega de alimentos e de gás, mesmo respeitando o tempo mínimo de guarda, deverá ser realizado com autorização da direção da unidade escolar.

1 6 REFERÊNCIAS

BRASIL. Governo do Estado de São Paulo. Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo – Sabesp. **Caixa Retentora de Gordura**. Disponível em http://site.sabesp.com.br/site/uploads/file/Folhetos/2018/caixa_gordura.pdf. Acesso em 05/01/2022.

BRASIL. Ministério da Educação / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar**. Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação: Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004**. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializados de Alimentos: RDC 275, de 21 de outubro de 2002**. Brasília, 2002.

BRASIL. Prefeitura Municipal de São Paulo / Secretaria Municipal de Saúde. **Regulamento Técnico de Boas Práticas: Portaria SMS nº 1.210 de 16 de agosto de 2006**. São Paulo, 2006.

BRASIL. Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo / Centro de Vigilância Sanitária. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos: Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. São Paulo, 2013.

Anexo 1:	Protocolo d	de Registro	de Suspeita	de Surto Alimentar

Anexo 2A: Etiquetas para Impressão

Anexo 2B: Cartaz Fluxo Higienização Simples das Mãos para Impressão

Anexo 3: Protocolo de Orientação para Procedimento de Desinsetização

Anexo 4: Planilha de Controle de Estoque (Modelo)

Anexo 5: Planilha de Refeição Servida (Modelo Ensino Fundamental)

Anexo 6: Planilha de Refeição Servida (Modelo Ensino Infantil)

Anexo 7: Planilha de Inventário Quinzenal

Anexo 8: Planilha de Controle de Temperatura na Distribuição

Anexo 9: Planilha de Controle de Temperatura nos Equipamentos

Anexo 10: Documento de Rastreabilidade para Alimentos Industrializados e Especiais

Anexo 11: Autorização para Fornecimento de Alimentos Prontos de Casa para Alunos com Necessidades Alimentares Especiais

Anexo 12: Declaração de Troca do Filtro

Anexo 13: Especificação dos Materiais de Limpeza e Descartáveis

Anexo 14: Lista de Presença de Capacitação/Treinamento de Cozinheiros(as)

Anexo 15: Procedimentos Operacionais Padronizados - POP



PROTOCOLO DE REGISTRO DE NOTIFICAÇÃO DE CASOS SUSPEITOS DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR

IDENTIFICAÇÃO Unidade Escolar: Região:_____ Informante: Acionado vigilância sanitária: ☐ não ☐ sim **DADOS REFERENTES AO CASO/SURTO** Nº de alunos com sintomas: ______ Nº alunos presentes no dia da ocorrência: _____ Nº e quais funcionários expostos: Turmas com presença de sintomas: Atendimento médico: ☐ não ☐ sim, local:______ Internações: ☐ não ☐ sim, quantidade _____ Início sintomas: ____/___/____ Sinais e sintomas predominantes: _____ Relato de sintomas e/ou viroses em dias anteriores: não sim Outras informações de relevância: DADOS DA REFEIÇÃO / ALIMENTO SUSPEITO Data da ingestão: ______ Hora da ingestão: _____:___ Alimento suspeito:___ Origem do alimento:_____ Produto (marca/lote/fabricação/validade):_____



PROTOCOLO DE REGISTRO DE NOTIFICAÇÃO DE CASOS SUSPEITOS DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR

Cardápio oferecido nos ú	Itimos dias:		
Refeição			
Horário Preparações			
rreparações			
Refeição		. 1) ()
Horário		1 / 1 / 2	\leftarrow
Preparações	M		
		EL	
			CONISTA
		TI O NUTE	ACIOIN
Relatar condições da dist	ribuição das refeições: _	DA CEASA	CAMPINA
SU	DEKA		
PROCEDIMENTOS TÉC	CNICOS		
Presença de amostra do	produto: □ não □ sim		
Presença de amostra das	s preparações servidas: [☐ não ☐ sim	
Amostra da água: ☐ não	o 🗆 sim		
Limpeza da caixa d'água:	: data://	_	
Troca do filtro: data:			
Presença de pragas: 🔲		role: □ não □ sim	
Relatos de distúrbios gas	trointestinais na equipe	da cozinha: 🛭 não 🗖 sii	n
Houve queda de energia	nos últimos 5 dias: 🗆 n	ão □ sim	



PROTOCOLO DE REGISTRO DE NOTIFICAÇÃO DE CASOS SUSPEITOS DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR

Houve descongelamento de alimento por falha de	equipamento nos últimos 5 dias: \square não \square sim
Alteração no registro de temperatura dos equipan	nentos nos últimos 5 dias: 🛘 não 🗖 sim
Realizada a aplicação check-list na cozinha: 🛭 nã	ío □ sim (anexar)
Retirada a amostra do produto: □ não □ sim, e	specificar:
	i ÁDI()
Outros apontamentos:	IARIO
- ADMU	
F()KI	
	CONISTA
V I	NUTRICION SINAS
-11 17ADO	PELO TO CAMPINA
Providências: SUPERVISOR	DA CEASA
Providências: SUPERVISOR	
50.	
	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
CARIMBO ASSINATURA SUPERVISOR	CARIMBO ASSINATURA DIREÇÃO



#### **ETIQUETAS PARA IMPRESSÃO**

{ Etiqueta 2 }
PRODUTO PRÓXIMO ATIMENTAÇÃO AO VENCIMENTO  (Mês) (Ano)
Etiqueta 4 }  PROGRAMAMINICAN DI ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ALIMENTARES ESPECIAIS (NAE)
Aluno: Turma:
{ Etiqueta 6 }  ALIMENTAÇÃO IDENTIFICAÇÃO DE ESCOLÁR PRODUÇÃO
Produto:  Data de pré-preparo / início do descongelamento:
Utilizar até://

#### FLUXO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS – CARTAZ PARA IMPRESSÃO

# Higienize suas Mãos

#### Finalidade:

Remover os microrganismos que colonizam as camadas superficiais da pele, assim como o suor, a oleosidade e as células mortas, retirando a sujidade propícia à permanência e à proliferação de microrganismos.

<u>Duração do procedimento:</u> 40 a 60 segundos.



5. Ensaboar as palmas das mãos, friccionandoas entre si.



Esfregar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e viceversa



 Esfregar o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa.



 Abrir a torneira e molhar as mãos, evitando encostar-se a pia.



Esfregar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e viceversa.



Esfregar o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda, utilizando-se movimento circular e vice-versa



 Enxaguar as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evitar contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).



5. Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços interdigitais.



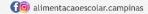
Friccionar as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa



Secar as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos. No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.









# PROTOCOLO DE ORIENTAÇÃO PARA PROCEDIMENTO DE DEDETIZAÇÃO

#### **Momento de PRÉ-APLICAÇÃO**

- Não deixar alimentos expostos (salvo os que estejam ainda embalados de fábrica), guardando-os em armários e geladeiras;
- Durante a aplicação de inseticidas líquidos, é proibida a permanência de pessoas no local, salvo em casos específicos, sendo indispensável a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
- 3. É expressamente recomendado que pessoas alérgicas, gestantes, crianças, idosos e animais de estimação se ausentem do local no momento da aplicação e por um prazo mínimo de 12 horas;
- 4. O prazo mínimo para que as pessoas voltem a sua rotina é de 4 (quatro) horas, salvo as pessoas inclusas no item 3;
- 5. Após a aplicação recomenda-se que portas e janelas permaneçam abertas para ventilação e circulação do ar durante 4 (quatro) horas, até o retorno das atividades normais;
- 6. Será deixado pelo funcionário aplicador ao acompanhante do serviço de desinsetização o certificado de execução do serviço, onde consta período de garantia dos serviços, os produtos utilizados, nome do funcionário aplicador e informações para uso médico, sendo este certificado exigido pela vigilância sanitária, devendo ser guardado em um local de fácil acesso ou mantido exposto.

#### **Momento PÓS-APLICAÇÃO**

- 1. A limpeza dos ambientes frios (pios e azulejos) pode ser feita com pano umedecido somente em água após 4 (quatro) horas;
- 2. A utilização de produtos de limpeza e lavagens deverá ser efetuada o mais tardiamente possível, para que o produto possa agir por mais tempo, respeitando-se um mínimo de 48 horas;
- 3. Utensílios que sejam utilizados no dia, como panelas e talheres, podem ser lavados imediatamente após a aplicação com água corrente e detergente;
- 4. Nos tratamentos de cupins subterrâneos, estes poderão ser vistos ainda vivos por aproximadamente 72 horas;
- 5. Nos tratamentos de cupins de madeira seca e brocas, a presença de pós ou grânulos no móvel tratado pode ocorrer por aproximadamente 30 dias;
- 6. Quanto à desratização, estes poderão continuar a circular e consumir os produtos (raticidas) por até 15 dias após o controle, devendo o cliente aguardar este prazo para que observe o efeito final desejado;
- 7. Os raticidas são protegidos por dispositivos "porta-iscas", tanto para evitar a degradação por ação do sol ou chuva, quanto para evitar que animais ou crianças possam ingerir o produto acidentalmente. Ainda assim, é expressamente recomendado que animais e crianças sejam afastados do local tratado.

Referência: Manual de Orientações da Empresa Qualisan Ambiental Controle de Pragas Urbanas Ltda – ME.



#### CONTROLE DIÁRIO DE ESTOQUE DOS ALIMENTOS

C.CUSTO:	ESCOLA:	SEMANA: _	'	 Α	'/	/
COZINHEIRAS (OS):						

Produtos		LINITE		Estoque	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA		Total	Estoque
	UNID	anterior	Saída	Saída	Saída	Saída	Saída	Entrada	utilizado	final		
				ESTO	CÁVEIS							
AÇÚCAR	PCT											
ALHO TRITURADO	POTE											
AMIDO DE MILHO	PCT											
ARROZ BRANCO	PCT											
ARROZ INTEGRAL	PCT											
ARROZ PARBOLIZADO	PCT			A								
AVEIA	PCT			/1 1								
AZEITE	FRC											
BISC DOCE:	PCT											
BISCOITO DOCE IND	PCT											
BISC SALG:	PCT											
BISCOITO SALGADO IND	PCT											
BISCOITO:	PCT											
CAFÉ SOLÚVEL	PCT											
CANJICA	PCT											
ERVILHA SECA PARTIDA	PCT							MIST				
FARINHA DE MANDIOCA	PCT						DICIC	IN 13 I				
FARINHA DE MILHO (FLOCÃO)	PCT					LUM	Kici		15			
FARINHA DE TRIGO	PCT				DELC			IPINA				
FAR. DE TRIGO INTEGRAL	PCT		-11 17	ADU		- AS	V CAL					
FEIJÃO BRANCO	PCT	ZO.	BILIZ		DA	LEAS						
FEIJÃO CARIOCA	PCT	POIT		USOF	S DV							
FEIJÃO PRETO	PCT	-11	DER	1130								
FERMENTO EM PÓ	UNID	50										
FLOCOS DE MILHO (SUCRILHOS)	PCT											
FORM PARTIDA (1)	UNID											
FORM SEGMENTO (2)	UNID											



## CONTROLE DIÁRIO DE ESTOQUE DOS ALIMENTOS

Produtos	UNID	Estoque	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	Entrada	Total	Estoque
Produtos	ONID	anterior	Saída	Saída	Saída	Saída	Saída	Entrada	utilizado	final
FORM PRIMEIRA INFÂNCIA	UNID									
FORM À BASE DE SOJA	UNID									
FORM AR	UNID									
FORM PROTEÍNA HIDROLISADA	UNID									
FRANGO COZ DESFIADO	PCT				- 1					
FUBÁ	PCT			4 1			$\prec$			
GRÃO DE BICO	PCT			$\Lambda$						
LEITE EM PÓ	PCT			/11						
LEITE SEM LACTOSE	UNID		7 I V							
LENTILHA	PCT			_						
MAC. FUSILLI INTEGRAL	PCT									
MACARRÃO GRÃO DE BICO	PCT									
MACARRÃO VEGETAIS	PCT									
MACARRÃO PADRE NOSSO	PCT									
MACARRÃO PENNE	PCT									
MISTURA PARA BOLO	PCT	A							^	
MISTURA PARA TORTA	PCT						-10	MIST	A	
ÓLEO DE SOJA	UNID						DICIU			
OVO EM PÓ	PCT				I C	NU		DINA	15	
PERNIL COZIDO DESFIADO	PCT			100	PEL		CAN	Miller		
POLPA DE TOMATE	UNID	1	DU 17	ADO		·EAS/	7 01.			
PROTEÍNA TEXT DE SOJA	PCT	ON	PIL	-05	DA					
RECHEIO DE ATUM	PCT			/15OF						
RECHEIO DE FRANGO	PCT	GI	PEK							
SAL	PCT	50								
SUCO INDIVIDUAL	UNID									
SUCO UVA INTEGRAL	UNID									
VINAGRE	UNID									



## CONTROLE DIÁRIO DE ESTOQUE DOS ALIMENTOS

Produtos	UNID	Estoque	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	Entrada	Total	Estoque
Productos	ONID	anterior	Saída	Saída	Saída	Saída	Saída	Liitiaua	utilizado	final
				CONG	ELADOS					
ABÓBORA CONGELADA	PCT									
ACÉM CUBOS	PCT									
ACÉM MOÍDO	PCT									
ALHO CONGELADO	PCT									
BOLINHO MISTO DE CARNE	PCT									
BRÓCOLIS CONGELADO	PCT									
COUVE-FLOR CONGELADA	PCT									
COXINHA DA ASA	PCT									
EMPANADO DE FRANGO	PCT									
EMPANADO DE PEIXE	PCT									
ESPINAFRE CONG	PCT									
FILÉ DE FRANGO EM TIRAS	PCT									
FILÉ DE TILÁPIA	PCT									
LAGARTO CONGELADO	PCT									
MANDIOCA CONGELADA	PCT									
MANDIOQUINHA CONG	PCT									
MILHO VERDE CONG	PCT									
MIX DE LEGUMES	PCT									
MÚSCULO EM CUBOS	PCT							HOT	<b>^</b>	
MÚSCULO MEDALHÕES	PCT						-1610	NIST		
NHOQUE DE SOJA	PCT					NIIIT	RICIO			
PÃO VEGANO	PCT				DEI C	NO		DINA	(5	
PATINHO EM CUBOS	PCT			ADO	PLE		CAP			
PATINHO ÍSCAS LEGUMES	PCT	- 511	BIL14	AD	- ^ (	*FAS				
PATINHO MOÍDO	PCT	ODIVI		1100	DAY					
FRANGO CUBOS LEGUMES	PCT		DED	150						
PERNIL CUBOS LEGUMES	PCT	SU	PER							
POLPA DE ABACAXI	PCT									
POLPA DE AÇAÍ	PCT									
POLPA DE MORANGO	PCT									
SOJA EM GRÃOS	PCT									



## CONTROLE DIÁRIO DE ESTOQUE DOS ALIMENTOS

Produtos	UNID	Estoque	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA Saída	Entrada	Total	Estoque				
		anterior	Saída	Saída	Saída	Saída	Saida		utilizado	final				
				REFRIC	SERADOS									
REME VEGETAL POTE														
MANTEIGA	POTE			A										
				/1										
				PANIF	ICADOS									
BOLINHO INDIVIDUAL	UNID													
BOLINHO INDIVIDUAL INT	UNID													
PÃO DE HOT DOG	PCT													
PÃO DE HOT DOG INTEGR	PCT													
PÃO BISNAGUINHA	PCT							MIST	A					
PÃO BISNAGUINHA INTEGR	PCT						DICIC	MID.						
PÃO DE FORMA INTEGRAL	PCT				-16	NUI	KIO	-111	15					
				100	PELC		AA	PIN						
		- 41	DII 17	AU	-	EASI	CAL							
	101	ON	DIL		DA	L								
<u>I</u>	DIS		-FDV	<b>1150</b> 1										
		CI	DEK											

Supervisor CEASA	Assinatura Cozinheiras	Supervisor Terceirizada



## CONTROLE DE REFEIÇÕES SERVIDAS CARDÁPIO EMEF INTEGRAL

C. Custo:	Unidade Escolar: Mês:																			
										<u> </u>				Ano:						
				1	9 Sem	ana d	e			_ ;			_/_		<b>-</b> X					
Serviços	Г	2ª :	feira			3a	feira			4ª f	eira		Г	5a 1	feira		Г	6ª f	eira	
	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total
Lanche 1	-																			
Colação	-							-												
Refeição																	-			
Lanche 2																	<u> </u>			
				2	9 Sem	ana d	е	/_					_/_		-					
Serviços		_	feira				feira			4ª f					feira	,		6ª f	_	
Lanche 1	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total
Colação	$\vdash$						7		-											
-	$\vdash$									-		A								
Refeição Lanche 2	$\vdash$																			
Lanche 2							A		-				1							
				3	9 Sem	ana d	e	1			_		_/_		•>					
Serviços		_	feira		- 1	_	feira			4ª f	20000000			_	feira			6a f	_	I =
Lanche 1	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total
Colação																				
Refeição																				
Lanche 2																				
Larione L																_				_
				4	Sem	ana d	e				_		_/_		216	~10	10	115	T	A
Serviços	Total	2ª 1	feira	Total	Int.	3a :	feira	Takal	74	4ª f		Total	Int.	5ª (	feira N	Total	Int.	6a f	eira N	Total
Lanche 1	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	lotal	Int.	D.P.	N	lotal	Int.	P	, n	lotai
Colação			- 1	10	11	17	A		•			-E	AS	5A	-	A				
Refeição	10	DC		HE					D	DA	7									
Lanche 2	13						A	$\cup$												
	•		5	UP																
				5	Sem	ana d	е	/.		_			_/_		- :					
Serviços		_	feira				feira			4a f	SSC11974-524			_	feira	1		6ª f		
Lanche 1	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total	Int.	D.P.	N	Total
Colação																				
Refeição	1																			
Lanche 2	1																			
Nota: A												ite e se	rá reti	rada a	partir	do prir	neiro d	lia útil (	do mê	S
seguinte. Carim				egrai; L upervis		egusta	çao Pe			Noturr Issinatu					C	arimbo	e assir	natura		
	Empr	esa ter	ceiriza	da		_		SL	ıpervis	or CEA	5A					Unida	de Esco	olar		



### CONTROLE DE REFEIÇÕES SERVIDAS CARDÁPIO EI CRECHE INTEGRAL

C. Custo:	Unio	dade E	scolar	:						Mês:					
	_											Ano	):		
			1a S	emana	de	1		a _		1					
		2ª feira		l	3ª feira		I	4ª feira			5ª feira		ı	6ª feira	
Serviços	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total
Café da Manhã															
Almoço															
Lanche															
Jantar															
			2ª S	emana	de	/_		a _		1					
Serviços		2ª feira			3ª feira	1		4ª feira			5ª feira			6ª feira	
	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total
Café da Manhã															
Almoço															
Lanche Jantar															
Jantai							<u></u>								
			3 ^a S	emana	de			a		/	_				
Serviços	•	2ª feira			3ª feira			4ª feira	T.1.1	7.1	5ª feira	Tabel	• •	6ª feira	
Café da Manhã	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total
Almoço												- 4	- 11	151	A
Lanche							<u> </u>			. 17	DI	CK	)N		
Jantar								-1 (		U	PCI		40	IN	AS
33 44000 (300000 (3000)					AI	20	PI				A (	A	MH	111	
		- 11	4a S	emana	de	_/_		a	CE	<u>A5</u>	A,				
D19	P	2ª feira	ישו		3ª feira	OF	R	4ª feira			5ª feira		Г	6ª feira	
Serviços	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total
Café da Manhã		5	)P'												
Almoço															
Lanche															
Jantar															
					2	9									
			5ª S	emana	de	/_		a _		/	<del></del> 1				
Serviços		2ª feira	I <b>-</b>		3ª feira			4ª feira			5ª feira			6ª feira	
Café da Manhã	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total	Int.	D.P.	Total
Almoço				$\vdash$			$\vdash$			<b></b>			$\vdash$		
Lanche													<u> </u>		
Jantar				<del>                                     </del>			$\vdash$								
Notas: Para educadores qu	ue fizera	m a deg	ustação ¡	oedagóg	ica em c	ada serv	iço; A pl	anilha de	eve ser p	reenchid	a exclusi	ivamente	com os	dias do	mês
Carimbo e	assinatu	da a part ıra do su rceirizad	pervisor	neiro dia	dia útil do mês seguinte. <b>Legenda:</b> Int.: Integra  Carimbo e assinatura do  supervisor CEASA						ntegral; D.P.: Degustação Pedagogica; N: Noturno  Carimbo e assinatura  Unidade Escolar				
Emi	presa tei	cerrizada	a			supe	ervisor C	EAJA				onidad	e ESCOIA	<u> </u>	



# ANEXO 7 INVENTÁRIO DE ESTOQUE DOS ALIMENTOS

C.CUSTO: ESCOLA:	DATA DA CONTAGEM:/
COZINHEIRAS (OS):	SUPERVISOR CEASA:

Produtos	UNID	QUANT	VALIDADE	QUANT	VALIDADE	QUANT	VALIDADE	QUANT
Fidutos	ONID	QUANT		_	VALIDADE	QUANT	VALIDADE	TOTAL
AÇÚCAR	PCT		ESIC	CÁVEIS I		ı		
ALHO TRITURADO	POTE							
AMIDO DE MILHO	PCT							
ARROZ BRANCO	PCT							
ARROZ INTEGRAL	PCT							
ARROZ PARBOLIZADO	PCT							
AVEIA	PCT							
AZEITE	FRC				ÁF			
BISC DOCE:	PCT							
BISCOITO DOCE IND	PCT							
BISC SALG:	PCT	$-\Lambda$	1					
BISCOITO SALGADO IND	PCT							
CAFÉ SOLÚVEL	PCT							
CANJICA	PCT							
ERVILHA SECA PARTIDA	PCT							
FARINHA DE MANDIOCA	PCT							
FARINHA DE MILHO (FLOCÃO)	PCT							
FARINHA DE TRIGO	PCT							
FAR. DE TRIGO INTEGRAL	PCT							
FEIJÃO BRANCO	PCT							1
FEIJÃO CARIOCA	PCT					- 0	IONIS	51A
FEIJÃO PRETO	PCT				- 11 IT	DIC	1011.	
FERMENTO EM PÓ	UNID			EI C	1 NO 1		- 401	MAS
FLOCOS DE MILHO	PCT	^	DOF	EL		C	MP	
(SUCRILHOS)		IZA			-EAS	701		
FORM PARTIDA (1)	UNID		OD	CAC				
FORM SEGMENTO (2)	UNID		SOR					
FORM PRIMEIRA INFÂNCIA	UNID	4 4 .						
FORM À BASE DE SOJA	UNID							
FORM AR	UNID							
FORM PROTEÍNA HIDROLISADA	UNID							
FRANGO COZ DESFIADO	PCT							
FUBÁ	PCT							
GRÃO DE BICO	PCT							
LEITE EM PÓ	PCT							
LEITE SEM LACTOSE	UNID							
LENTILHA	PCT							
MAC. FUSILLI INTEGRAL	PCT							
MACARRÃO GRÃO DE BICO	PCT							
MACARRÃO VEGETAIS	PCT							
MACARRÃO PADRE NOSSO	PCT							
MACARRÃO PENNE	PCT							
MISTURA PARA BOLO	PCT							
MISTURA PARA TORTA	PCT							
ÓLEO DE SOJA	UNID							
OVO EM PÓ	PCT							
PERNIL COZIDO DESFIADO	PCT							



## INVENTÁRIO DE ESTOQUE DOS ALIMENTOS

Produtos	UNID	QUANT	VALIDADE	QUANT	VALIDADE	QUANT	VALIDADE	QUANT
POLPA DE TOMATE	UNID	_		_		-		TOTAL
PROTEÍNA TEXT DE SOJA	PCT							
RECHEIO DE ATUM	PCT							
RECHEIO DE FRANGO	PCT							
SAL	PCT							
SUCO INDIVIDUAL	UNID							
SUCO UVA INTEGRAL	UNID							
VINAGRE	UNID							
VIIVICIAL	ONID							
				-				
				1				
			CONG	ELADOS		•	<b>'</b>	•
ABÓBORA CONGELADA	PCT							
ACÉM CUBOS	PCT							
ACÉM MOÍDO	PCT							
ALHO CONGELADO	PCT							
BOLINHO MISTO DE CARNE	PCT							
BRÓCOLIS CONGELADO	PCT							
COUVE-FLOR CONGELADA	PCT							
COXINHA DA ASA	PCT							
EMPANADO DE FRANGO	PCT						~ 11	CTA
EMPANADO DE PEIXE	PCT					16	· ION	211
ESPINAFRE CONG	PCT				- 1111	KIL		···
FILÉ DE FRANGO EM TIRAS	PCT			SEL	ONO		AND	NAS
FILÉ DE TILÁPIA	PCT	171	DO		- 1 C	A C.	Alvir	
LAGARTO CONGELADO	PCT	16		_ ^	CEAS			
MANDIOCA CONGELADA	PCT	- 41	COR	DA				
MANDIOQUINHA CONG	PCT	DVI	2011					
MILHO VERDE CONG	PCT	100						
MIX DE LEGUMES	PCT							
MÚSCULO EM CUBOS	PCT							
MÚSCULO MEDALHÕES	PCT							
NHOQUE DE SOJA	PCT							
PÃO VEGANO	PCT							
PATINHO EM CUBOS	PCT							
PATINHO ÍSCAS LEGUMES	PCT							
PATINHO MOÍDO	PCT							
FRANGO CUBOS LEGUMES	PCT							
PERNIL CUBOS LEGUMES	PCT							
POLPA DE ABACAXI	PCT							
POLPA DE AÇAÍ	PCT							
POLPA DE MORANGO	PCT							
SOJA EM GRÃOS	PCT							
						<u> </u>		<u> </u>
00=14=14=2==			REFRI	GERADOS		1		
CREME VEGETAL	POTE							
MANTEIGA	POTE							



## CONTROLE DIÁRIO DE TEMPERATURA - DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

		^			
C CLISTO:		MES	/ ANO	•	/
C.C0310	L3COLA	IILO	$/$ $\triangle$	•	/

				Те	mperatura					
Data	Horário	Arroz	Feijão	Carne	Macarrão	Sopa	Legumes		Ação corretiva / Observação	Responsável pelo monitoramento
					4 1				RI U	
				7 1						
	-			7						
	'	•						-		
									TA	
								- 45	PICIONISTA	
							-10	NU	IRIO	
					710	OP	ELU		A CAMPINA	
			-ON	BIL	LAU		SA C	EAS	A	
		nIS	POR		1/150	DR I				
	-		SI	PEL	(AI)					
		TEMPER	TURAS DE	RFFFRÊN	ICTA				SUPERVISIONAD	O POR
			ARAÇÕES I						NUTRICIONISTA TERCEIRIZADA	NUTRICIONISTA CEASA
QUEN	TE		FRIO		COZIMEN REAQ	NTO INT	ERIOR /			
Maior que	e 60°C	Entre 10	0 e 21°C po horas	or até 2		74°C				



## CONTROLE DIÁRIO DE TEMPERATURA - EQUIPAMENTOS

		^			
C.CUSTO:	ESCOLA:	MES	/ ANO:	/	1
c.cos 10.	LOCULA.	I'ILJ	ANO.	/	

Data	Horário	FR	REEZER (	°C)	PA THROU	ASS IGH (°C)		REFR]	GERADO	R (°C)		BALO TÉRN (°)	CÃO 4ICO C)	Ação corretiva / Observação	Responsável pelo monitoramento
		1	2	3	1	2	1	2	3	4	5 //	1	2		
										_				<b>\(\(\)</b>	
													1		
								$\Lambda$							
					1	-									
													_	CIONISTA	
												1117	RI	CIOI	
									01	FL	OI	40		AMDINAS	
						_=	17	AD	OF			AS	Δ (	AIVII	
				60	ON	IBI	L14		-	DΑ	CE	AS			
			D	SP	<b>V</b> 1		-01	1150	DK						
					SI	JPt	K								

TEMPERATURAS DE REFERÊNCIA							
FREEZERS	PASS THROUGH	REFRIGERADORES	BALCÃO TÉRMICO				
Ideal: abaixo de -18°C Tolerável: entre -11 e -18°C Risco acima de -11°C	Acima de 70°C	Ideal: abaixo de 5°C Tolerável: entre 5 e 7°C Risco acima de 7°C	Acima de 80°C				

SUPERVISIONADO POR					
NUTRICIONISTA TERCEIRIZADA	NUTRICIONISTA CEASA				





## DOCUMENTO PARA RASTREABILIDADE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS INDIVIDUAIS E ESPECIAIS

c.custo:	ESCOLA:																		M	ES /	/ ano:	/	
Data da				Q						DIS	TR	RIE	BU]	<b>[Ç</b> Î	Ó						Docnone	sával n	ماء
Data do Recebimento	Produto	Lote	Validade	Turno								Dia	S								Respons Rastrea	avei p	tia 10
				-	01 02	03	04 (	)5												[]	Kastree	abilidac	ic .
				М																			
//				Т		Ш	_						1				Ш			Ш			
/				N			_										Ш	_		Щ			
/			$\wedge$ $\wedge$ $\wedge$	T												-	$\sqcup$	_	_	Н			
, ,				N			1/		Н	-	+	Н	+	+		+	$\vdash$	-	+	$\vdash$			
				M			+	-	$\vdash$	_			+	+					_	H			
//				N			+	-	Н									+	+	$\forall$			
<u> </u>				М							$\top$						П	$\neg$	$\dashv$	П			
			1 1	T																П			
				N																П			
//				М																П			
				T	47																		
//				N												15		P					
//				М						17				U									
//				Т				11		יוע	1 -	-				11	1		5	Ш			
//			40	N	PI									N	11	41				Ш			
/		SURI	LIZAU	M				- 5		5	A									Ш			
	DISP	ONID		To	LD	A							_						_	Ш			
//	יכוע	ONIBI	PAID	N		$\vdash$	$\dashv$	-	$\vdash$	_	-	Щ	+	-		_	$\vdash$	4	+	$\dashv$			
		SUP	, ,	M		$\vdash$	+	+	$\vdash$	+	+	$\sqcup$	+	+	$\vdash$	_	$\vdash$	$\perp$	+	$\vdash$			
/,/,			/	, I		$\vdash$	+	+	$\vdash$	+	+	$\vdash$	+	+		+	$\vdash$	$\dashv$	+	$\vdash$			
/				N																			

Legenda: M: Manhã; T: Tarde; N: Noite | NOTA: Em caso de sobra de alimentos e/ou fórmulas, lembre-se de repetir as informações na planilha do mês seguinte (data de recebimento, produto, lote e validade)

Carimbo e assinatura Supervisor CEASA	Carimbo e assinatura Supervisor Terceirizada



### AUTORIZAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS DE CASA PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

# ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

A Secretaria Municipal de Educação, no âmbito do	o Programa Municipal de Alimentação, sob a supervisão
técnica do Departamento de Alimentação Escolar da	a CEASA Campinas, autoriza a oferta de alimentos prontos
trazidos de casa ao aluno abaixo identificado, de res	sponsabilidade de seu responsável legal. Essa autorização
é concedida exclusivamente em casos de necessi	idade alimentar especial, devidamente comprovada por
atestado médico ou nutricional.	/ -10
Unidade Escolar:	C. Custo:
Nome do Aluno:	MRIO
Data de nascimento://	Data do atestado://
Diagnóstico:	CID:
Orientação médica/nutricional quanto ao(s) a	alimento(s) a ser(em) fornec <mark>ido(s) ao</mark> aluno:
	-DICIONISTA
Tempo de Responsabilidade	PELO NUTRICIO
Responsável Legal:	CPF no MP
O responsável legal pelo aluno acima identificado	o compromete-se a informar à escola sobre quaisquer
alterações nas condições de saúde ou necessidades a	alimentares do aluno que justifiquem a oferta de alimentos
prontos trazidos de casa; declara estar ciente d	le que esta autorização é válida somente mediante a
apresentação de atestado médico ou nutricional qu	ue justifique a necessidade alimentar especial do aluno e
estar ciente e concordo que a oferta de alimentos p	prontos trazidos de casa ao referido aluno é de sua inteira
responsabilidade; se compromete a garantir a segui	rança e a qualidade dos alimentos fornecidos, certificando
de que estes estejam de acordo com as necessidado	es alimentares especiais do aluno, devidamente atestadas
por profissional de saúde e isenta a Secretaria Munic	cipal de Educação, a unidade escolar e a CEASA Campinas
de qualquer responsabilidade por eventual dano cau	usado pelo consumo dos alimentos fornecidos, assumindo
integralmente a responsabilidade por sua origem, p	reparo e conservação.
Campinas, de de	<u></u> .
CARIMBO ASSINATURA SUPERVISOR	CARIMBO ASSINATURA DIREÇÃO



## DECLARAÇÃO TROCA DE FILTRO DE ÁGUA

## **DECLARAÇÃO DE TROCA DE FILTRO DE ÁGUA**

Unidade Escolar:	C. Custo:
Responsável:	Cargo:
Eu,	, responsável pela unidade escolar
acima identificada, DECLARO que o filtro de água da c	
O novo filtro utilizado é da n	
de meses	TELU
Essa manutenção foi realizada de acordo com os proc	e <mark>dim</mark> ent <mark>os estabel</mark> ecidos para garantir a qualidade da
água utilizada na preparação de alimentos e consumo o	dos membros da comunidade escolar.
Atesto a veracidade desta declaração, estando disponíve de Campinas, d	rel para quaisquer esclarecimentos necessários.
Campinas, de	
CARIMBO ASSINATURA DO RESPONSÁVEL	CARIMBO DA UNIDADE ESCOLAR



## ESPECIFICAÇÃO DOS MATERIAIS DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS

MATERIAL	FINALIDADE	COMPOSIÇÃO	RÓTULO
Água sanitária	Desinfetar o ambiente, superfícies, utensílios e alimentos	Hipoclorito de sódio (princípio ativo – 2,0 – 2,5% concentração) e água	Deverá conter nas instruções de uso do rótulo, especificação do processo de desinfecção de frutas, verduras e legumes (diluição e tempo de ação). Além de seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem
Álcool etílico hidratado 70º INPM (Álcool 70)	Desinfetar superfícies, utensílios, equipamentos e mãos	Álcool etílico e água deionizada	Seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem
Bobina PVC esticável (filme stretch)	Cobrir os alimentos	Filme de PVC esticável, resistente, transparente, inodoro, resistente à baixas temperaturas, com aproximadamente 38 cm	-
Caixa de palitos de fósforo	Acender fogão e forno	Fósforo de segurança extra longo de aproximadamente 9,5 cm, certificado pelo Instituto Nacional de Tecnologia (INT)	-
Detergente neutro biodegradável	Limpar o ambiente, utensílios e equipamentos	Alquilbenzeno sulfonado sódio linear, umectantes e preservantes biodegradáveis e água; podendo conter outros componentes desde que não descaracterizem o produto	Seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem
Desincrustante	Remover sujidades de graxas impregnadas, óleos e gorduras carbonizadas	Tensoativo aniônico, alcalinizante, solvente, sequestrante; podendo conter outros componentes desde que não descaracterizem o produto	Seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem
Esponja dupla face	Limpar utensílios, equipamentos, ambientes e superfícies	Manta não tecido à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo, unidos por resina à prova d'água e usado para limpeza em geral. Deverá medir aproximadamente 110mmx75mmx20mm e ser de uso profissional	-
Esponja fibraço	Limpar sujeiras mais críticas	Manta não tecido à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo, unidos por resina à prova d'água. Deverá medir aproximadamente 125mmx87mmx30mm e ser de uso profissional	IAS
Esponja fibra para limpeza geral	Limpar superfícies e utensílios	Manta não tecido à base de fibras sintéticas e mineral abrasivo, unidos por resina à prova d'água. Deverá medir aproximadamente 230mmx100mm e ser de uso profissional	-
Luva plástica descartável	Proteção das mãos, conforme descrito no Manual de Boas Práticas de Manipulação	Em polietileno, de alta densidade, ambidestra, com superfície rugosa, inodoras, incolor, com fechamento feito com solda simples em todo perímetro, atóxica, descartáveis	-
Pano de limpeza descartável	Limpar e secar superfícies, equipamentos e utensílios	Confeccionado em viscose (mínimo 70%), 100% biodegradável, com agente bacteriostático, picotado	-
Papel toalha virgem de folha simples interfolhada institucional	Secar mãos	Toalha de papel folha simples interfolhada com duas dobras, 100% de fibras celulósicas virgens, sem fragrâncias e impurezas, absorvente, gofrado, para uso em <i>dispenser</i> . A folha deve ter aproximadamente entre 20 X 23 cm	-





## ESPECIFICAÇÃO DOS MATERIAIS DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS

MATERIAL	FINALIDADE	COMPOSIÇÃO	RÓTULO
Sabonete líquido neutro com ação antisséptica	Higienizar as mãos	Sabonete líquido, antisséptico, inodoro, neutro e bacteriostático	Seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem
Saco alvejado	Limpar e secar pisos	Pano de chão alvejado, duplo, reforçado com medida aproximada de 50x80 cm	-
Saco plástico de lixo preto	Acondicionar lixo proveniente do serviço prestado	Saco reforçado, mínimo 6 micras, com fundo resistente e em conformidade com as normas ABNT NBR 9191, com capacidade para 200lts	-
Saco para coleta de amostra de alimentos	Coletar amostra diária dos alimentos / preparações sólidas e líquidas	Saco plástico transparente de polietileno resistente, 100% virgem, atóxico, lacrado, com medida aproximada de 25cm x 15cm, mínimo 60 micras de espessura, tarja branca leitosa	-
Saco virgem cristal transparente	Acondicionar alimentos congelados, hortifrútis, embalagens abertas, entre outros	Saco virgem resistente apropriado para armazenamento de alimentos, produzido em polipropileno, atóxico, inodoro, incolor, com espessura mínima de 10 micras, com dimensão de 40 cm x 60 cm	
Balde de plástico com alça	Auxiliar na limpeza geral da cozinha e dos sacos alvejados	Balde graduado de 20 litros, de plástico resistente, transparente, com alça reforçada	-
Borrifador	Pulverizar álcool 70% nos procedimentos de desinfecção e limpeza	Frasco translúcido em polipropileno, com válvula borrifadora tipo gatilho, capacidade mínima de 500 ml. A CONTRATADA poderá optar em acoplar a válvula borrifadora tipo gatilho diretamente no frasco original do álcool 70%	-
Escova para limpeza de mamadeira	Lavar mamadeiras e copos de transição	Cabeça curvada com cerdas duráveis de alta densidade, ponta modelada para limpeza correta do bico	-
Escova para limpeza de utensílios	Limpar utensílios e equipamentos em locais de difícil acesso	Escova de longo alcance com cerdas flexíveis e cabo plástico, ergonômico e longo com comprimento aproximado de 25 cm	A
Limpador multiuso com cabo extensível	Limpar locais altos e de difícil acesso	Limpador multiuso com base articulada e cabo extensor com alcance mínimo de 3 metros	ĀS
Rodo de alumínio	Limpar e secar pisos	Rodo de 60 cm com cabo de alumínio de aproximadamente 1,30 m	AS
Vassoura de nylon	Limpar piso	Vassoura de nylon com cabo de madeira revestido com plástico	-
Detergente Germicida para Máquina de Lavar Louça	Lavar e higienizar de forma mecânica os equipamentos e utensílios de cozinha, tais como: bandejas, pratos, copos, canecas, talheres, tigelas, cumbucas, travessas, entre outros	O detergente deverá possuir ação germicida, ser alcalino e clorado, possuir alto poder de limpeza, remoção efetiva de gorduras e manchas; evitar a formação de depósitos de calcários nas máquinas automáticas, dispensando as desincrustações periódicas. Produto indicado para máquinas industriais de lavar louça com dosagem automática através de dosador.  c) Rótulo: Seguir a Norma NBR 14725-3 — Parte 3: Rotulagem	-
Secante Abrilhantador para Máquina de Lavar Louças	Secar louças e utensílios, especialmente formulado para dar aos utensílios um enxague rápido, sem manchas ou estrias	O produto deverá evitar a formação de gotas, provocando o total escorrimento da água nas louças, acelerando sua secagem em um curto espaço de tempo. Conter tensoativo não iônico e ser biodegradável.  c) Rótulo: Seguir a Norma NBR 14725-3 – Parte 3: Rotulagem	-



## MODELO DE LISTA DE PRESENÇA DE CAPACITAÇÃO/TREINAMENTO

RESPONSÁVEL:  DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS:  DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS:  DISPONIBILIZADO PELO NUTRICIONISTA  ASSINATURA  PARTICIPANTES:  NOME LEGÍVEL  ASSINATURA	C.CUSTO: UNIDADE ESCOLAR:		
DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS:  DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS:  DISPONIBILIZADO PELO NUTRICIONISTA  DISPONIBILIZADO PELO NUTRICIONISTA  SUPERVISOR DA CEASA CAMPINAS  PARTICIPANTES:	RESPONSÁVEL:		DATA:/
DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS:  A PARTICIPANTES:			
PARTICIPANTES:			
PARTICIPANTES:			
PARTICIPANTES:	DECORIÇÃO DAS ATTIVIDADES DEALIZADAS.		
	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS:		
			HCTA
			CIONISIA
			HITRICION
		- DELOP	ANDINAS
	- 1715	OPLE	ACA CAMPI
	- ANIBILIZAD	- A CE	ASA
	DISPONID	OR DA G	
	DIS. INEDVIS		
	SUPLIN		
NOME LEGÍVEL   ASSINATURA		PARTICIPANTES:	
	NOME LEGÍVEL	I	ASSINATURA
		i	
		I	
	-		
		1	
T T			



## MODELO DE LISTA DE PRESENÇA DE CAPACITAÇÃO/TREINAMENTO

#### **PARTICIPANTES:**

NOME LEGÍVEL	ASSINATURA
	<u> </u>
_ \	AN
RAIL DE	CNISTA
	MITDICIONIS
- 01	ELO NUTTO MOINAS
TILIZADO PI	SEASA CAMIFI
-ICPONIBILIZATION D	A CHASI
DISPORT	
SUPER	T
	<u> </u>
	<u> </u>
	I
	<u> </u>
	, 
Carimbo e assinatura do(a) supervisor(a)	Carimbo e assinatura unidade escolar





#### PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP'S





ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 901/02/2024

POP 01_A

### Higienização de Instalações e Equipamentos

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar da Ceasa Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

#### 1. OBJETIVO

Livrar o ambiente de pragas, insetos, roedores e mantê-lo limpo, evitando assim, a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

### 2. APLICAÇÃO

Estes procedimentos aplicam-se à toda a estrutura da cozinha e estoque, assim como, todos os equipamentos e utensílios que estiverem contidos nesses ambientes.

#### 3. MATERIAL / PRODUTOS

#### Recomendação para preparo de Solução Clorada Desinfetante

Princípio Ativo / Concentração	Hipoclorito de Sódio na concentração de 2 a 2,5%		
Diluição	10 ml (1 colher de sopa) de hipoclorito de sódio na concentração de 2 a 2,5% + 1 litro de água potável		
Tempo de Ação	15 a 30 minutos		

Fonte: Portaria CVS-5, de 9 de abril de 2013

#### **4. PROCEDIMENTOS**

#### 4.1. Higienização das Instalações

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
4.1.1. Azulejos próximos às pias, bancadas, pias e torneiras	Cozinheiras	Materiais: balde, esponja, detergente, solução clorada ou álcool 70% EPIs: avental impermeável, óculos de proteção, botas, luvas de borracha e touca	Diariamente	- Com água retirar os resíduos; - Esfregar toda superfície com uma esponja umedecida com detergente neutro; - Enxaguar com água; - Espalhar solução clorada ou borrifar álcool 70% em toda superfície; - Quando utilizar solução clorada, retirar o excesso de água com auxílio de uma esponja após 15 minutos de contato; - Deixe secar naturalmente.
4.1.2. Caixas vazadas de polietileno, lixeiras, estrados ou paletes	Cozinheiras	Materiais: balde, escova de limpeza ou vassoura, detergente e solução clorada EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Diariamente: lixeira  Semanalmente: caixas vazadas, estrados e pallets	- Colocar em um balde solução detergente; - Esfregar toda superfície com escova de limpeza ou vassoura para estrados e pallets; - Enxaguar com água corrente; - Aplicar solução clorada; - Deixar secar naturalmente.
4.1.3. Luminárias e interruptores	Luminárias (Escola) Interruptores (Cozinheiras)	Materiais: balde, esponja, detergente neutro e pano multiuso descartável EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Semanalmente: interruptores Mensalmente: luminárias	- Com pano úmido retirar os resíduos; - Esfregar toda superfície com uma esponja umedecida com detergente neutro; - Retirar os resíduos com pano umedecido; - Deixar secar naturalmente.



PADRÃO (POP)

Validade Página Dt. Aprovação

Indeterminada 2 de 9 01/02/2024

POP 01_A

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	da Ceasa  Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?	
4.1.4. Maçanetas	Cozinheiras	Materiais: pano multiuso descartável e álcool 70% EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Diariamente, quantas vezes forem necessárias	- Umedecer o pano com álcool 70%; - Esfregar toda superfície com o pano umedecido.	
4.1.5. Paredes, portas e janelas (que não necessitam de escada para alcançar)	Cozinheiras	Materiais: balde, vassoura, detergente e cabo extensor EPIs: avental impermeável, óculos de proteção, botas, luvas de borracha e touca	Semanalmente	- Colocar em um balde solução detergente; - Iniciar a limpeza pelos locais mais altos; - Molhar a vassoura na solução detergente e esfregar, retirando toda sujeira; - Enxaguar com água; - Deixar secar naturalmente.	
4.1.6. Pisos e rodapés	Cozinheiras	Materiais: balde, vassoura, rodo, detergente e solução clorada EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Diariamente: cozinha Semanalmente: estoque	- Jogar água no piso para remover os resíduos; - Com auxílio de um rodo, retirar os resíduos; - Espalhar a solução detergente; - Esfregar o piso e rodapés com auxílio de uma vassoura até remover toda sujeira; - Puxar a solução com o rodo; - Enxaguar com água; - Puxar a água com o rodo; - Espalhar no piso solução clorada; - Puxar a água com o rodo após 15 minutos de contato; - Deixar secar naturalmente.	
4.1.7. Prateleiras e armários que não necessitam de escada para alcançar (cozinha e estoque)	Cozinheiras	Materiais: balde, pano multiuso descartável, esponja, detergente neutro, solução clorada ou álcool 70% EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Semanalmente	<ul> <li>Esvaziar prateleiras e armários;</li> <li>Em um balde colocar água e detergente neutro;</li> <li>Colocar água em outro balde;</li> <li>Esfregar toda superfície com solução detergente;</li> <li>Molhar pano no balde com água;</li> <li>Retirar os resíduos com auxílio do pano;</li> <li>Aplicar solução clorada ou borrifar álcool 70%;</li> <li>Deixar secar naturalmente;</li> <li>Guardar os utensílios e alimentos somente após a superfície estar totalmente seca.</li> </ul>	
4.1.8. Telas não removíveis	Cozinheiras	Materiais: balde, vassoura ou escova de limpeza, cabo extensor, detergente neutro e desincrustante EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e/ou luvas nitrílica, óculos de proteção e touca	Mensalmente	- Colocar em um balde solução detergente; - Esfregar toda superfície com escova de limpeza ou vassoura; - Em caso de eventuais incrustações, aplicar desincrustante de acordo com a recomendação do fabricante e repetir o processo; - Enxaguar com água; - Deixar secar naturalmente; - Caso a tela seja removível, a escola deve providenciar a retirada para limpeza e a recolocação após a secagem	



PADRÃO (POP)

Validade Página Dt. Aprovação

Indeterminada 3 de 9 01/02/2024

POP 01_A

### Higienização de Instalações e Equipamentos

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escola Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

#### 4.2. Higienização dos Equipamentos

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
4.2.1. Balança	Cozinheiras	Materiais: esponja, pano multiuso descartável e detergente neutro EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Semanalmente	- Desligar o equipamento da tomada; - Limpar com auxílio de esponja macia umedecida em água e detergente; - Remover os resíduos com pano úmido; - Deixar secar naturalmente; - Religar o equipamento somente após a secagem total.
4.2.2. Balcão térmico e cubas de inox	Cozinheiras	Materiais: balde, esponja, pano multiuso descartável e detergente neutro EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Diariamente	<ul> <li>Desligar o equipamento da tomada e aguardar esfriar;</li> <li>Esgotar toda água em caso de balcão banho-maria;</li> <li>Em um balde colocar água e detergente;</li> <li>Molhar a esponja na solução detergente e esfregar toda superfície interna e externa;</li> <li>Colocar água em outro balde;</li> <li>Molhar o pano de limpeza no balde com água e retirar os resíduos com auxílio do pano;</li> <li>Deixar secar naturalmente;</li> <li>Lavar as cubas de inox com detergente neutro;</li> <li>Enxaguar em água corrente;</li> <li>Deixar secar naturalmente;</li> <li>Para balcão com resistência a seco ligar somente após o equipamento estar totalmente seco e para balcão banhomaria ligar somente após reabastecer com água.</li> </ul>
4.2.3. Pass through	Cozinheiras	Materiais: balde, esponja, pano multiuso descartável e detergente neutro EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Diariamente	- Desligar o equipamento da tomada e aguardar esfriar; - Em um balde colocar água e detergente; - Molhar a esponja na solução detergente e esfregar toda superfície interna e externa; - Colocar água em outro balde; - Molhar o pano de limpeza no balde com água e retirar os resíduos com auxílio do pano; - Deixar secar naturalmente; - Lavar as grades de inox com detergente neutro; - Enxaguar em água corrente; - Deixar secar naturalmente.



PADRÃO (POP) Validade Dt. Aprovação Indeterminada 4 de 9 01/02/2024

CÓDIGO **POP 01**_A

Elaboração		Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escol Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	lar da Ceasa	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
4.2.4. Câmara fria	Cozinheiras	Materiais: balde, vassoura, esponja, pano multiuso descartável, detergente neutro e álcool 70% EPIs: capa térmica, botas, calça térmica (câmara congelada) luvas de borracha e touca	Semanalmente: câmara refrigerada Quinzenalmente: câmara congelada	- Desligar o equipamento; - Esvaziar colocando os alimentos em outro equipamento de refrigeração; - No caso de câmara congelada aguardar o descongelamento; - Em um balde colocar água e detergente; - Limpar a superfície interna com esponja umedecida em água e detergente; - Esfregar o chão com auxílio de vassoura umedecida em água e detergente; - Enxaguar com água; - Retirar o excesso de água, - Finalizar com pano umedecido em álcool 70%; - Limpar a superfície externa com pano com detergente, pano úmido e finalizar com pano seco; - Ligar o equipamento e organizar os alimentos de forma a promover a circulação de ar, com espaço para circulação próximo ao teto, entre as mercadorias e sem bloquear o ventilador interno; - Eventuais derrames de alimentos ou líquidos devem ser limpos diariamente.
4.2.5. Coifa* (chapéu)	Cozinheiras	Materiais: "Limpa tudo" com extensor, esponja, pano multiuso descartável, detergente neutro e desincrustante EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e/ou luvas nitrílica, óculos de proteção e touca	<b>Quinzenalmente:</b> Chapéu da coifa	- Desligar o equipamento da tomada; - Limpar com auxílio de uma esponja umedecida em água e detergente; - Remover os resíduos com pano umedecido; - Finalizar com pano seco; - Em caso de eventuais incrustações utilizar desincrustante conforme recomendação do fabricante e repetir o processo Para locais mais altos utilizar o "Limpa Tudo" com extensor. *O filtro da coifa deve ser limpo mensalmente e o ducto semestralmente por empresa especializada.



PADRÃO (POP)

Validade Página Dt. Aprovação

Indeterminada 5 de 9 01/02/2024

POP 01A

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	da Ceasa  Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
4.2.6. Fogão	Cozinheiras	Materiais: esponja, pano multiuso descartável, detergente neutro e desincrustante EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e/ou luvas nitrílica, óculos de proteção e touca	Diariamente	- Verificar se o equipamento não está quente e se a válvula de gás e botões estão desligados; - Retirar as partes removíveis, lavar com água e detergente com auxílio de uma esponja e deixar secar naturalmente; - Remover a sujeira do equipamento com auxílio de um pano úmido; - Limpar as partes fixas com auxílio de esponja umedecida em água e detergente; - Remover os resíduos com pano úmido; - Em caso de eventuais incrustações utilizar desincrustante conforme recomendação do fabricante e repetir o processo; - Deixar secar naturalmente.
4.2.7. Forno combinado	Cozinheiras	Materiais: esponja, pano multiuso descartável, detergente neutro e desincrustante EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e/ou luvas nitrílica, máscara, óculos de proteção e touca	Diariamente	- Verificar se a temperatura do forno está abaixo de 90°C, caso necessário utilizar a tecla de arrefecimento para esfriar o equipamento; - Limpar a parte interna removendo as sujidades mais aderidas com esponja macia umedecida em água e detergente; - Borrifar desincrustante sobre toda a superfície interna; - Acionar a tecla vapor combinado ajustada em 70°C por 10 minutos em vapor alto; - Utensílios com incrustação de gordura podem ser colocados juntos neste processo; - Abrir vagarosamente o forno e enxaguar com água em abundância de forma a remover completamente o desincrustante; - Limpar a superfície externa, painel de controle e vidro com pano com detergente, pano úmido e finalizar com pano seco; - Após a limpeza interna e externa, ligar o forno com ar quente a 150°C para secar.



PADRÃO (POP)

Validade Página Dt. Aprovação

Indeterminada 6 de 9 01/02/2024

POP 01_A

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolo Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
4.2.8. Forno elétrico, a gás e micro- ondas	Cozinheiras	Materiais: esponja, pano multiuso descartável, detergente neutro e desincrustante EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e/ou luvas nitrílica, óculos de proteção e touca	Após a utilização	- Desligar o equipamento da tomada e/ou gás; - Aguardar esfriar; - Retirar as partes removíveis; - Limpar as partes interna e externa com auxílio de uma esponja umedecida em água morna e detergente; - Remover os resíduos com pano umedecido; - Finalizar com pano seco; - Lavar as peças removíveis com água corrente e detergente neutro com auxílio de esponja; - Enxaguar as peças em água corrente; - Deixar secar naturalmente; - Em caso de eventuais incrustações utilizar desincrustante conforme recomendação do fabricante e repetir o processo; - Eventuais derrames de alimento ou líquido devem ser limpos diariamente.
4.2.9. Freezer	Cozinheiras	Materiais: balde, esponja, pano multiuso descartável, detergente neutro e álcool 70% EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Diariamente: parte externa Quinzenalmente: parte interna	Parte externa:  - Limpar a parte externa com auxílio de esponja macia umedecida em detergente neutro;  - Remover os resíduos com pano úmido; - Finalizar com pano seco. Parte interna:  - Desligar o equipamento da tomada; - Deixar degelar; - Escorrer água do degelo; - Em um balde colocar água e detergente; - Esfregar com esponja a superfície interna retirando toda sujidade; - Colocar água em outro balde; - Retirar os resíduos com auxílio de pano umedecido na água; - Finalizar com pano umedecido em álcool 70%; - Deixar secar naturalmente; - Ligar o equipamento somente após a secagem total.



PADRÃO (POP)

Validade Página Dt. Aprovação

Indeterminada 7 de 9 01/02/2024

POP 01_A

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	da Ceasa  Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
4.2.10. Geladeira	Cozinheiras	Materiais: balde, esponja, pano multiuso descartável, detergente neutro, álcool 70% EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	<b>Diariamente:</b> parte externa <b>Quinzenalmente:</b> parte interna	Parte externa:  - Limpar com auxílio de esponja macia umedecida em detergente neutro;  - Remover os resíduos com pano úmido;  - Finalizar com pano umedecido em álcool 70%;  Parte interna:  - Desligar o equipamento da tomada;  - Esvaziar colocando os alimentos em outro equipamento de refrigeração;  - Retirar as grades e gavetas;  - Em um balde colocar água e detergente;  - Esfregar com esponja a superfície interna retirando toda sujidade;  - Colocar água em outro balde;  - Retirar os resíduos com auxílio de pano umedecido na água;  - Finalizar com pano umedecido em álcool 70%;  - Deixar secar naturalmente;  - Lavar as gavetas e grades com detergente neutro;  - Enxaguar em água corrente;  - Deixar secar naturalmente;  - Ligar o equipamento somente após a secagem total.
4.2.11. Batedeira, espremedor de frutas, picador e liquidificador	Cozinheiras	Materiais: esponja, escova de limpeza, pano multiuso descartável, detergente neutro, solução clorada ou álcool 70% EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Após a utilização	- Desligar o equipamento da tomada; - Retirar as partes removíveis; - Limpar todo o corpo do equipamento com auxílio de uma esponja, escova de limpeza e detergente neutro; - Remover os resíduos com pano umedecido; - Lavar as peças removíveis em água corrente e detergente neutro com auxílio de esponja; - Enxaguar as peças em água corrente; - Imergir as peças em solução clorada ou borrifar álcool 70%; - Deixar secar naturalmente.



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada8 de 901/02/2024

POP 01_A

#### Higienização de Instalações e Equipamentos

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	da Ceasa  Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
4.2.12. Máquina de lavar louças	Cozinheiras	Materiais: esponja, pano multiuso descartável e detergente neutro EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Diariamente	- Limpar a superfície externa com esponja macia umedecida em água e detergente; - Remover os resíduos com pano úmido, o painel de controle deve ser limpo apenas com pano úmido; - Limpar o interior da máquina executando um programa de prélavagem ou lavagem conforme o grau de sujidade; - Limpar os filtros retirando todos os resíduos de alimentos, se necessário enxaguá-los em água corrente; - Limpar os impulsores de água pelo menos uma vez por semana verificando se há algum orifício com entupimento e neste caso retirá-los para limpeza.
4.2.13. Carrinho de transporte de refeição	Cozinheiras	Materiais: balde, esponja; detergente neutro, álcool 70% EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Diariamente	- Retirar os resíduos; - Limpar com a esponja umedecida em água e detergente; - Enxaguar até que estejam limpos e livres de vestígios de detergente; - Deixar escorrer o excesso de água; - Borrifar álcool 70%; - Deixar secar naturalmente.
4.2.14. Purificadores e bebedouros	Equipamento localizado no interior da cozinha: Cozinheiras Equipamentos localizado na área externa à cozinha: Pessoa designada pela direção	Materiais: esponja, detergente neutro, hipoclorito de sódio, balde, pano multiuso descartável, álcool 70% EPIs: avental impermeável; botas, luvas de borracha e touca	<b>Diariamente:</b> parte externa	Limpeza externa: - Iniciar pelas paredes externas em seguida realizar a limpeza nas torneiras de saída de água. Utilizar esponja (exclusiva para limpeza do bebedouro) e detergente, removendo todos os resíduos; - Enxaguar com água corrente, retirando toda a sujidade Finalizar com pano descartável umedecido em álcool 70%.

**NR35:** O trabalho em altura com escada é uma atividade que oferece risco de queda e, por isso, exige a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), treinamento e o cumprimento de regras de segurança específicas. Portanto os procedimentos de higiene que necessitem do auxílio de escada superior a quatro degraus devem ser realizados por um funcionário habilitado para a função.



PADRÃO (POP)

Validade Página Dt. Aprovação

Indeterminada 9 de 9 01/02/2024

POP 01A

### Higienização de Instalações e Equipamentos

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Esco Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

## 4.3. Higienização dos Utensílios

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
4.3.1. Mamadeiras e copos de transição	Cozinheiras	Materiais: solução clorada, detergente neutro, escova para mamadeira, caixa/bacia plástica EPIs: avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Após cada uso	- Enxaguar bem em água corrente os frascos e acessórios, um a um; - Imergir os bicos protetores, arruelas e frascos em solução de água com detergente; - Deixar de molho por 10 minutos e desprezar esta solução de imersão; - Lavar cuidadosamente usando escova apropriada para os frascos, por dentro e por fora, todos os acessórios até retirar todas as sujidades; - Enxaguar em água corrente até que estejam limpos e livres de vestígios de detergente (obs.: enxágue dos bicos deve forçar a água a sair pelos orifícios, certificando-se que não estão entupidos); - Colocar os frascos e acessórios em solução clorada desinfetante* por 15 minutos a 30 minutos; - Enxaguar bem em água corrente; - Deixar secar naturalmente; - Guardar em caixa plástica limpa e com tampa.
4.3.2. Pratos, copos, talheres, cumbucas, canecas, entre outros	Cozinheiras	Materiais: esponja, fibraço, detergente neutro, solução clorada ou álcool 70% EPIs: Avental impermeável, botas, luvas de borracha e touca	Após cada uso	<ul> <li>Retirar a sujeira dos utensílios;</li> <li>Limpar com a esponja umedecida em água e detergente;</li> <li>Enxaguar em água corrente até que estejam limpos e livres de vestígios de detergente;</li> <li>Deixar escorrer o excesso de água;</li> <li>Aplicar solução clorada ou borrifar álcool 70%;</li> <li>Enxaguar em água corrente se for aplicada a solução clorada;</li> <li>Deixar secar naturalmente.</li> </ul>
4.3.3. Termômetro de espeto	Cozinheiras	Materiais: Esponja, detergente neutro, álcool 70% EPIs: Avental impermeável; botas e touca	Antes e após cada uso	- Higienizar a haste do termômetro com álcool 70%.



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 201/02/2024

POP 01_B

CÓDIGO

#### Higienização de Equipamentos de Proteção Individual

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolo Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

#### 1. OBJETIVO

Manter os equipamentos de proteção individual limpos e conservados.

## 2. APLICAÇÃO

Estes procedimentos aplicam-se a todos os equipamentos de proteção individual.

#### 3. MATERIAL / PRODUTOS

### Recomendação para preparo de Solução Clorada Desinfetante

Princípio Ativo / Concentração	Hipoclorito de Sódio na concentração de 2 a 2,5%	
Diluição	10 ml (1 colher de sopa) de hipoclorito de sódio na concentração de 2 a 2,5% + 1 litro de água potável	
Tempo de Ação	15 a 30 minutos	

Fonte: Portaria CVS-5, de 9 de abril de 2013

#### 4. PROCEDIMENTOS

#### 4.1. Higienização dos EPIs

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
4.1.1. Avental de PVC	Cozinheiras	Materiais: Esponja e detergente neutro EPIs: Botas e touca	<b>Diariamente</b> ou conforme necessidade	- Aplicar detergente neutro; - Esfregar com esponja; - Enxaguar em água corrente; - Deixar secar em local apropriado.
4.1.2. Luva malha de aço	Cozinheiras	Materiais: Escova de cerdas grossas, detergente neutro e solução clorada EPIs: Avental impermeável; botas e touca	<b>Diariamente</b> ou conforme necessidade	- Enxaguar a luva malha de aço em água corrente para retirar os resíduos; - Aplicar detergente líquido; - Esfregar com auxílio de uma escova de cerdas grossas para remover todos os resíduos e sujidades; - Enxaguar em água corrente; - Deixar a luva em imersão em água clorada por 15 minutos, conforme diluição do rótulo do produto; - Enxaguar em água corrente; - Após a completa secagem armazenar em caixa plástica própria ou saco cristal identificado.
4.1.3. Avental térmico	Cozinheiras	Materiais: Esponja e detergente neutro EPIs: Avental impermeável; botas e touca	Semanalmente ou conforme necessidade	- Lavar a parte externa com detergente neutro; - Utilizar água fria ou morna; - Enxaguar em água corrente; - Secar e armazenar em locar apropriado.



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada2 de 201/02/2024

POP 01_B

CÓDIGO

Higienização de Equipamentos de Proteção Individual

Elaboração		Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escol Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	lar da Ceasa	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
4.1.4. Luva térmica	Cozinheiras	Materiais: Escova de cerdas grossas e detergente neutro EPIs: Avental impermeável; botas e touca	<b>Quinzenalmente</b> ou conforme necessidade	<ul> <li>- Deixar em imersão em solução com água e detergente por 15 minutos;</li> <li>- Esfregar com auxílio de uma escova de cerdas grossas para remover todo resíduo e sujidades;</li> <li>- Enxaguar em água corrente;</li> <li>- Secar e armazenar em local apropriado.</li> </ul>
4.1.5. Mangote	Cozinheiras	Materiais: Escova de cerdas grossas e detergente neutro EPIs: Avental impermeável; botas e touca	<b>Quinzenalmente</b> ou conforme necessidade	- Deixar em imersão em solução com água e detergente por 15 minutos;  - Esfregar com auxílio de uma escova de cerdas grossas para remover todo resíduo e sujidades;  - Enxaguar em água corrente;  - Secar e armazenar em local apropriado.
4.1.6. Calça térmica / Capa térmica	Responsável pelo fornecimento do EPI	-	Mensalmente ou conforme necessidade	- Procedimentos de acordo com empresa especializada.

#### **5. REGISTRO**

Todos os registros de frequência de higienização dos equipamentos de proteção individual devem ser preenchidos no FORM-POP 1B, verificados mensalmente pelo nutricionista supervisor da unidade escolar.



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

POP

CÓDIGO

## Higienização do Reservatório de Água e Caixa de Gordura e Troca de Filtro

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar da Ceasa Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

#### 1. OBJETIVO

Estabelecer procedimento de: controle da qualidade da água utilizada no preparo das refeições e bebidas, na higienização das superfícies, utensílios e mãos, troca de filtro de água e higienização de caixa de gordura.

### 2. APLICAÇÃO

Aplica-se a todas as unidades escolares que possuem reservatório e filtro de água e caixa de gordura.

#### 3. PROCEDIMENTOS

#### 3.1. Higienização de reservatório de água e caixa de gordura e troca de filtro

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
3.1.1. Reservatório de água	Prestador de serviço contratado pela direção da unidade escolar	-	Semanalmente	- Procedimentos de acordo com empresa especializada.
3.1.2. Filtro de água	Prestador de serviço contratado pela direção da unidade escolar	-	Limpeza: semestralmente ou de acordo com necessidade	- Procedimentos de acordo com empresa especializada; - Manter no filtro uma etiqueta contendo as datas da última e próxima troca (validade) e dados do fabricante.
3.1.3. Caixas de gordura	Prestador de serviço contratado pela direção da unidade escolar	-	Limpeza: semestralmente ou de acordo com necessidade	- Procedimentos de acordo com empresa especializada.

#### 4. REGISTRO

Sempre que for realizada a limpeza do reservatório de água, a troca de elemento filtrante do filtro de água e a limpeza de caixa de gordura o FORM-POP 2 deve ser preenchido com informações de qual empresa prestou o serviço, responsável da unidade que acompanhou e data da próxima limpeza. A cópia do laudo de execução anexada ao formulário é obrigatória. Os registros são verificados mensalmente pelo nutricionista supervisor da unidade escolar.



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 201/02/2024

POP 03

#### Higiene e Saúde dos Manipuladores de Alimentos

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escola Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	r da Ceasa  Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

#### 1. OBJETIVO

Descrever procedimentos de higiene e saúde de manipuladores de alimentos.

### 2. APLICAÇÃO

Para cozinheiras e funcionários envolvidos na manipulação de alimentos.

#### 3. PROCEDIMENTOS

#### 3.1. Higienização de mãos

O quê?	Quem?	O que usar?	Quando?	Como?
3.1.1. Higienização das mãos	Cozinheiras	Materiais: água, sabonete antisséptico e papel toalha não reciclado.	A cada 30 minutos e sempre que:  - Iniciar ou trocar de atividade;  - Utilizar sanitário;  - Manusear material de limpeza;  - Tocar objetos e alimentos não higienizados ou crus;  - Assoar nariz, tossir, espirrar;  - Tocar ou coçar rosto, cabelo, corpo;  - Fumar;  - Manipular lixo;  - Atender ou manusear o telefone;  - Antes e após utilização de luvas.	- Molhe as mãos e antebraços em água corrente; - Aplique sabonete antisséptico, neutro e inodoro; - Esfregue palma, dorso, unhas, entre os dedos e antebraço por aproximadamente 3 minutos; - Enxague com água corrente até retirar todo o sabonete; - Seque com papel toalha branco não reciclado; - Feche a torneira com o papel toalha não reciclado; - Descarte o papel em lixeira com acionamento por pedal.

#### 3.2. Saúde do trabalhador

#### 3.2.1. Objetivo específico:

Avaliar e prevenir problemas de saúde decorrentes da atividade profissional.

#### 3.2.2. Aplicação:

Para cozinheiras e funcionários envolvidos na manipulação de alimentos.

#### 3.2.3. Procedimentos:

O Programa de Saúde do Trabalhador consta de avaliação clínica, exames laboratoriais realizados periodicamente. Deve ser atestado em documento se o trabalhador está apto para exercer a função. Estes documentos devem ficar disponíveis em pastas e local de fácil acesso para fins de fiscalização.

#### **3.3. PCMSO**

#### 3.3.1. Objetivo específico:

Avaliar e prevenir problemas de saúde consequentes da atividade profissional

#### 3.3.2. Frequência:

No ato da admissão, periódicos (anual), demissão, retorno ao trabalho de funcionários ou mudança de função

#### 3.3.3. Procedimento:

O Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) deve ser realizado por clínica laboratório especializado em saúde do trabalhador



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada2 de 201/02/2024

POP 03

#### Higiene e Saúde dos Manipuladores de Alimentos

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

#### 3.3.4. Responsabilidade:

O monitoramento é de responsabilidade da supervisão da unidade escolar e/ou direção.

#### 3.4. ASO

#### 3.4.1. Objetivo específico:

O Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) objetiva atestar se o funcionário está apto para o trabalho e deve ser emitido por médico especialista em saúde do trabalhador.

#### 3.4.2. Frequência:

Anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

#### 3.4.3. Procedimento:

Para atestar a saúde do trabalhador, devem ser realizados exames laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL.

#### 3.4.4. Responsabilidade:

O agendamento dos exames é de responsabilidade dos responsáveis pela mão de obra (empresa terceirizada ou coordenadores/diretores das unidades escolares) e o monitoramento é de responsabilidade das nutricionistas supervisoras da unidade escolar (Terceirizada e DAE / Ceasa Campinas). O registro da periodicidade dos exames é evidenciado na planilha de controle FORM-POP 3.

#### 4. REGISTRO

Todos os itens relacionados à higiene do manipulador como a manutenção de unhas curtas e limpas, a manutenção de condições aceitáveis da limpeza de uniforme, a não utilização de adornos, a utilização de EPIs, a utilização de luvas descartáveis quando necessário e higiene de mãos são verificados mensalmente nos relatórios de visita técnica realizados pelo nutricionista supervisor da unidade. No FORM-POP 3 devem constar as informações da frequência do ASO de cada manipulador, também a ser verificado mensalmente pelo nutricionista supervisor da unidade escolar.



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

POP 04

CÓDIGO

#### Calibração e Manutenção/Limpeza Profissional de Equipamentos

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar da Ceasa Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

#### 1. OBJETIVO

Garantir a qualidade e o bom funcionamento de todos os equipamentos utilizados no processo de armazenamento, e produção de alimentos.

### 2. APLICAÇÃO

Se aplica para todos os equipamentos utilizados para produção, controle, distribuição e armazenamento dos alimentos/refeições.

#### 3. PROCEDIMENTOS

Calibrar periodicamente e garantir a manutenção de panelas de pressão, balanças, termômetros entre outros quando necessário. A manutenção e calibração devem ser realizadas por técnicos especializados e registradas na planilha de controle FORM-POP 4.

**Observação**: Os termômetros, ao serem adquiridos, devem estar acompanhados de laudo de calibração ou serem calibrados imediatamente após aquisição.

**Frequência:** anual ou sempre que necessário.

Realizar a checagem do termômetro de espeto, caso a calibração não tenha sido realizada dentro do prazo de validade. Lembrando que, a checagem do termômetro não anula a necessidade de realizar a calibração anualmente.

#### 4. REGISTRO

Todos os registros de manutenções/calibrações de equipamentos devem ser preenchidos no FORM-POP 4, verificados mensalmente pelo nutricionista supervisor da unidade escolar. Sempre que houver, cópia do laudo de execução de procedimento deve ser anexado ao formulário.



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

POP 05

#### **Controle de Pragas**

Elaboração		Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Esco Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	lar da Ceasa	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

#### 1. OBJETIVO

Estabelecer medidas preventivas, impedindo atração, abrigo, acesso e proliferação de pragas, através de um controle integrado de pragas.

### 2. APLICAÇÃO

Cozinha, estoque, refeitório e área externa ao serviço de alimentação escolar.

#### 3. PROCEDIMENTOS

CONTROLE MECÂNICO	CONTROLE QUÍMICO
<ul> <li>Instalação de telas milimétricas nas portas de entrada e janelas da cozinha e estoque;</li> <li>Instalação de rodinhos para vedação de portas;</li> <li>Instalação de molas para fechamento automático de portas.</li> <li>Realizar o reparo de frestas, buracos, rachaduras, e instalação elétrica (interruptores) sempre que necessário em paredes, pisos, teto e batente de portas.</li> <li>Responsabilidade: Direção da unidade</li> </ul>	<ul> <li>A aplicação de produtos químicos e iscas para controle de pragas deve ser realizada por empresa especializada licenciada no órgão de Vigilância Sanitária competente e os produtos utilizados regularizados na ANVISA.</li> <li>A empresa deve fornecer um boletim técnico com a descrição e registros dos produtos utilizados, toxicidade, indicação de uso dos produtos e locais de aplicação;</li> </ul>
<ul> <li>- Manter lixeiras tampadas, limpas e higienizadas, e em boas condições;</li> <li>- O lixo deve ser acondicionado em sacos fechados, ao abrigo de intempéries, e colocado para coleta pelo Serviço de Limpeza Pública, diariamente;</li> <li>- Os ralos devem permanecer fechados (sistema abre-fecha), ou com telas</li> </ul>	- Laudo de execução ou certificado dos serviços prestados contendo nome do responsável técnico e registro no conselho, contato (telefones e e-mail) do centro de informações toxicológicas mais próximo e alvará da empresa contratada
milimétricas; - Manter áreas internas e externa livres de objetos em desuso, papel e embalagens de papelão.	<b>Frequência:</b> semestralmente ou conforme orientação da empresa contratada
Frequência: diariamente  Responsabilidade: Cozinheiras e Direção da unidade	<b>Responsabilidade:</b> O agendamento do procedimento é de responsabilidade da direção da unidade escolar

**Ação corretiva**: Sempre que houver o surgimento de pragas, a ocorrência deve ser registrada na planilha de controle FORM-POP 5, com informações de qual praga foi avistada, em qual local e qual a medida corretiva tomada.

**Registro:** Sempre que ocorrer o controle químico, o mesmo deve ser registrado na planilha de controle POP 5, contento informações de qual empresa prestou o serviço, responsável da unidade que acompanhou e data da próxima dedetização, acompanhado de cópia do laudo de execução.

#### 4. REGISTRO

Todos os registros relacionados ao controle de pragas devem ser preenchidos no FORM-POP 5. A cópia do laudo de execução de procedimento por empresa especializada deve ser anexada ao formulário. Os registros são verificados mensalmente pelo nutricionista supervisor da unidade escolar.



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

POP 06

CÓDIGO

#### Recepção e Controle de Mercadorias

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escola Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

#### 1. OBJETIVO

Adotar procedimentos de controle para assegurar que as matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas estejam em perfeitas condições higiênico-sanitárias, impedindo a contaminação dos produtos.

### 2. APLICAÇÃO

Para todos os gêneros alimentícios utilizados na Alimentação Escolar.

#### 3. PROCEDIMENTOS

- Os entregadores das matérias primas, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene;
- Receber os produtos em local exclusivo para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis, de preferência um local arejado e que contenha balança;
- Quando os produtos estiverem dentro de caixas de papelão retirar e verificar se há embalagens amassadas, rasgadas, estufadas, trincadas ou enferrujadas, verificar ainda o prazo de validade de cada produto, se houver produtos vencidos estes devem ser devolvidos;
- No ato da entrega verificar as embalagens e a qualidade dos alimentos que estão sendo recebidos e se a quantidade dos mesmos confere com o romaneio entregue para assinatura;
- Verificar a temperatura dos produtos resfriados e/ou congelados;
- Em seguida registrar em planilhas próprias FORM-POP 6A Controle de recebimento de hortifrúti e FORM-POP 6B – Controle de recebimento de refrigerados e congelados. Caso algum alimento esteja com sinais de descongelamento ou recongelamento devem ser devolvidos. Verificar se estes se encontram dentro dos padrões estipulados pela empresa, e se atendem as especificações do fabricante;
- Assinar o romaneio (todas as vias) de recebimento somente após concluir toda verificação de qualidade e quantidade dos produtos entregues.



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

FORM-POP 1A

CÓDIGO

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar da Ceasa Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

MEDIC PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTACÃO	CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	
ESCOLAR CAMPINASISP	U.E.: Mês/Ano: Nês/Ano:	quip <u>₹</u>
4 10 % V 4 C T C W 1 - 1	DATA	e te
LIMPEZA DIAKIA	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 22 23 24 25 28 28 29 30	31
Azulejos (próximos às pias, bancadas e fogões)		
Bancadas de manipulação, tomeiras e pias		
Pisos, rodapés e ralos		
Maçanetas		
Lixeiras		
Fogão		
Geladeira e Freezer (parte externa)		
Balcão térmico		
Máquina de lavar louças		
Fomo combinado		
Pass through		oina
LIMPEZA SEMANAL	DATA EM QUE FOI REALIZADA A LIMPEZA	
Paredes e interruptores		Joia
Portas e janelas (até alcance do cabo extensor)		r u
Estoque e estrados		a C
Caixas vazadas		eas
Armários		a 
Geladeira (parte interna)		
Câmara refrigerada		
Balança digital		Julia
Fomo (elétrico, gás, microondas)		a R.
LIMPEZA QUINZENAL	DATA EM QUE FOI REALIZADA A LIMPEZA	В.
Freezer (parte intema)		Am
Chapéu da coifa (limpar com uso de cabo extensor)		orir
Câmara congelada (limpar utlizando calça e capa térmica)		n, g
ATENÇÃO! NÃO SUBIR EM ESCADAS, CADEIRAS E/O EXTENSOR, AS SUPERFÍCIE	EIRAS E/OU BANCADAS PARA REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES ALTAS. CASO NÃO HAJA O CABO UPERFÍCIES ALTAS DEVERÃO SER HIGIENIZADAS POR PROFISSIONAL HABILITADO.	
ASSINATIIRA DOS RESPONSÁVEIS:		DA
		E /
CARIMBO/ASSINATURA	NUTRICIONISTA - CEASA NUTRICIONISTA - TERCEIRIZADA UNIDADE ESCOLAR	Ceasa Campin
Este formulário deverá ser preenchido pelas cozinheiras sempre que os principais equipamentos e instalações da cozinha fu de limpezarhigienização, materiais e EPIs a serem utilizados encontram-se no POP 1 A, anexo ao Manual de Boas Práticas	amentos e instalações da cozinha forem higienizados. A responsabilidade do acompanhamento e verificação do preenchimento é dos nutricionistas das empresas terceirizadas e Ceasa. As descrições dos procedimentos anexo ao Manual de Boas Práticas.	_



FORMULÁRIO DE REGISTRO DO
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

FORM-POP 1B

CÓDIGO

#### Controle de Higienização de Equipamentos de Proteção Individual

Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar da Ceasa Campinas (DAE / Ceasa Campinas)

Aprovação

Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

×	PROGRAMA MUNICIPAL DE	L			ြ	INO	30E	DE	HG	ENIZ	ACÃ	O DE	EQ	CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	MEN	TOS	PE	PRO	TEC	80		JD.	   							Г
	ESCOLAR	U.E.:													[	Mês/Ano:	No:		1								FOR	FORM-POP 1 (B)	P 1	<u>@</u>
	LIMPEZA DIÁRIA														۵	DATA														
EPI	NOME	1	2	က	4	2	9	7 8	6	10	11	12	13	14	15	16 1	17 1	18 1	19 20	0 21	1 22	2 23	3 24	1 25	26	27	28	29	30	31
<b>⋖</b> ∶			$\dagger \dagger$	$\dagger \dagger$				++		+	$\bot \bot$				++	++	++	++				+								
ы Р			$\dagger \dagger$	$\dagger \dagger$	$\dagger \dagger$		+	+	+	+	$\coprod$				++	+	++	++		+	++	+			Ш					
> U			$\dagger \dagger$	$\dagger \dagger$	$\dagger \dagger$	$\dagger \dagger$	+	+	H	$\coprod$	$\coprod$				$\dagger \dagger$	++	+	++	H	$\coprod$	$\sqcup$	$\sqcup$	$\square$		Ш				$\Box$	П
۷.								+	+	+	_					+	+	+	+	+	+	+								
_							+	$\vdash$	$\vdash$	$\vdash$	$\sqcup$				+	+	+	+		$\vdash$	$\vdash$	$\vdash$			Ш					
1	Luva malha de aço																													
7	LIMPEZA SEMANAL										D	ITA	EM Q	DATA EM QUE FOI REALIZADA A LIMPEZA	OIR	EAL	ZAD	AA	LIME	EZA	_									
EPI	NOME	-	2	8	4	2	9	2 8	6	10	1	12	13	14	15	16	17 1	18	19 20	0 21	1 22	2 23	3 24	1 25	26	27	28	59	30	31
		Ц					Н	$\  \cdot \ $	$\  \ $	$\  \ $			Ш		Ш		Н	Н	Н	$\  \cdot \ $	$\  \cdot \ $	$\  \ $	Н	Н	П		П	П	П	
A T																														
																		+												
∑ -																		$\vdash$												
																		+												
L 0							+											+												
	LIMPEZA QUINZENAL										D/	ITA	EM Q	DATA EM QUE FOI REALIZADA A LIMPEZA	OIR	EAL	ZAD	AA	LIME	EZA										
	Luva térmica																													
	Mangote																													
1	LIMPEZA MENSAL										D/	TA E	EM G	DATA EM QUE FOI REALIZADA A LIMPEZA	OIR	EAL	ZAD	AA	LIME	EZA										
	Calça térmica																													
	Capa térmica																													
ASSINATI	ASSINATURA DOS RESPONSÁVEIS:																													
			2	TOTAL STATE	RICIC	SINC	NUTRICIONISTA - CEASA	CEA	SA		_	NOT	RICI	NUTRICIONISTA - TERCEIRIZADA	TA-	TER	CEIF	IZAI	ΑC	_			5	IDA	)E E	UNIDADE ESCOLAR	AR			
CAR	CARIMBO / ASSINATURA																													
Este form verificação	Este formulário deverá ser preenchido pelas cozinheiras sempre que os equipamentos de proteção individual forem higienizados. A responsabilidade do acompanhamento e verificação do preenchimento é dos nutricionistas das empresas terceirizadas e Ceasa. O procedimento de como realizar a higienização encontra-se descrito no Manual de Boas práticas e no POP. As higienizações devem ser realizadas sempre que necessário.	pelas utricic B	s coz onista	zinhe as da prátic	as en	semp npre:	ore que sas te	le os rceir As h	equi izada igieni	pame is e ( izaçõ	Seasi es de	a. O j evem	proce	as cozinheiras sempre que os equipamentos de proteção individual forem higienizados. A sionistas das empresas terceirizadas e Ceasa. O procedimento de como realizar a higieni Boas práticas e no POP. As higienizações devem ser realizadas sempre que necessário.	ndivid ento c	lual fi de co	mo r	higik ealiza que n	eniza ar a l	idos. nigier ssáric	A re nizaç o.	spor zão e	sabi	llidad ntra-s	e de	acon	npani o no N	hame	ento ial de	Φ Φ



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

FORM-POP 2

CÓDIGO

## Higienização do Reservatório de Água e Caixa de Gordura e Troca de Filtro

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar da Ceasa Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

ALIMENTAÇÃO ESCOLÁR U.E.	DE HIGIENIZAÇÃO DE RESERVATÓ HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA	ÓRIOS DE ÁGUA, TROCA DE FILTRO E A DE GORDURA	FORM-POP
U.E.	REGISTRO DE LIMPE	EZA DE CAIXA D'ÁGUA	
DATA	RESPONSÁVEL DA U.E.	RESPONSÁVEL PELA LIMPEZA	PRÓXIMA HIGIENIZAÇÃO
<b>D</b> F	neor onon-ze en ere	NEO ONONTEE EEL EEL EEL	Thomas Trong St.
OBSERVAÇÕES			
	REGISTRO DE TROO	CA DE FILTRO / ÁGUA	
DATA	RESPONSÁVEL DA U.E.	RESPONSÁVEL PELA TROCA	PRÓXIMA TROCA
OBSERVAÇÕES:			
	REGISTRO DE HIGIENIZAÇ	ÃO DA CAIXA DE GORDURA	
DATA	RESPONSÁVEL DA U.E.	RESPONSÁVEL PELA LIMPEZA	PRÓXIMA LIMPEZA
OBSERVAÇÕES:			
CARIMBO/ ASSINATURA	NUTRICIONISTA CEASA	NUTRICIONISTA TERCEIRIZADA	UNIDADE ESCOLAR
de gordura for limpa. A higi	ienização do reservatório e troca do	órios de água forem higienizados, filtro o filtro deverão ocorrer no mínimo a ca cão dos procedimentos é da direção d	da seis meses. A

Este formulário deverá ser preenchido sempre que os reservatórios de água forem higienizados, filtros forem trocados e caixa de gordura for limpa. A higienização do reservatório e troca do filtro deverão ocorrer no mínimo a cada seis meses. A responsabilidade do acompanhamento e verificação da realização dos procedimentos é da direção da unidade escolar e nutricionistas da Ceasa e terceirizadas. A limpeza da caixa de gordura deve ocorrer periodicamente ou sempre que necessário. Todos procedimentos devem ser registrados neste documento.



FORMULÁRIO DE REGISTRO DO
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

FORM-POP 3

CÓDIGO

### Higiene e Saúde dos Manipuladores

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar da C Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Ceasa  Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

ALIMENTAÇÃO  ESCOLÁR  CAMPINAS/SP	REGISTROS DE SAÚDE DOS MANIPULADORES	E SAÚDE DOS ADORES	FORM-POP 3
U.E.:			
NOME DO FUNCIONÁRIO	FUNÇÃO	ATESTADO DE SAÚI	ATESTADO DE SAÚDE OCUPACIONAL (ASO)
		DATA DO EXAME	
CARIMBO/ASSINATURA	NUTRICIONISTA - CEASA	NUTRICIONISTA - TERCEIRIZADA	UNIDADE ESCOLAR
Este formulário deve ser preenchido assim que a cópia do ASO do funcionário estiver disponível na Unidade l responsável. Outros procedimentos relacionados a higiene e saúde do trabalhador estão descritos no POP 3.	do ASO do funcionário estiver disponível na Unidade Escolar, para controle e verificação do nutricionista supervisor ene e saúde do trabalhador estão descritos no POP 3.	para controle e verificação do	nutricionista supervisor



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

FORM-POP 4

CÓDIGO

## Registros de calibração e manutenção/limpeza profissional de equipamentos

		promotion at equipaments
Elaboração		Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Esco Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	olar da Ceasa	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLÁR	REGISTROS	FORM-POP		
CAMPINAS/SP	U.E.:		Ano:	4
	REGISTR	OS DE CALIBRAÇÃ	O DE TERMÔMETROS E BALANÇA	1
EQUIPAMENTO	DATA	RESPONSÁVEL CALIBRAÇÃO	OBSERVAÇÕES	PRÓXIMA CALIBRAÇÃO
Termômetro Espeto				
Termômetro Infravermelho				
Termômetro Equipamento				
Balança				
* A calibração dos termôme	tros deve ser rea	lizada anualmente ou se	empre que necessário	
		CHECAGEM I	DO TERMÔMETRO	
EQUIPAMENTO	DATA	RESPONSÁVEL	OBSERVAÇÕES	AÇÃO CORRETIVA
Termômetro Espeto				
RE	I GISTROS DE N	//ANUTENCÃO / LIM	 PEZA PROFISSIONAL DE EQUIPAI	MENTOS
EQUIPAMENTO	DATA	RESPONSÁVEL MANUTENÇÃO	OBSERVA	
COIFA		MANOTENÇÃO		
EXAUSTOR				
FOGÃO				
100/10				
FREEZER				
GELADEIRA				
LAVADORA DE LOUÇAS				
LIQUIDIFICADOR				
PANELA DE PRESSÃO				
PROCESSADOR				
LIMPEZA DE LUMINÁRIAS				
LIMPEZA DE JANELAS (ACIMA DE 2M DE ALTURA)				
	NUTRICI	ONISTA - CEASA	NUTRICIONISTA - TERCERIZADA	UNIDADE ESCOLAR
CARIMBO / ASSINATURA				
			ção e calibração de qualquer equipamento mendações para realização da manutenção	

Peridiocidade da Calibração (balança e termômetro): A cada 1 ano ou conforme informações do fabricante.



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

FORM-POP 5

CÓDIGO

### **Controle de Pragas**

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escola Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	da Ceasa  Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

ALIMENTAÇÃO ESCOLÁR	REGISTRO DE CONTROLE DE PRAGAS  FORM-PO							
CAMPINAS/SP	U.E:			Ano:		5		
		REGISTRO	DE D	ESINSETIZAÇÃO				
DATA	ÓRGÃO / EMPRESA RESPONS		VEL	OB\$ERVAÇÕE:	s	PRÓXIMA DESINSETIZAÇÃO		
	<u> </u>			1		I		
	<u> </u>			1				
				RRÊNCIA DE PRAGAS				
DATA	PRAGA VISUALIZADA	SETOR DA OCORRÊNO		AÇÃO IMEDIATA	A	RESPONSÁVEL		
	Barata Formi Rato Mose		stoque					
	Barata Formi Rato Mose		stoque					
	Barata Formi Rato Moso		stoque					
	Barata Formi Rato Mose		stoque					
	Barata Formi Rato Mose		stoque					
	Barata Formi Rato Mose		stoque					
	Barata Formi Rato Mose		stoque					
	Barata Formi Rato Mose		stoque					
	Barata Formi Rato Mose		stoque					
	Barata Formi Rato Moso	-	stoque					
	Barata Formi Rato Mose		stoque					
	Barata Formi Rato Mose	ica Refeitório						
	Barata Formi Rato Moso	-	stoque					
	NUTRI	CIONISTA - CEASA	NU	ITRICIONISTA - TERCEIRIZADA	UNIDA	ADE ESCOLAR		
CARIMBO / ASSINATU	JRA							
Este formulário de	Este formulário deverá ser preenchido sempre que houver a desinsetização na unidade escolar. O cozinheiro deverá							

preencher o Regsitro de Ocorência de Pragas sempre que for visualizada alguma praga ou indícios (fezes, urina, embalagens roídas, etc). Os cuidados recomendados para realização do controle de pragas encontram-se descritos no POP 5.



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

FORM-POP 6A

CÓDIGO

#### Recepção e Controle de Mercadorias

Elaboração		Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Esco Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	olar da Ceasa	Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

		_											
1000	PROGRAMA MUNICIPAL DE	PROGRAMAMUNICIPA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS									FORM BOD		
4	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	U.E.:	U.E.: FORM-PO									FORM-POP	
_	CAMPINAS/SP	Forne	cedor:										1 (7)
		_											
	RESPONSÁVEL	Т										Г	
												OBS	ERVAÇÕES
AVALIAÇÃO DAS MERCADORIAS	DATA	_/_		_/_		_/_				_/_			
NA POF	ITENS	С	N/C	С	N/C	С	N/C	С	N/C	С	N/C		
SCA	1. Frutas												
WE	2. Verduras												
1	3. Legumes												
	4. Ovos												
တတ	ITENS	С	N/C	С	N/C	С	N/C	С	N/C	С	N/C		
8 8	Calça comprida												
A D A	Camiseta												
AVALIAÇÃO DOS ENTREGADORES	Boné ou touca												
N ENT	Sapato fechado												
1	Crachá												
	RESPONSÁVEL	1											
AS AS	DATA	,		,	1		,	,	,	1		OBS	ERVAÇÕES
ÃO DAS ORIAS		/	/ N/C	/ C	/ N/C	/	/	/	/	/ C	/ N/C	OBS	ERVAÇÕES
IAÇÃO DAS CADORIAS	DATA	/ C	/		/	_/	/ N/C	/ C	/	C	/ N/C	OBS	ERVAÇÕES
VALIAÇÃO DAS NERCADORIAS	DATA ITENS		/ N/C		/	<u>/</u> С	/ N/C	<i>l</i>	/ N/C	c C	/	OBS	ERVAÇÕES
AVALIAÇÃO DAS MERCADORIAS	DATA ITENS 1. Frutas	/ C	/ N/C		/	c C	/ N/C	C	/ N/C	C	/	OBS	ERVAÇÕES
AVALIAÇÃO DAS MERCADORIAS	ITENS 1. Frutas 2. Verduras	/ C	/ N/C		/	C	/ N/C	C	/ N/C	C	/ N/C	OBS	ERVAÇÕES
	ITENS 1. Frutas 2. Verduras 3. Legumes	/	/ N/C		/ N/C	c c	/ N/C	<i>l</i> с	/ N/C	, c	/ N/C	OBS	ERVAÇÕES
	ITENS 1. Frutas 2. Verduras 3. Legumes 4. Ovos			c								OBS	ERVAÇÕES
	ITENS 1. Frutas 2. Verduras 3. Legumes 4. Ovos			c								OBS	ERVAÇÕES
	DATA ITENS  1. Frutas  2. Verduras  3. Legumes  4. Ovos ITENS  Calça comprida			c								OBS	ERVAÇÕES
	DATA ITENS 1. Frutas 2. Verduras 3. Legumes 4. Ovos ITENS Calça comprida Camiseta			c								OBS	ERVAÇÕES
	ITENS 1. Frutas 2. Verduras 3. Legumes 4. Ovos ITENS Calça comprida Camiseta Boné ou touca			c								OBS	ERVAÇÕES
AVALIAÇÃO DOS ENTREGADORES	ITENS 1. Frutas 2. Verduras 3. Legumes 4. Ovos ITENS Calça comprida Camiseta Boné ou touca Sapato fechado Crachá	С	N/C	С	N/C							OBS	ERVAÇÕES
AVALIAÇÃO DOS ENTREGADORES	ITENS 1. Frutas 2. Verduras 3. Legumes 4. Ovos ITENS Calça comprida Camiseta Boné ou touca Sapato fechado	c c	N/C	c	N/C	С		С	N/C	С	N/C	OBS	
AVALIAÇÃO DOS ENTREGADORES	ITENS 1. Frutas 2. Verduras 3. Legumes 4. Ovos ITENS Calça comprida Camiseta Boné ou touca Sapato fechado Crachá	c c	N/C	c	N/C	С	N/C	С	N/C	С	N/C		
AVALIAÇÃO DOS ENTREGADORES	ITENS 1. Frutas 2. Verduras 3. Legumes 4. Ovos ITENS Calça comprida Camiseta Boné ou touca Sapato fechado Crachá Inda: C = Conforme CARIMBO /	c c	N/C	c	N/C	С	N/C	С	N/C	С	N/C		
AVALIAÇÃO DOS ENTREGADORES	ITENS 1. Frutas 2. Verduras 3. Legumes 4. Ovos ITENS Calça comprida Camiseta Boné ou touca Sapato fechado Crachá Inda: C = Conforme	c c	N/C	c	N/C	С	N/C	С	N/C	С	N/C		
AVALIAÇÃO DOS ENTREGADORES	ITENS 1. Frutas 2. Verduras 3. Legumes 4. Ovos ITENS Calça comprida Camiseta Boné ou touca Sapato fechado Crachá Inda: C = Conforme CARIMBO /	c c	N/C	c	N/C	С	N/C	С	N/C	С	N/C		

Este formulário deverá ser preenchido pelas cozinheiras no ato da entrega dos hortifrutigranjeiros. A responsabilidade do acompanhamento e verificação do preenchimento é dos nutricionistas das empresas terceirizadas e Ceasa. A descrição do procedimento correto de recebimento de mercadorias encontra-se no POP 6 (A).



ValidadePáginaDt. AprovaçãoIndeterminada1 de 101/02/2024

FORM-POP 6B

CÓDIGO

#### Recepção e Controle de Mercadorias

Elaboração	Aprovação
Equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar da Campinas (DAE / Ceasa Campinas)	Ceasa  Julia R. B. Amorim, gerente do DAE / Ceasa Campinas

PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLÁR CAMPINAS/SP		CONTROLE DE RECEBIMENTO DE REFRIGERADOS E CONGELADOS  U.E.: Mês/ano:								FORM-POP 6 (B)	
	RESPONSÁVEL										
DATA		, ,		1 1		, ,		1 1		1 1	
ITENS		T (°C)		T (°C)		T (°C)		T (°C)		T (°C)	
Refrigerados Creme vegetal  Congelados Bovino Frango Peixe Suíno Legumes Polpa de fruta							_				
	ITENS	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
10.10	Calça comprida										
AVALIAÇÃO DOS FORNECEDORES	Camiseta										
	Boné ou touca										
	Sapato fechado										
	Crachá										
				OE	BSERVAÇÕ	ES					
CARIMBO E ASSINATURA		NUTRICIONISTA - CEASA		NUTRICIONISTA - TERCEIRIZADA			UNIDADE ESCOLAR				

Este formulário deverá ser preenchido pelas cozinheiras no ato da entrega das carnes e congelados. A responsabilidade do acompanhamento e verificação do preenchimento é dos nutricionistas das empresas terceirizadas e Ceasa. A descrição do procedimento correto de recebimento de mercadorias encontra-se no POP 6 (B).