



PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs) E FLUXOGRAMAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



Goiânia
2024



**ESTADO DE GOIÁS SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA
SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO E FINANÇAS
GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Ronaldo Ramos Caiado
Governador do Estado de Goiás

Daniel Elias Carvalho Vilela
Vice- Governador do Estado de Goiás

Aparecida de Fátima Gavioli Soares Pereira
Secretária de Estado da Educação

Helena da Costa Bezerra
Secretaria Adjunta

Andros Roberto Barbosa
Diretor Administrativo Financeiro

Taís Gomes Manvailer
Superintendente de Planejamento e Finanças

Terezilda Luiz da Silva
Gerente da Alimentação Escolar



EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Nutricionistas:

Camila Tavares

Lorran Abrantes

Nathalia de Souza Martins

Rafaelly Pereira dos Santos

Estagiárias de nutrição:

Esthefany Gomes

Ydilla Oliveira de Paula



APRESENTAÇÃO

Uma alimentação escolar de qualidade é um instrumento fundamental para a recuperação de hábitos alimentares saudáveis e, sobretudo, para a promoção da segurança alimentar das crianças e jovens do Brasil. Promover uma alimentação escolar segura do ponto de vista nutricional é trabalhar por uma melhor educação pública no país, porque bons níveis educacionais também são resultados de alunos bem alimentados e aptos a desenvolver todo seu potencial de aprendizagem.

Pensando nisso a Gerência de Alimentação Escolar desenvolveu alguns Procedimentos Operacionais Padronizado (POP'S) afim de garantir a segurança dos alimentos, do ambiente e principalmente dos manipuladores dentro das Unidades Escolares.

Os POP's são procedimentos escritos de forma objetiva, que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Esses documentos devem estar acessíveis aos servidores envolvidos na execução das atividades descritas em cada um deles e disponíveis às autoridades sanitárias, quando requerido.

A Unidade Escolar deve implementar os POP's relacionados aos itens:

- Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
- Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas
- Higiene e Saúde dos Manipuladores
- Manejo de Resíduos
- Controle de Matérias-Primas



Os cuidados relativos a cada etapa e seus respectivos POP's são apresentados a seguir e devem estar adequados a cada à realidade da Unidade Escolar.

POP A – HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Este procedimento aplica-se a todas as instalações, equipamentos, móveis e utensílios da cozinha Unidade Escolar no intuito de minimizar a contaminação física, química ou biológica dos alimentos.

SIGNIFICADOS

Alvejantes: qualquer substância com ação química, oxidante ou redutora, que exerce ação branqueadora, porém não possui ação sanitizante.

Detergentes: é um produto destinado à limpeza de superfícies e tecidos através da diminuição da tensão superficial.

Lavagem: procedimento que envolve a utilização de água, detergente e ação mecânica para melhor remoção das sujidades.

Solução Clorada: soluções aquosas à base de hipoclorito de sódio ou cálcio, com teor de cloro livre entre 2,0% a 2,5%, durante o prazo de validade.

DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS:

A higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios de todas as áreas de produção é realizada periodicamente ou de acordo com a necessidade.

São afixados os principais fluxogramas, através de Rotinas de Parede, para orientação aos servidores quanto ao processo de higienização de equipamentos, utensílios e áreas na unidade de alimentação.



CONSIDERAÇÕES GERAIS

- ⊗ Todas as áreas de trabalho são higienizadas adequadamente e permanecerem limpas, secas e organizadas durante todos os períodos de atividade da cozinha da Unidade Escolar.
- ⊗ Os ralos são mantidos limpos durante toda a jornada, sendo higienizados ao término de cada turno.
- ⊗ A higienização das instalações começa pelos lugares mais altos e termina pelos pisos e ralos.
- ⊗ Todas as superfícies de trabalho são higienizadas (mesas e bancadas de apoio, cubas, tampos etc.), antes de iniciar a manipulação de alimentos e a cada troca de atividades.
- ⊗ O ambiente, os equipamentos, os móveis e utensílios são higienizados com material e agentes químicos apropriados.
- ⊗ Teto ou forro, caixas de gordura, tubulações e filtros de ar são higienizados de acordo com a necessidade, de acordo com regulamentações específicas.
- ⊗ Os panos e materiais de limpeza (utensílios) utilizados nos sanitários e vestiários são de uso exclusivo dessas áreas.
- ⊗ Os produtos químicos são diluídos conforme especificação do fabricante e através de dosadores.
- ⊗ Todos os recipientes contendo produtos químicos são identificados com nome do produto, data de validade da embalagem, data de diluição, lote. (ETIQUETAS DE PRODUÇÃO)
- ⊗ A lavagem completa (processo de higienização com água corrente) é realizada somente nos horários em que os servidores não estiverem manipulando os



alimentos, ou seja, FORA DE HORÁRIO DE PRODUÇÃO. Durante o pré-preparo e processamento, realizar a higienização úmida, ou seja:

- 1º. Imergir o pano no balde com detergente e passar no piso.
- 2º. Enxaguar o pano utilizado no balde com água limpa.
- 3º. Passar sobre o piso, repetindo a ação até retirar todo o detergente.

PROCEDIMENTOS PROIBIDOS

- ⊗ Não varrer a seco as áreas de manipulação.
- ⊗ Não utilizar escovas, esponjas ou similares com cerdas ou fibras de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.
- ⊗ Não reaproveitar recipientes de produtos de limpeza ou de embalagens alimentícias no envase de produtos de limpeza.
- ⊗ Não utilizar sabão em barra, sabão em pasta, sabão em pó, sapólio.
- ⊗ Não é realizado procedimento de higienização ambiental completa (piso, paredes etc.) durante o horário da produção de alimentos.
- ⊗ As esponjas não podem ser mantidas em baldes com detergente diluído, pois essa solução é um meio de cultura para bactérias.
- ⊗ São utilizados borrifadores identificados para colocação e aplicação de soluções de produtos de limpeza ou desinfetantes.
- ⊗ Colocar os equipamentos e utensílios diretamente no piso, inclusive durante a lavagem.

PRODUTOS QUÍMICOS PARA DESINFECÇÃO

O preparo da solução clorada 200 ppm e do álcool 70 °GL para desinfecção do ambiente, equipamentos, móveis e utensílios está descrito na Tabela 1 e na Tabela 2.



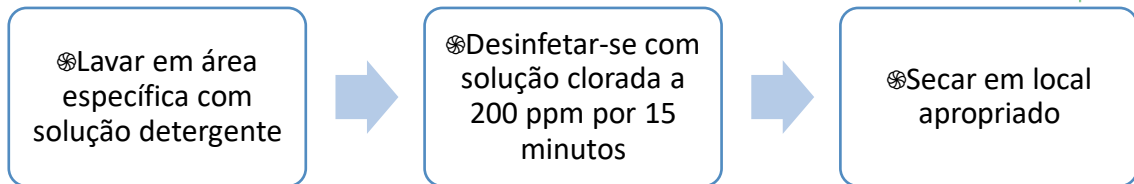
Tabela 1 – Preparo da SOLUÇÃO CLORADA 200 ppm

PRODUTO	DILUIÇÃO
Água Sanitária 2,0% a 2,5% de cloro livre	100 ml de água sanitária em 10 litros de água
Validade da solução: 6 horas. A solução clorada deve estar em contato com a superfície por, no mínimo, 15 minutos, sendo obrigatória a etapa de enxágue.	
A aquisição do álcool 70 °GL é realizada através de fornecedores de produtos químicos homologados. Na impossibilidade de compra, procede-se o preparo desta solução conforme tabela abaixo.	

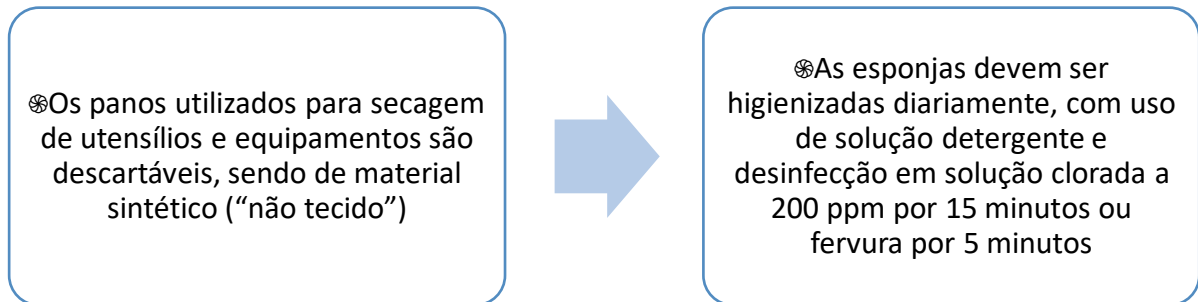
Tabela 2 – Preparo do ÁLCOOL 70 °GL

PRODUTO	DILUIÇÃO
Álcool etílico 92,8 °INPM ou 96 °GL	Adicionar 330 ml de álcool em 1 litro de água
Validade da solução preparada na Unidade: 24 horas	
Nota: colocar o álcool 70 °GL em borrifadores identificados ou, quando aplicável, utilizar um tipo de “válvula” que se encaixa na embalagem original do álcool. Preferencialmente, adquirir o álcool 70 °GL pronto para uso	

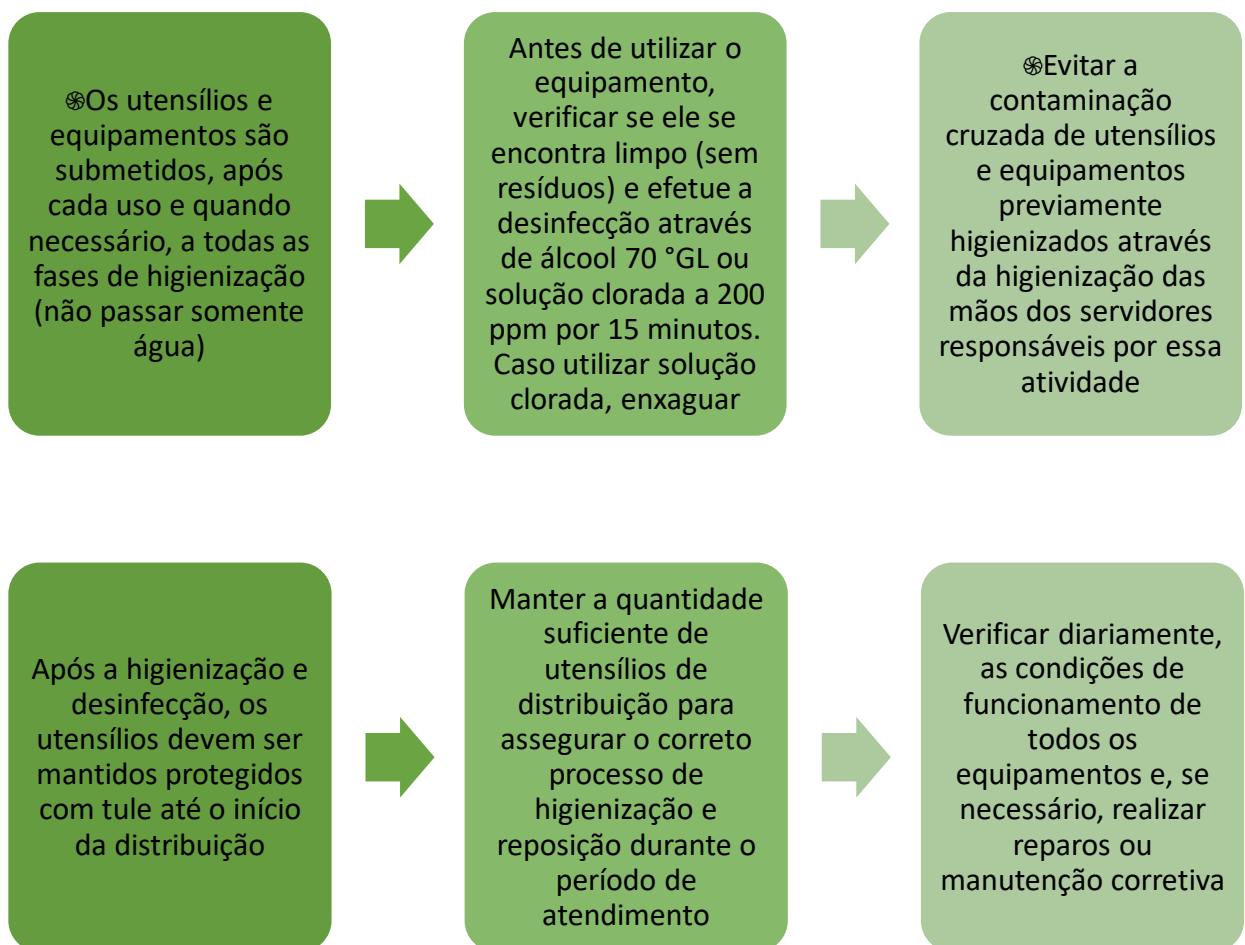
HIGIENIZAÇÃO DE PANOS PARA LIMPEZA DE PISO



ESPONJAS E PANOS DESCARTÁVEIS



HIGIENE DOS AMBIENTES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS





Higienizar de forma cuidadosa, as partes fixas dos equipamentos, **a fim de não molhar o motor e as partes elétricas**, evitando a ocorrência de acidentes e danos ao equipamento



⊗ Quanto à necessidade do **uso de lubrificantes** nos equipamentos, o mesmo é de **grau alimentício**.

É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual durante o manuseio de produtos químicos e higienização de todas as áreas, equipamentos e utensílios das cozinhas. São verificados, junto à área de Segurança do Trabalho (SESMT), os EPI's adequados a cada atividade.

Sua saúde é muito importante. Preserve-a.

São etapas básicas para a higienização: a remoção de resíduos, a pré-lavagem, a lavagem, o enxágue e a desinfecção.

Sempre observar as recomendações de higienização e utilização do fabricante.

REFRIGERADORES

FINALIDADE: Proporcionar o funcionamento e a conservação correta do equipamento, possibilitando o aproveitamento total, evitando causar acidentes aos servidores. Manter o equipamento em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO

Frequência	Limpeza parcial: conforme necessidade. Limpeza completa: semanal.
	EPIs: luvas de látex manga longa, avental, sapato fechado com solado antiderrapante ou bota de PVC.
	Produtos Químicos e Acessórios:



<p>Materiais Utilizados</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução com detergente diluído, de acordo com as especificações do fabricante. ➤ Solução clorada 200 ppm ou álcool 70 °GL. ➤ Esponja dupla face/fibra natural. ➤ Pano.
<p>Descrição do Procedimento</p>	<p>HIGIENIZAÇÃO PARCIAL – SEM DEGELO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Com um pano úmido com água, passar sobre prateleiras em locais onde há resíduos. ➤ Caso haja derramamento de resíduos, umedecer um pano em solução de detergente, aplicar e remover o detergente, com auxílio de outro pano embebido em água. <p>HIGIENIZAÇÃO COMPLETA – COM DEGELO (QUANDO APLICÁVEL):</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Desligar a alimentação, retirar os alimentos, transferindo-os para outro equipamento ou caixa isotérmica, e aguardar total degelo; caso não haja outro local isotérmico, os alimentos não devem permanecer à temperatura ambiente por mais de 30 minutos. ➤ Não utilizar facas e objetos pontiagudos para remover a camada de gelo do evaporador, pois podem ocasionar vazamento do gás e danos ao equipamento. ➤ Retirar as partes móveis (divisórias e prateleiras) e lavar separadamente com solução detergente e esponja. ➤ Lavar interna e externamente com esponja e solução detergente, inclusive portas e maçanetas, removendo todos os resíduos. ➤ Retirar a solução detergente com pano embebido em água limpa ou água corrente. ➤ Aplicar álcool 70 °GL ou solução clorada e deixar agir por 15 minutos. ➤ Enxaguar, se utilizada solução clorada. ➤ Montar as partes móveis e religar o equipamento. ➤ Verificar a temperatura e o funcionamento do equipamento. ➤ Aguardar até atingir a temperatura adequada para reacomodar os alimentos.
<p>Responsável</p>	

<p style="text-align: center;">FREEZERS</p>	
<p>FINALIDADE: Proporcionar o funcionamento e a conservação correta do equipamento, possibilitando o aproveitamento total, evitando causar acidentes aos servidores. Manter o equipamento em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.</p>	
<p style="text-align: center;">ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO</p>	
<p>Frequência</p>	<p>Limpeza parcial: conforme necessidade. Limpeza completa: semanal ou conforme necessidade.</p>
<p>EPIS: luvas de látex manga longa, avental de napa, sapato fechado com solado antiderrapante ou bota de PVC, óculos de proteção.</p>	



<p>Materiais Utilizados</p>	<p>Produtos Químicos e Acessórios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução com detergente diluído, de acordo com as especificações do fabricante. ➤ Solução clorada 200 ppm ou álcool 70 °GL. ➤ Esponja dupla face/fibra natural. ➤ Pano descartável.
<p>Descrição do Procedimento</p>	<p>HIGIENIZAÇÃO PARCIAL – SEM DEGELO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Com um pano úmido com água, passar sobre as superfícies onde há resíduos. ➤ Caso haja derramamento de resíduos, umedecer um pano em solução de detergente, aplicar e remover o detergente, com auxílio de outro pano úmido com água. <p>HIGIENIZAÇÃO COMPLETA – COM DEGELO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Desligar a alimentação, retirar os alimentos, transferindo-os para outro equipamento ou caixa isotérmica, e aguardar total degelo; caso não haja outro local isotérmico, os alimentos não devem permanecer à temperatura ambiente por mais de 30 minutos. ➤ Não utilizar facas e objetos pontiagudos para remover a camada de gelo, pois podem ocasionar vazamento do gás e danos ao equipamento. ➤ Retirar as partes móveis (divisórias e prateleiras) e lavar separadamente. ➤ Lavar interna e externamente com esponja e solução detergente, removendo todos os resíduos. ➤ Retirar o detergente com pano embebido em água limpa ou água corrente. ➤ Aplicar álcool 70 °GL ou solução clorada e deixar agir por 15 minutos. ➤ Enxaguar, se utilizada solução clorada. ➤ Montar as partes móveis e religar o equipamento. ➤ Aguardar até atingir a temperatura adequada para reacomodar os alimentos. ➤ Verificar a temperatura e o funcionamento do equipamento.
<p>Responsável</p>	

PICADOR MANUAL DE LEGUMES

FINALIDADE: Proporcionar o funcionamento e a conservação correta do equipamento, possibilitando o aproveitamento total, evitando causar acidentes aos servidores. Manutenção das condições higiênico-sanitárias do equipamento visando impedir a contaminação cruzada.

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO

<p>Frequência</p>	<p>Após o uso.</p>
	<p>EPs: luvas de látex amarelas, sapatos fechados com solado antiderrapante ou bota de PVC e avental.</p>



Materiais Utilizados	<p>Produtos Químicos e Acessórios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução com detergente diluído, de acordo com as especificações do fabricante. ➤ Álcool 70 °GL ou solução clorada. ➤ Água. ➤ Escova com cerdas fixas e resistentes.
Descrição do Procedimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Retirar a grade e a prensa do equipamento. ➤ Com escova específica para limpeza (cerdas fixas e resistentes), sabão líquido diluído, conforme especificação do fabricante, e água, escovar a grade e a parte de cima (prensa). ➤ Enxaguar bem, retirando todos os resíduos. ➤ Borrifar álcool 70 °GL ou solução clorada 200 ppm e agir imersão por 15 minutos. ➤ Enxaguar, se utilizada solução clorada. ➤ Montar as partes móveis. ➤ Deixar secar. ➤ Preferencialmente, manter o equipamento coberto.
Responsável	
Observação	<p>Antes de utilizar o equipamento, verificar se o mesmo se encontra limpo (sem resíduos) e efetuar a desinfecção através de álcool 70 °GL ou solução clorada a 200 ppm por 15 minutos. Caso utilizado solução clorada, enxaguar.</p> <p>A grade e a prensa devem ser retiradas frequentemente. Se o equipamento não possuir parafuso borboleta para retirada da grade/prensa, solicitar adequação.</p>

BATEDEIRA PLANETÁRIA/INDUSTRIAL

FINALIDADE: Proporcionar o funcionamento e a conservação correta do equipamento, possibilitando o aproveitamento total, evitando causar acidentes aos servidores. Manutenção das condições higiênico-sanitárias do equipamento visando impedir a contaminação cruzada.

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO

Frequência	Após o uso.
------------	-------------



Materiais Utilizados	EPIs: luvas de látex amarelas, sapatos fechados com solado antiderrapante ou bota de PVC e avental.
	<p>Produtos Químicos e Acessórios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução com detergente neutro, diluído de acordo com as especificações do fabricante. ➤ Água. ➤ Solução desinfetante: solução clorada 200 ppm ou álcool 70 °GL. ➤ Esponja dupla face/fibra natural. ➤ Pano descartável.
Descrição do Procedimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Desligar o equipamento. ➤ Retirar as partes móveis (pás, cubas, copo) e lavar com esponja e detergente previamente diluído, removendo todos os resíduos; enxaguar com água corrente. ➤ Borrifar álcool 70 °GL ou solução clorada 200 ppm e agir imersão por 15 minutos. ➤ Enxaguar, se utilizada solução clorada. ➤ As partes fixas deverão ser limpas aplicando-se pano embebido em solução detergente, atentando para não molhar partes elétricas e o motor. ➤ Passar pano úmido em água limpa, para retirar o detergente. ➤ Deixar secar. ➤ Montar as partes móveis e cobrir o equipamento. ➤ Preferencialmente, manter o equipamento coberto.
Responsável	
Observação	Antes de utilizar o equipamento, verificar se se encontra limpo (sem resíduos) e efetuar a desinfecção através de álcool 70 °GL ou solução clorada a 200 ppm por 15 minutos. Caso utilizado solução clorada, enxaguar.

FOGÃO INDUSTRIAL

FINALIDADE: Proporcionar o funcionamento e a conservação correta do equipamento, possibilitando o aproveitamento total, evitando causar acidentes aos servidores. Manutenção de condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO

Frequência	Ao final de cada turno.
------------	-------------------------

Secretaria de Estado de Educação

Gerência de Alimentação Escolar – gaesc@seduc.go.gov.br

5ª Avenida, quadra 71 – nº 212 - Leste Vila Nova, Goiânia - GO, 74633-030



Materiais Utilizados	EPIs: luvas de látex amarelas, avental de napa, sapato fechado com solado antiderrapante, óculos de proteção, máscara com filtro.
	<p>Produtos Químicos e Acessórios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução com solução detergente neutro/desincrustante, diluídos de acordo com as especificações do fabricante. ➤ Água. ➤ Esponja dupla face ou esponja de fibra natural, para áreas de limpeza mais difícil.
Descrição do Procedimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Desligar a alimentação de gás e aguardar o resfriamento do fogão. ➤ Retirar o excesso de sujidades. Manter os queimadores cobertos, quando as peças não puderem ser removidas. ➤ Onde aplicável, raspar as incrustações e aplicar a solução detergente/desincrustante (ex.: chapas e partes internas). ➤ Retirar as partes móveis, sem apoiá-las no piso, e lavar com a solução de detergente diluído corretamente, removendo todos os resíduos. Enxaguar com água corrente e deixar secar espontaneamente ou com panos limpos e descartáveis. ➤ A parte fixa deverá ser lavada com solução de detergente e ação mecânica, com esponja, para limpeza pesada nos locais onde o acúmulo de resíduos é maior. ➤ Para chapa do fogão, após raspar as incrustações e aplicar o desincrustante, aquecer o equipamento a 40 °C, por 15 min, aguardar esfriar e esfregar o equipamento com esponja. ➤ Remover o excesso de produto químico, com auxílio de pano úmido. ➤ Montar as partes móveis. ➤ Religar a alimentação de gás e verificar o seu funcionamento, bem como a ausência de vazamentos.
Responsável	
Observação	Durante o uso do equipamento, utilizar avental térmico, luva térmica e mangote térmico.

FORNO INDUSTRIAL ELÉTRICO

FINALIDADE: Proporcionar o funcionamento e a conservação correta do equipamento, possibilitando o aproveitamento total, evitando causar acidentes aos servidores. Manutenção de condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO



Frequência	Semanalmente ou quando necessário.
Materiais Utilizados	EPIs: luvas de látex manga longa amarelas, avental, sapato fechado com solado antiderrapante ou bota de PVC.
	<p>Produtos Químicos e Acessórios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução com detergente neutro/desincrustante, diluídos de acordo com as especificações do fabricante. ➤ Água. ➤ Esponja dupla face/fibra natural ➤ Pano limpo e descartável.
Descrição do Procedimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Desligar a parte elétrica. ➤ Retirar as partes móveis (grelhas). ➤ Retirar os resíduos, com auxílio de esponja e descartar no lixo. ➤ Borrifar solução detergente neutro/desincrustante em toda parte interna do forno, inclusive porta interna, e deixar agir por 15 minutos. ➤ Retirar o excesso de produto químico com água limpa. ➤ Secar com auxílio de pano limpo, se necessário. ➤ Grelhas: lavar com solução detergente e esponja. Se necessário, imergir em solução desincrustante. Cuidado ao manusear peças quentes. ➤ Enxaguar e deixar secar. ➤ Religar a fonte de alimentação.
Responsável	
Observação	Durante o uso do equipamento, utilizar mangote térmico, avental térmico e luva térmica.

FORNO DE MICRO-ONDAS

FINALIDADE: Manter o equipamento em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO

Secretaria de Estado de Educação

Gerência de Alimentação Escolar – gaesc@educ.go.gov.br

5ª Avenida, quadra 71 – nº 212 - Leste Vila Nova, Goiânia - GO, 74633-030



Frequência	Diariamente ou quando necessário.
Materiais Utilizados	EPIs: luvas de látex amarelas, sapato fechado com solado antiderrapante, óculos de proteção.
	<p>Produtos Químicos e Acessórios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução com detergente neutro, diluído de acordo com as especificações do fabricante. ➤ Água. ➤ Esponja dupla face/fibra natural. ➤ Pano limpo e descartável.
Descrição do Procedimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Desligar a fonte elétrica. ➤ Retirar as partes móveis e lavá-las com esponja e solução de detergente, diluído corretamente, removendo todos os resíduos. Após, enxaguar com água corrente e secar, com auxílio de pano descartável. ➤ As partes interna, externa e a porta: lavar com esponja e solução de detergente, diluído corretamente, removendo todos os resíduos; enxaguar com um pano úmido e secar, com um pano seco. Nunca jogar água. ➤ Montar as partes móveis. ➤ Religar a alimentação (eletricidade) e verificar o seu funcionamento. ➤ Obs.: limpar imediatamente qualquer líquido ou alimento derramado dentro do forno, para evitar manchas. Para remover resíduos mais difíceis, aquecer um copo de água de 2 a 4 minutos (dependendo do aparelho). O vapor de água ajuda a amolecer a sujeira.
Responsável	

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL



FINALIDADE: Proporcionar o funcionamento e a conservação correta do equipamento, possibilitando o aproveitamento total, evitando causar acidentes aos Colaboradores. Manutenção de condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO

Frequência	Após o uso.
Materiais Utilizados	EPIs: luvas de látex amarelas, sapato fechado com solado antiderrapante ou bota de PVC e avental.
	Produtos Químicos e Acessórios: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução com detergente neutro, diluído de acordo com as especificações do fabricante. ➤ Água. ➤ Solução desinfetante: solução clorada 200 ppm ou álcool 70 °GL. ➤ Esponja dupla face/fibra natural. ➤ Pano descartável.
Descrição do Procedimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Desligar o equipamento. ➤ Retirar as partes móveis (lâminas e copo) e lavar com esponja e detergente neutro previamente diluído, removendo todos os resíduos. Enxaguar com água corrente. ➤ Enxaguar com água corrente. ➤ Borrifar álcool 70 °GL ou solução clorada 200 ppm e agir imersão por 15 minutos. ➤ Enxaguar, se utilizada solução clorada e deixar secar. ➤ A parte fixa deverá ser limpa aplicando-se pano embebido em solução detergente, atentando para não molhar a parte elétrica e o motor. ➤ Passar pano embebido em água limpa, para retirar o detergente. ➤ Secar com pano limpo e descartável. ➤ Montar as partes móveis e, preferencialmente, cobrir o equipamento.
Responsável	
Observação	Antes de utilizar o equipamento, verificar se se encontra limpo (sem resíduos) e efetuar a desinfecção através de álcool 70 °GL ou solução clorada a 200 ppm por 15 minutos. Caso utilizado solução clorada, enxaguar.

AÇÕES EM CASO DE EMERGÊNCIA – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL

A). Após ligar o equipamento, se for verificado algum barulho estranho, desligá-lo e acionar a equipe de manutenção.

B). Opere o equipamento somente se estiver em perfeitas condições de uso.

C). Durante o funcionamento, se for verificado algo estranho, desligar o equipamento e informar de imediatamente o responsável.

BEBEDOUROS GALÃO/METÁLICO

FINALIDADE: Manter os bebedouros em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, evitando a ocorrência de contaminação da água.



ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO	
Frequência	<p>Abastecimento do bebedouro galão: a cada troca.</p> <p>Higienização completa: no mínimo uma vez por semana.</p> <p>Higienização interna: conforme o fabricante.</p>
Materiais Utilizados	<p>EPIs: luvas de látex amarela, avental, sapato fechado com solado antiderrapante ou bota de PVC, óculos de proteção.</p>
	<p>Produtos Químicos e Acessórios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução com detergente diluído, de acordo com as especificações do fabricante. ➤ Solução clorada 200 ppm ou álcool 70 °GL. ➤ Pano descartável ou papel toalha, água e esponja dupla face/fibra natural.
Descrição do Procedimento	<p>ABASTECIMENTO DO BEBEDOURO GALÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Desligar o equipamento e retirar o galão vazio. ➤ Aplicar álcool 70 °GL na superfície externa do galão (antes de tirar o lacre) e do bebedouro, com pano descartável ou papel toalha, e aguardar secar completamente. ➤ Emborcar o galão. ➤ Religar o equipamento. <p>HIGIENIZAÇÃO COMPLETA BEBEDOURO GALÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Desligar o equipamento e retirar o galão vazio. ➤ Lavar separadamente as torneiras com solução detergente e desinfetar em solução clorada, deixando agir por 15 minutos, e enxaguando em água corrente. ➤ Lavar, internamente e externamente, o suporte com esponja e solução detergente removendo todos os resíduos. ➤ Recolocar as torneiras. ➤ Aplicar solução clorada, deixando agir por 15 minutos, e escorrer pelas torneiras. ➤ Enxaguar com água limpa e deixar escorrer pelas torneiras. ➤ Aplicar álcool 70 °GL na superfície externa do galão antes da abertura do lacre, com pano descartável ou papel toalha, e aguardar secar completamente. ➤ Emborcar o galão e religar o equipamento. <p>HIGIENIZAÇÃO BEBEDOURO METÁLICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Garantir a troca do elemento filtrante conforme validade ou saturação. ➤ Limpar externamente com solução detergente e esponja de uso exclusivo para esse fim. ➤ Enxaguar e secar com pano limpo. ➤ Desinfetar com álcool 70 °GL e deixar secar. <p>HIGIENIZAÇÃO INTERNA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Para as tubulações/mangueiras internas a higienização deverá ser realizada por empresa especializada, com periodicidade indicada pelo fabricante do equipamento.
Responsável	

BANCADAS/ TABUAS DE CORTE



FINALIDADE: Manter as superfícies e placas de corte em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO

Frequência	Após o uso.
Materiais Utilizados	EPIs: luvas de látex amarela, avental de napa, sapato fechado com solado antiderrapante ou bota de PVC, óculos de proteção.
	<p>Produtos Químicos e Acessórios: Solução com detergente diluído, de acordo com as especificações do fabricante. Solução clorada 200 ppm ou álcool 70 °GL. Água. Escova com cerdas fixas e resistentes. Esponja dupla face/fibra natural.</p>
Descrição do Procedimento	<p>PLACAS E BANCADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Retirar o excesso de sujidades e descartar no lixo. ➤ Lavar a placa de corte e bancada de etileno com solução de detergente e esponja. ➤ Enxaguar em água corrente. ➤ Completar a limpeza com a escova, para limpar possíveis reentrâncias. <p>Placas: Deixar em imersão em solução clorada, por 15 minutos, e enxaguar com água potável. Bancadas: Borriflar solução clorada, deixar agir por 15 minutos e enxaguar. Deixar secar. Utilizar apoiador de placas (porta-placa).</p> <p>BANCADAS DE INOX:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Retirar o excesso de sujidades e descartar no lixo. ➤ Lavar a bancada de inox com solução de detergente e esponja. ➤ Enxaguar em água corrente. ➤ Realizar a desinfecção com álcool 70 °GL ou solução clorada a 200 ppm, e deixar agir por 15 minutos. ➤ Enxaguar, se utilizada solução clorada. ➤ Deixar secar.
Responsável	

PANELAS E UTENSÍLIOS



FINALIDADE: Proporcionar a correta lavagem de panelas, cubas e utensílios, evitando causar acidentes aos Colaboradores. Manter os utensílios em condições higiênico-sanitárias adequadas, a fim de evitar a contaminação cruzada.

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO

Frequência	Após o uso.
Materiais Utilizados	EPIs: luvas de látex manga longa, avental, bota de PVC e óculos de proteção,
	Produtos Químicos e Acessórios: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução com detergente diluído, de acordo com as especificações do fabricante. ➤ Solução clorada 200 ppm ou álcool 70 °GL. ➤ Água. ➤ Esponja dupla face/fibra natural ou escova.
Descrição do Procedimento	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Remover a sujeira ou os restos superficiais, dispensando no lixo orgânico. ➤ Pré-enxaguar em água corrente. ➤ Lavar com solução detergente neutro, esponja e água corrente. ➤ Enxaguar com água corrente, para eliminar resíduos de detergente neutro. ➤ Escorrer e deixar secar. ➤ Armazenar cubas e panelas em local seco e limpo, emborcados. Para os demais utensílios, armazená-los de forma organizada, preferencialmente, em recipientes fechados.
Responsável	
Observação	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Antes de utilizar os utensílios, verificar se os mesmos se encontram limpos (sem resíduos) e efetuar a desinfecção através de álcool 70 °GL ou solução clorada a 200 ppm por 15 minutos. Caso utilizado solução clorada, enxaguar. ➤ Quando os utensílios não forem higienizados logo após o uso, mantê-los sob imersão em solução detergente neutro para facilitar o processo de higienização. ➤ Quando necessário, realizar a desincrustação.

PISOS, RALOS, PAREDES E PRATELEIRAS



FINALIDADE: Proporcionar a correta execução da atividade de higienização de pisos e paredes evitando causar acidentes aos colaboradores. Manter o ambiente em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO

Frequência	<p>Pisos e ralos: diariamente, a cada turno (higienização completa – úmida) ou sempre que necessário (higienização parcial – semiúmida).</p> <p>Paredes e prateleiras: higienização completa – úmida, semanalmente.</p>
Materiais Utilizados	<p>EPIs: luvas de látex amarela, avental, sapato fechado com solado antiderrapante ou bota de PVC.</p> <p>Produtos Químicos e Acessórios:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução de detergente neutro/clorado, diluídos conforme a especificação do fabricante. ➤ Água. ➤ Esponja dupla face/fibra natural. ➤ Solução clorada 200 ppm ou álcool 70 °GL. ➤ Vassoura, rodo, pano.
Descrição do Procedimento	<p>LIMPEZA PARCIAL – SEMIÚMIDA – DURANTE O PROCESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Piso: limpar com rodo com pano, recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco. ➤ Ralos: retirar as grades de proteção, recolher os resíduos e esfregar com solução detergente neutro/clorado. Quando utilizado detergente neutro, desinfetar com solução clorada. Não enxaguar. <p>OBS.: se o piso estiver engordurado, passar pano embebido com detergente desengraxante.</p> <p>HIGIENIZAÇÃO COMPLETA – ÚMIDA – FORA DO HORÁRIO DE PROCESSO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Paredes e Prateleiras: esfregar as paredes de cima para baixo, com esponja própria e detergente neutro, e enxaguar com água limpa. ➤ Desinfetar, com solução clorada a 200 ppm. ➤ Deixar secar. <p>Piso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Limpar todo o piso (rodo com pano), recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco. ➤ Umedecer o local com a solução detergente neutro/clorado. ➤ Esfregar com vassoura todo o piso, incluindo áreas sob equipamentos, laterais e afastando equipamentos e móveis. ➤ Se necessário, utilizar produtos específicos para sujidades/incrustações mais difíceis. ➤ Enxaguar e eliminar o excesso de água com um rodo e eliminar resíduos dos ralos. ➤ Aplicar a solução clorada 200 ppm, deixando agir por 15 minutos, quando utilizada solução clorada. ➤ Remover o desinfetante com auxílio de um rodo e deixar secar. <p>Observação: quando aplicável, utilizar auxílio de jato de água.</p>
Responsável	
Observação	<p>Realizar a higienização completa, ou seja, com água corrente, somente nos horários em que os profissionais não estiverem manipulando os alimentos. Durante o pré-preparo e processamento, realizar a limpeza com pano limpo e úmido.</p>



PORTAS/JANELAS/VIDROS/TELAS MILIMETRADAS	
FINALIDADE: Manter em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.	
ETAPAS DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO	
Frequência	Portas: Semanalmente. Janelas/Vidras/Telas Milimétricas: Mensalmente ou quando necessário.
Materiais Utilizados	EPIs: luvas de látex amarela, avental, sapato fechado com solado antiderrapante ou bota de PVC.
	Produtos Químicos e Acessórios: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Solução detergente neutro, diluído conforme especificação do fabricante. ➤ Água, limpa-vidros ou álcool 70 °GL. ➤ Esponja dupla face/fibra natural.
Descrição do Procedimento	<p>PORTAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lavar com esponja e solução detergente neutro já diluído. ➤ Retirar o excesso de solução detergente neutro com pano úmido. ➤ Deixar secar. <p>JANELAS E VIDROS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Lavar com solução detergente e ação mecânica. ➤ Enxaguar. ➤ Polir com limpa-vidros ou álcool 70 °GL, quando aplicável. <p>TELAS MILIMETRADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Remover e limpar com solução detergente e ação mecânica. Preferencialmente, utilizar jato de água. Caso esteja em más condições, solicitar a substituição.
Responsável	



COLETA DE AMOSTRAS

FINALIDADE: Orientar a cozinheira e auxiliar de cozinha quanto a correta coleta de amostras de alimentos produzidos na cozinha.

ETAPAS DO PROCESSO DE COLETA DE AMOSTRAS

Frequência	Diariamente em todas as refeições
Materiais Utilizados	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Máscara descartável; ➤ Touca ➤ Sacos próprios para coleta de amostras; ➤ Etiquetas; ➤ Colher.
Descrição do Procedimento	<ol style="list-style-type: none"> I. Higienizar as mãos; II. Colocar a máscara descartável na face; III. Identifique o saquinho, utilizando uma caneta, com o nome do estabelecimento, nome do produto a ser coletado, data, horários e responsável pela coleta; IV. Retirar com auxílio de colher devidamente higienizada 100g do alimento preparado e colocá-lo no saco plástico próprio para coleta, sem tocá-lo internamente nem o soprar, em seguida tirar o ar e amarrá-lo; V. Depois de colocar o alimento, retire o ar com a ajuda das mãos do lado de fora e feche a embalagem com um nó ou, então, conforme indica o saquinho; VI. Manter a amostra congelada por 72 horas (Acondicionada no Freezer); VII. Após esse período, descartar; VIII. Realizar o descarte de acordo com a coleta (lixo orgânico e reciclável).
Responsável	Merendeira ou auxiliar de alimentação



POP B – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

OBJETIVO

Estabelece os procedimentos adotados para controle integrado de vetores e pragas urbanas nas áreas da cozinha escolar. Esse procedimento garante a sistemática para assegurar um controle integrado e eficiente de pragas, prevenindo a contaminação de ambientes, matérias-primas e alimentos preparados.

DEFINIÇÕES

- Animais Sinantrópicos: são aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Destacam-se entre os animais sinantrópicos aqueles que podem transmitir doenças ou causar agravos à saúde do homem, tais como moscas, formigas, aranhas, abelhas, pombos, ratos e baratas, entre outros.
- Controle Integrado de Pragas: envolve um conjunto de ações a serem implementadas, visando impedir que vetores e pragas sinantrópicos se instalem e se reproduzam no ambiente, através da adoção de medidas preventivas e corretivas, utilizando o máximo de competência técnica, bem como a correta aplicação de pesticidas.
- Controle Químico: é aquele que visa eliminar as pragas a partir da utilização de praguicidas (dedetização e desratização). O controle químico, apesar da ênfase maior em ações preventivas, também está presente, mas com papel coadjuvante, complementar às orientações de limpeza e higiene.
- Inspeções: procedimentos que avaliam cada área onde ocorrem problemas, em busca de dados sobre a real situação em que serão avaliados: tipo e grau de infestações, problemas causados, tipos de ambientes, uso que é dado a esses ambientes, extensão física da área etc. A partir da inspeção, é realizado o Relatório Técnico.
- Isca: objetos ou recipientes onde são colocados produtos específicos para a atração de insetos e demais pragas.



- Medidas Corretivas: compreende a implementação de barreiras físicas e armadilhas, e utilização de Controle Químico com a frequência adequada, orientado por empresa capacitada para prestação desse serviço.
- Medidas Preventivas: compreende Boas Práticas e trabalhos de monitoramento, educação e treinamento, com o objetivo de evitar infestações.
- Praga: todo agente animal ou vegetal que possa ocasionar danos materiais ou contaminações com risco à saúde, segurança e qualidade.

RESPONSABILIDADE

A Unidade Escolar é responsável pela contratação de empresa especializada para realizar o controle integrado de vetores e pragas urbanas das áreas da cozinha da Unidade Escolar e adjacências.

A empresa especializada é responsável por:

- ⊗ Estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, de forma a evitar a contaminação dos alimentos, do ambiente, dos equipamentos e dos utensílios.
- ⊗ Emitir certificado/ordem de serviço/registro de garantia da aplicação com a identificação da empresa especializada, a data, a descrição dos produtos químicos utilizados, o método de aplicação, o nome e o número do registro no conselho do responsável técnico, validade.
- ⊗ Aplicar, periodicamente, produtos químicos específicos, regularizados pelo Ministério da Saúde, no controle integrado de vetores e pragas urbanas em todas as áreas do Serviço de Alimentação e adjacências, conforme avaliação prévia.
- ⊗ Realizar monitoramento mensal, para garantir o efetivo controle de pragas e vetores e manter registro do serviço executado, bem como sugestões de melhorias.
- ⊗ Treinar a equipe que executa o controle de vetores e pragas quanto à utilização de EPIs (máscaras, luvas, vestimenta adequada, exame médico etc.), e cumprimento da legislação pertinente.



DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

A presença de insetos e roedores no ambiente não é associada apenas às condições de limpeza do local, mas também às condições das áreas externas próximas a cozinha da Unidade como terrenos abandonados, depósito de lixo ou aterros sanitários, rede de esgoto etc. O alerta também é válido para a existência de depósitos da própria cozinha, onde ficam latas ou vasilhames vazios, rede de gás etc.

O Controle Integrado de Pragas é de responsabilidade da Unidade Escolar e realizado por empresa especializada e licenciada que possua responsável técnico, registrado no conselho regional de classe pertinente (somente graduados podem ser Responsáveis Técnicos tais como veterinários, químicos, engenheiros, agrônomos e biólogos).

Na Unidade Escolar, são implantados procedimentos de Boas Práticas, de modo a prevenir ou minimizar fatores que propiciem a proliferação e presença de vetores e pragas urbanas. Dentre eles, citam-se:

- ⊗ Evitar acúmulo de resíduos de alimentos, água parada, materiais amontoados e em desuso nas áreas internas e externas, ou qualquer condição que sirva de atrativo ou abrigo para pragas;
- ⊗ Manter lixeiras sempre fechadas e limpas;
- ⊗ Impedir o acesso de pragas nas áreas internas através de barreiras físicas (telas, sistema de fechamento de portas, proteções inferiores e laterais nas portas, proteção nos ralos);
- ⊗ Higienização adequada das áreas, evitando acúmulo de pó, sujeira e utensílios de processo;
- ⊗ A aplicação de produtos químicos só é realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção.



DOCUMENTOS E REGISTROS

A Unidade Escolar deverá apresentar a documentação necessária, sendo obrigatório:

- ⊗ Certificado de execução do controle integrado de vetores e pragas urbanas, com a identificação da empresa especializada, a data, a descrição dos produtos químicos utilizados, o método de aplicação, o nome e o número do registro do conselho do responsável técnico e a validade do documento. Caso a Unidade Escolar realize o combate a vetores e pragas de forma voluntária, a mesma deverá elaborar uma declaração e solicitar que o responsável pela aplicação assine, nela deverá conter a data da aplicação, xerox do produto que foi utilizado (embalagem ou nota fiscal), o carimbo da escola e a assinatura do gestor responsável.

POP C – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos a serem adotados para manter a higiene e a saúde dos manipuladores e visitantes.

CAMPO DE APLICAÇÃO

Secretaria de Estado de Educação

Gerência de Alimentação Escolar – gaesc@educ.go.gov.br

5ª Avenida, quadra 71 – nº 212 - Leste Vila Nova, Goiânia - GO, 74633-030



Este procedimento aplica-se a todos os servidores da cozinha da Unidade Escolar.

DEFINIÇÕES

Coprocultura: exame bacteriológico de fezes.

Protoparasitológico: exame para pesquisa de helmintos e protozoários nas fezes.

Rede: acessório utilizado para proteção contra queda de cabelo.

VDRL: Estudo Laboratorial de Doenças Venéreas (*Venereal Disease Research Laboratory*).

Visitantes: todos os indivíduos que não façam parte da equipe de servidores da área de manipulação de alimentos, tais como servidores de manutenção, fornecedores que necessitam ter acesso às áreas produtivas da Unidade, fiscais, auditores e equipe de apoio.

RESPONSABILIDADE

O Supervisor Especial de Merenda da Unidade é responsável por controlar a periodicidade dos exames médicos. Também cabe ao mesmo supervisionar, diariamente, a saúde e controlar a higiene dos servidores da cozinha da Unidade Escolar, incluindo a higienização de mãos, a ausência de ferimentos e os hábitos pessoais durante a operacionalização do processo produtivo, além de assegurar a capacitação dos servidores sobre asseio pessoal.

Todos os servidores e visitantes são responsáveis por aplicar os requisitos de higiene descritos neste procedimento.

DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

Esses exames têm como objetivo monitorar a saúde dos trabalhadores eventualmente expostos a riscos de natureza ocupacional, durante o período de trabalho, e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser



portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso, segue-se a legislação local.

REQUISITOS DE HIGIENE E ASSEIO PESSOAL

A apresentação, a higiene pessoal e o asseio corporal têm influência direta na manipulação segura dos alimentos, uma vez que o ser humano pode se tornar fonte de contaminação (microbiológica/física) em qualquer etapa da preparação dos alimentos. Para garantir a inocuidade e segurança das refeições servidas, os servidores adotam as seguintes medidas descritas na a seguir:

Tabela 3 – Requisitos de Higiene e Asseio Pessoal

Item	Requisitos adotados
------	---------------------



Uniformização e Estética	<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme padrão, de acordo com as respectivas funções. • Os uniformes são mantidos em bom estado de conservação, bem passados e limpos, sem rasgos, furos, manchas e descosturados. • Utilizar redes e toucas, mantendo os cabelos totalmente protegidos contra a queda. É garantida a cobertura total dos fios de cabelo. • Não utilizar grampos, bonés, lenços, prendedores ou similares. • Não utilizar adornos como brincos, cordões, fitas, elásticos no pulso, correntes, pulseiras, anéis, aliança, relógios, <i>piercings</i> etc. • Durante a manipulação de alimentos, não é permitido o uso de maquiagem. • Não é permitido o uso de objetos pendurados nos uniformes (ex.: chaves), tampouco dentro de bolsos do uniforme, tais como: celular, canetas, termômetros e pertences pessoais. • Utilizar calçados de segurança. Os calçados não são utilizados como "chinelos" e são mantidos limpos, bem conservados e, quando aplicável, bem engraxados. • As meias são mantidas limpas, em bom estado de conservação e trocadas diariamente.
Asseio Pessoal	<p>Corpo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • O banho é diário. • Não utilizar perfumes. • Usar desodorante inodoro ou suave. • Enxugar muito bem os pés após o banho diário. • Retirar o avental de frente antes de utilizar o sanitário e pendurar no suporte apropriado. <p>Dentes: escovar os dentes ao acordar e após as refeições.</p> <p>Barba: os servidores do sexo masculino devem fazer a barba diariamente.</p>

Item	Requisitos adotados
EPIs	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) de acordo com a atividade que executam. • Usar o avental de napa em todas as atividades que envolvem a higienização com água corrente, não sendo permitido o uso de sacos plásticos/sacos de lixo em substituições aos aventais de plástico • É obrigatório o uso de calçados de segurança durante todo o período laboral. Botas de PVC e avental de napa são utilizados nas áreas mais úmidas (área de higienização de utensílios) e/ou para limpeza das áreas.
Cortes e Ferimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Quando o servidor sofrer qualquer ferimento ou corte nas mãos, é encaminhado imediatamente aos primeiros socorros, a fim de que possa receber um curativo. • Quando houver autorização do serviço médico para que o servidor retorne ao trabalho, caso trabalhe diretamente com a manipulação de alimentos, é afastado, colocado em outra área de atividade. Este deverá reforçar a frequência de higienização de mãos, fazendo uso de luvas descartáveis (trocando sempre na mudança de atividades).



Hábitos Higiénicos

Nas áreas de estoque, preparação e consumação não é permitido:

- Fumar, mascar chiclete, palito etc., durante o serviço.
- Cuspir no chão.
- Tocar no corpo (coçar, colocar o dedo no nariz/na boca/na orelha) e pentear os cabelos sem posterior higienização de mãos.
- Espirrar, assoar o nariz, tossir e falar sobre os alimentos.
- Chegar ou sair do local de trabalho com o uniforme ou circular sem uniforme na área de produção de alimentos e armazenamento.
- Utilizar os sanitários sem higienizar as mãos na saída.
- Utilizar utensílios sujos para mexer e/ou servir alimentos.
- Tocar em objetos ou materiais sujos, inclusive dinheiro, e, logo em seguida, manipular alimentos e/ou objetos limpos sem prévia higienização de mãos.
- Enxugar o suor com as mãos ou em peças do uniforme, bem como secar as mãos no uniforme.
- Mexer no sapato, na boca ou nas roupas enquanto são manipulados os alimentos.
- Degustar comida nas mãos, na concha e/ou outro utensílio, devolvendo-o à panela.
- Comer nas dependências da área de produção (exceto degustação).
- Utilizar o avental dentro dos sanitários.
- Manipular os alimentos quando apresentar sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrintestinais, do trato respiratório e cutâneas.

Item	Requisitos a serem adotados
Mãos e Unhas	<ul style="list-style-type: none"> • As unhas devem ser conservadas rentes à pele, limpas e sem qualquer tipo de esmalte (inclusive base). • As mãos e unhas devem ser higienizadas ao chegar ao trabalho e sempre após: • O uso das instalações sanitárias. • Evitar tossir, espirrar ou assoar o nariz. • Usar os esfregões, panos de limpeza etc. • Não fumar. • Não recolher o lixo ou resíduos. • Tocar em alimentos não higienizados ou crus. • Evitar tocar em sacarias, caixas, garrafas etc. • Evitar pegar em dinheiro. • Evitar tocar nos sapatos. • A interrupção da atividade. <p>Antes de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manipular alimentos. • Iniciar um novo serviço. • Colocar luvas descartáveis.



- Tocar em utensílios higienizados.
- Tocar em alimentos já preparados ou prontos para o consumo.
- Na troca de qualquer atividade.
- Quaisquer atividades que indiquem risco de contaminação cruzada.

Os padrões e requisitos de higiene e asseio pessoal são seguidos por todos os servidores, dentre eles, Supervisor Técnico da Merenda, Supervisor Especial de Merenda e Visitantes.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

A correta higienização das mãos previne que o manipulador de alimentos se torne fonte de contaminação aos alimentos. Para tal, segue o fluxograma abaixo:

Os fluxogramas para orientação aos servidores quanto ao processo de higienização de mãos são afixados próximos às pias exclusivas/ adaptadas a este fim.

O USO DE LUVAS NÃO DISPENSA A HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS!

CONSIDERAÇÕES GERAIS

- ⊗ É disponibilizada solução antisséptica para sanitização das mãos antes do contato com o alimento;
- ⊗ Não é permitido o contato direto das mãos com o alimento, mesmo após a antissepsia, sendo utilizados utensílios ou materiais adequados;
- ⊗ É realizado, anualmente, treinamento com os manipuladores de alimentos sobre os procedimentos de Higiene Pessoal, com registro em lista de presença;
- ⊗ Não é permitido o uso de adornos pelos servidores da cozinha escolar, visitantes quando do acesso às áreas produtivas e devem utilizar equipamentos de proteção individual (sapato de segurança) e touca descartável;
- ⊗ O uso de esmaltes ou base não é autorizado durante a permanência nas áreas



de produção e armazenamento dos alimentos.

USO DE LUVAS PELO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

⊗ Para cada atividade existe uma luva específica. Mas para todas é importante que seja feita a higienização das mãos antes e após o uso.

Luvras Descartáveis

- ⊗ As luvas são trocadas a cada mudança de atividade e alimento;
- ⊗ As luvas são mantidas guardadas em embalagens ou recipientes fechados, para evitar que sejam contaminadas.
- ⊗ Não são utilizadas luvas descartáveis no manuseio de carnes cruas, lavagem de vegetais e todas as outras preparações que passarão por cocção após a manipulação. Lembre-se: somente em situações em que o alimento passará por altas temperaturas e por tempo prolongado.
- ⊗ Não são utilizadas luvas plásticas próximo ao fogo ou quando do manuseio de equipamentos perigosos, como cortador de frios, moedor ou amaciador de carnes. São seguidas as orientações pertinentes à área de Segurança do Trabalho, constantes nas respectivas Instruções de Trabalho.
- ⊗ Não é recomendado o uso de luva descartável sob a luva de malha de aço, a fim de evitar risco de contaminação física.
- ⊗ As luvas descartáveis são utilizadas nas seguintes situações:
 - Para montagem de sanduíches e doces confeitados;
 - Para manipulação de hortifrutigranjeiros, após processo de desinfecção;
 - Na manipulação de alimentos prontos, pós-cocção;
 - No manuseio de frutas ácidas, como: abacaxi, laranja, limão etc.;
 - Ao servir preparações aos Consumidores, no momento da distribuição.
 - Luvas térmicas utilizadas na montagem e reposição do balcão de distribuição não podem entrar em contato direto com os alimentos.



POP D – MANEJO DE RESÍDUOS

OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos a serem adotados para o manejo dos resíduos da produção. O descarte de resíduos é realizado de modo a preservar o meio ambiente e atender a legislação vigente.

ABRANGÊNCIA

Este procedimento aplica-se ao manejo dos resíduos gerados em todas as áreas de produção do serviço de alimentação da Unidade Escolar.

DEFINIÇÕES

Manejo: manusear, controlar.

Resíduos: são todos e quaisquer materiais, provenientes da Unidade, produzidos ou gerados no local e que são descartados. Podem ser orgânicos (constituídos de matéria-prima ou alimentos) ou material reciclável, como papéis, papelão, plásticos, metal, vidro etc.

RESPONSABILIDADE

O Supervisor Especial de Merenda é responsável por acompanhar e assegurar o cumprimento deste POP.

Todos os servidores são responsáveis por separar os resíduos em descartável e orgânico, obedecendo às cores para cada saco por tipo de resíduo e por encaminhar os resíduos gerados no dia para o depósito determinado e por manter o local organizado.

O descarte do óleo residual proveniente de frituras é de responsabilidade de cada Unidade Escolar. O óleo queimado não é descartado nos ralos da cozinha e nem em recipientes de lixo, sendo descartados em bombonas apropriadas, identificadas, limpas e tampadas que ficam em local adequado. Quando os



recipientes estão cheios é solicitado o recolhimento por alguma instituição ou ONG que o faça adequadamente (ver no seu município).

ACONDICIONAMENTO

Consiste no ato de embalar corretamente os resíduos. Os resíduos são colocados em sacos plásticos próprios e resistentes para essa finalidade, acondicionados dentro de recipientes com tampa acionada por pedal, impermeáveis, constituídos de material de fácil higiene.

COLETA SELETIVA

Os resíduos são separados de acordo com a política de meio ambiente ou de acordo com as cores dos sacos e dos recipientes, recomendadas pela legislação do CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente), descritos na Tabela abaixo, devidamente identificados:

Tabela 4 – Padrões de Cores para Coleta Seletiva

COR		DESTINAÇÃO	COR		DESTINAÇÃO
Azul		Papel/Papelão	Laranja		Resíduos Perigosos
Vermelho		Plástico	Branco		Resíduos Ambulatoriais
Verde		Vidro	Roxo		Resíduos Radioativos
Amarelo		Metal	Marrom		Resíduos Orgânicos
Preto		Madeira	Cinza		Resíduo Geral Não Reciclável

TRANSPORTE INTERNO

Consiste no transporte dos resíduos dos pontos de geração até o local destinado ao armazenamento temporário.

IMPORTANTE:

- ⊗ O transporte interno do lixo é realizado em horários diferentes da entrada de matéria-prima e, de preferência, por local separado que não haja transporte de alimentos;



- ⊗ Evitar o contrafluxo entre os alimentos e o descarte de resíduos. Higieniza-se o piso, após a retirada do lixo;
- ⊗ Os recipientes e os sacos de lixo são fechados durante o transporte.

ARMAZENAMENTO TEMPORÁRIO

Consiste no armazenamento dos resíduos já acondicionados, se necessário, em locais específicos ou caçambas adequadas onde aguardam a coleta para destinação final. São estocados em local de fácil acesso, visando agilizar a coleta.

COLETA FINAL

A coleta e o transporte externo consistem na remoção dos resíduos do armazenamento temporário até o sistema de tratamento ou disposição final. Essa atividade é de responsabilidade de empresa contratada pelo departamento municipal de limpeza urbana

AÇÕES CORRETIVAS

No caso de não conformidades relativas ao controle de resíduos, ações serão tomadas, de acordo com a tabela abaixo.

Tabela 5 - Ações corretivas no controle de resíduos

NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA
Acondicionamento: recipientes p/ resíduos sem tampas ou em estado de conservação ruim	Efetuar Manutenção, reparo ou troca dos recipientes
Transporte interno sendo feito junto com horário de recebimento de gêneros alimentícios	Adotar horários distintos para o fluxo de resíduos e alimentos
Recipientes abertos ou que apresentem vazamento	Substituir ou consertar os recipientes.
Armazenamento temporário: área inadequada, não higienizada, desorganização.	Implantar rotina de higienização
Coleta: atrasada, falta, parcial, rompimento dos recipientes	Comunicar a empresa contratada para melhoria durante a coleta.
Higienização: não realização ou realização de forma incorreta	Acompanhar o procedimento de higienização junto dos



Colaboradores envolvidos e orientar os responsáveis

POP E – CONTROLE DAS MATÉRIAS-PRIMAS

OBJETIVO

Estabelece os procedimentos a serem adotados para controle de qualidade da matéria-prima utilizada na confecção das refeições.

CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a toda matéria-prima recebida pelo serviço de alimentação da Unidade Escolar.

DEFINIÇÕES

Alimento *in natura*: todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.

Controle: fiscalização exercida sobre as atividades das pessoas.

Matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto que, para ser utilizada como alimento, precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

MONITORAMENTO

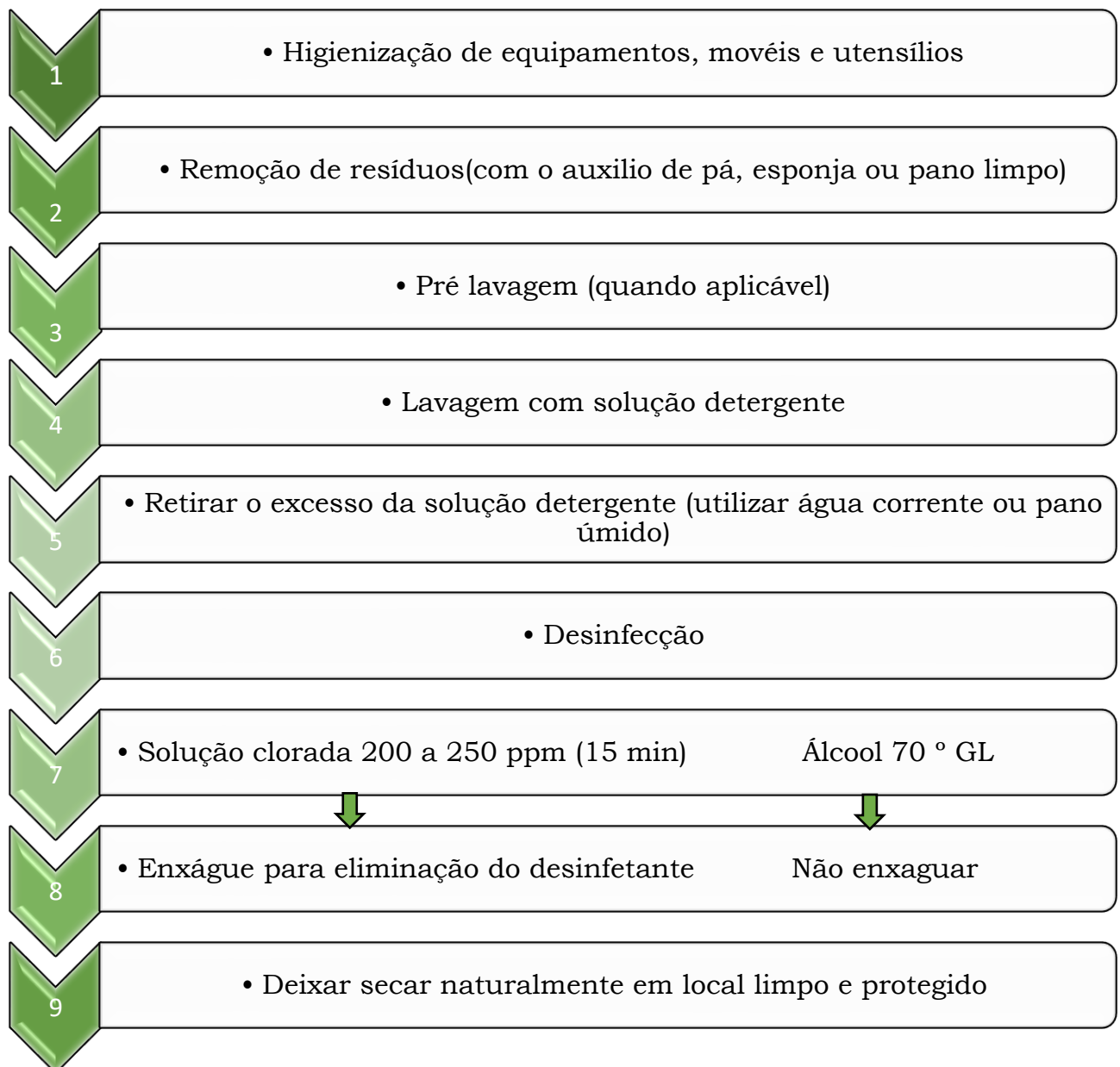
⊗ Diariamente, a Supervisora Especial de Merenda ou servidor responsável avalia as condições de recebimento das matérias-primas e registra no Controle no Recebimento de Gêneros Perecíveis.

FLUXOGRAMAS PARA A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



FLUXOGRAMA PARA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOVÉIS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

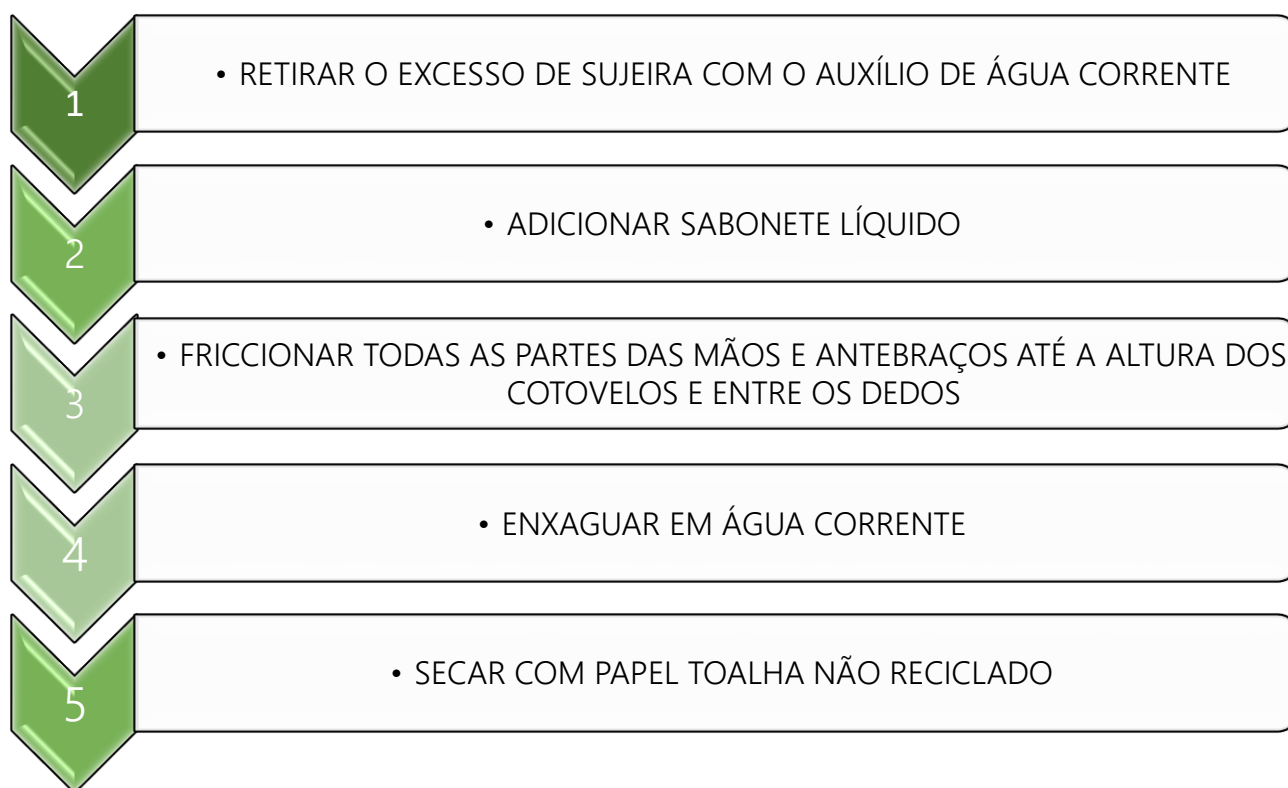
A seguir, estão descritos os procedimentos específicos para higienização de equipamentos, móveis, utensílios e instalações, bem como as instruções de segurança desses itens



FLUXOGRAMA DE PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS



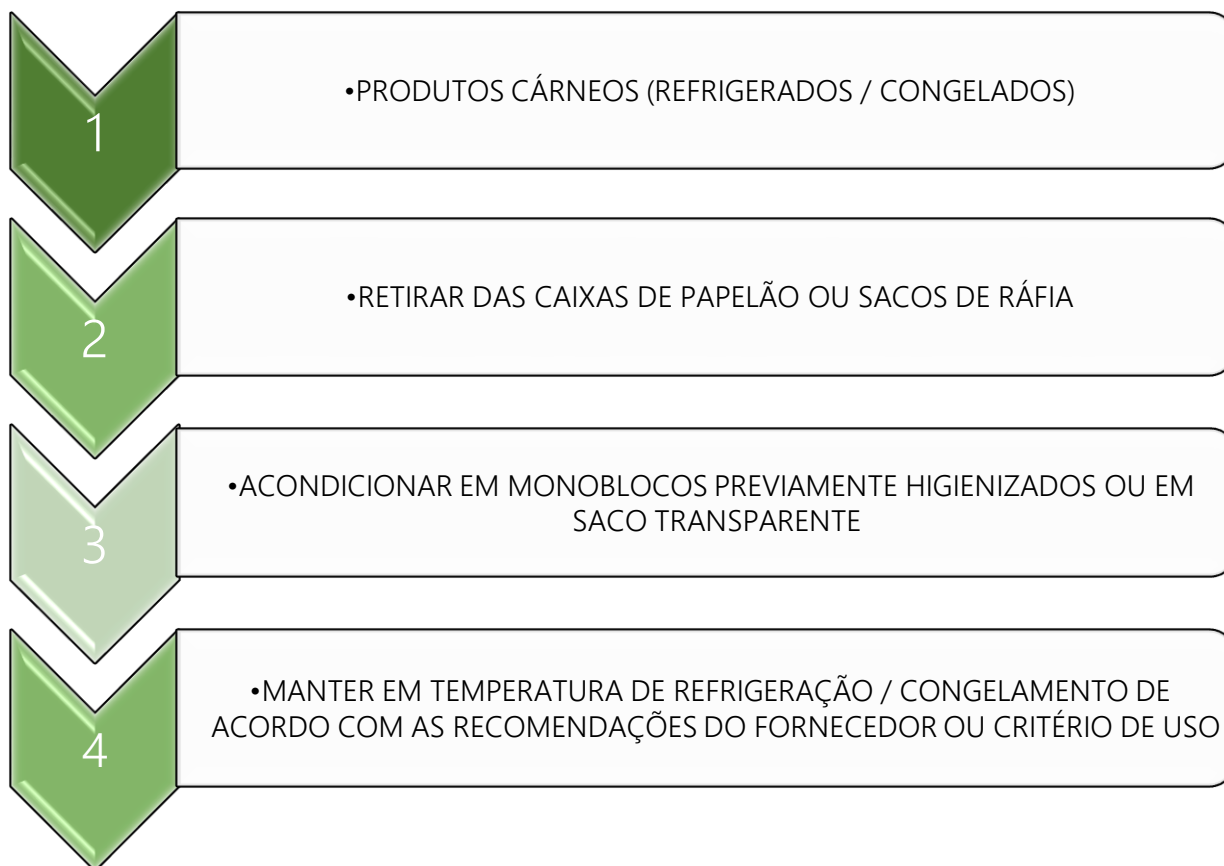
A seguir, estão descritos os procedimentos específicos para higienização das mãos.



IMPORTANTE:

- Há pias exclusivas, para a higienização de mãos, dotados de água corrente, em posição estratégica.
- As pias exclusivas/adaptadas são equipadas com saboneteiras abastecidas de sabonete bactericida neutro, solução desinfetante, porta papel toalha ou outro sistema higiênico e seguro para secagem de mãos e lixeira com tampa acionada por pedal.
- Ao finalizar a lavagem das mãos, os servidores fecham a torneira com acionamento manual com papel toalha, para evitar a recontaminação das mãos higienizadas.

FLUXOGRAMA PARA ARMAZENAMENTO DE CARNES





FLUXOGRAMA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS FOLHAS

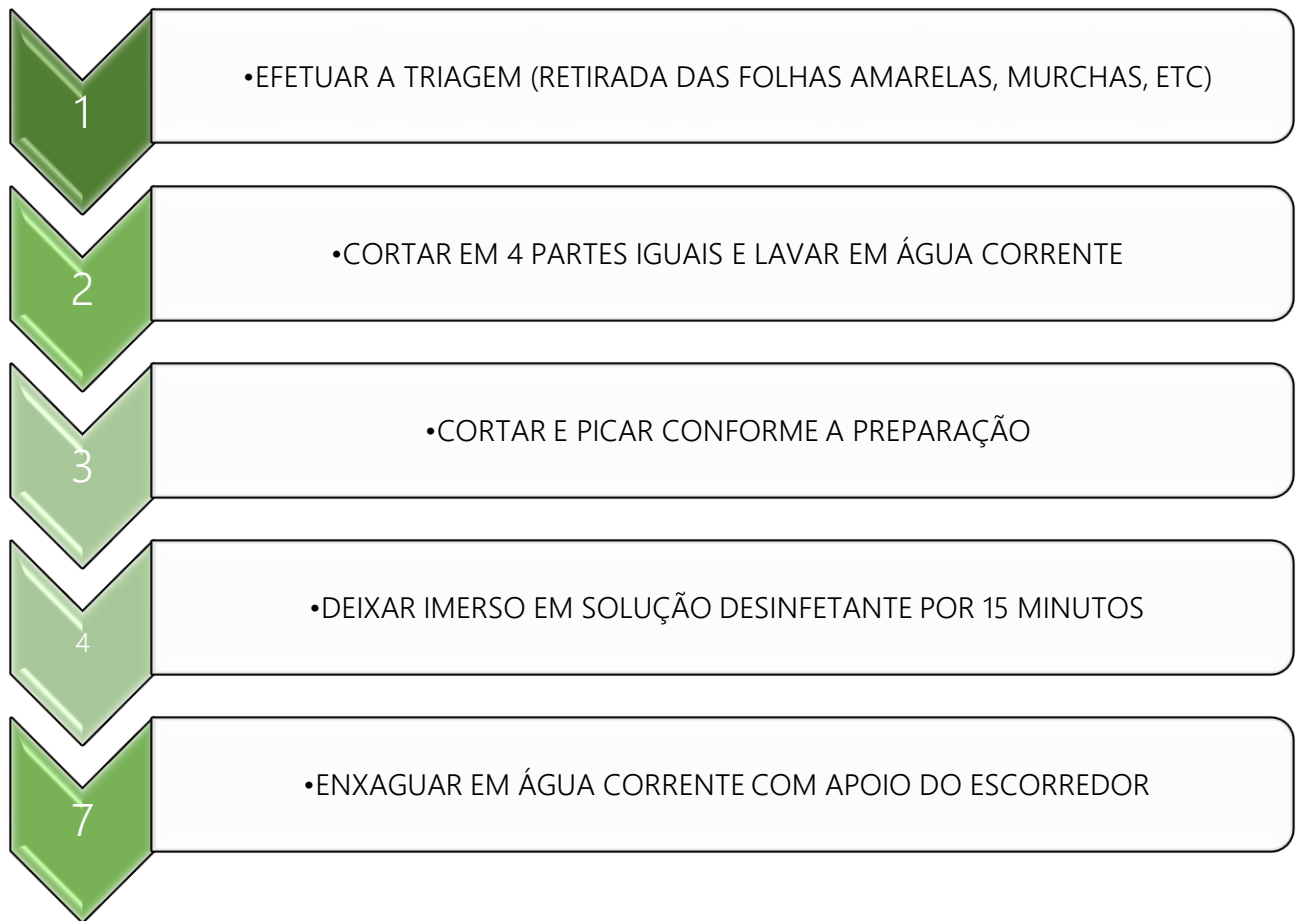


RECOMENDAÇÕES DO FLUXOGRAMA DE FOLHAS:

- As folhas são desinfetadas já cortadas, conforme a preparação.
- As folhas refogadas também sofrem o processo de desinfecção.



FLUXOGRAMA PARA HIGIENIZAÇÃO DO REPOLHO



OBSERVAÇÃO: não é necessária a higienização folha por folha. Após a remoção das folhas não aproveitáveis, é cortado em quatro partes, lavado em água corrente, cortado e picado, conforme preparação, e segue o fluxograma para higienização de folhas.



FLUXOGRAMA DE LEGUMES E FRUTAS



IMPORTANTE: após a desinfecção dos hortifrúteis, são utilizados, preferencialmente, no mesmo turno do preparo ou no turno subsequente ou, no máximo, no mesmo dia (desde que protegidos/cobertos/armazenados adequadamente sob temperatura de até 4 °C). Não ultrapassar 12 horas entre a desinfecção e o término da distribuição.