



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E ASSISTÊNCIA AO ALUNO
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTIÇÃO

São Paulo, 19 de Março de 2013

Informação CISE/DAAA/CENUT nº 243/2013

Para evitarmos as perdas nutricionais e econômicas dos alimentos que possuímos em nosso estoque, garantindo assim o sabor e a qualidade das nossas receitas, é importante realizar um correto armazenamento. Com esse objetivo, ressaltamos abaixo, como armazenar adequadamente as embalagens em **POUCH** e como **prevenir a contaminação** nos cereais principalmente, no arroz, dos indesejáveis “**carunchos**”.

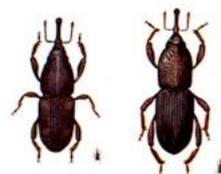
Armazenamento das embalagens em POUCH:

- Manter as embalagens flexíveis nas caixas até o momento de sua utilização, pois, o layout da caixa foi desenvolvido para proteger a embalagem primária contra danos e barrar a entrada de insetos, poeira e umidade do ar;
- Não empilhar as embalagens flexíveis, pois essa ação faz com que seu conteúdo seja impulsionado em direção às extremidades das embalagens, pressionado as soldas laterais, superior e inferior, de forma que, ocorra microfuros e conseqüentemente a entrada de ar, causando o estufamento e vazamento das embalagens flexíveis;
- Armazenar as embalagens pouch em temperatura ambiente, sempre.

Como prevenir a contaminação pelos carunchos:

Os carunchos são “bichinhos” que podem ser encontrados nas prateleiras das cozinhas e estoques alimentando-se de produtos como arroz, feijão, farinha, grãos, macarrão, entre outros.

Nesses locais, eles encontram alimento fácil em quantidade e qualidade, abrigo, temperatura e umidade. Os



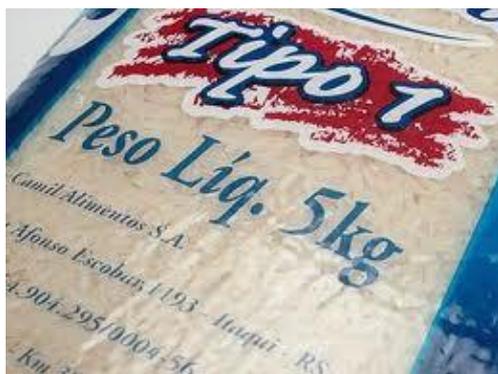


GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E ASSISTÊNCIA AO ALUNO
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTIÇÃO

carunchos possuem elevado potencial reprodutivo e alta capacidade adaptativa.

A infestação nos produtos acabados e já embalados, tais como macarrão, chocolate, bolachas, farinhas e cereais, ocorre porque os ovos de diversos besouros e traças são tão pequenos e resistentes que passam incólumes por todas as etapas de industrialização, possibilitando que os insetos apareçam nos produtos acabados, muitas vezes já disponíveis a venda/consumo.

Para que eles não tomem conta de nossos estoques, perfurem as embalagens e estraguem os alimentos, confira algumas dicas para evitar a contaminação dos carunchos de uma forma prática e eficaz:



- Sempre que estocar novos alimentos confira a data de validade de cada um e armazene através do método PVPS (primeiro que vence, primeiro de sai). NÃO estoque os alimentos por

muito tempo, pois esses alimentos serão alvos fáceis para a proliferação dos carunchos. **Lembre-se que os alimentos que você recebe são para consumo mensal;**

- Os pacotes abertos devem ser guardados em potes hermeticamente fechados;
- Evite armazenar os alimentos em locais totalmente fechados (armários, por exemplo). Prefira armazená-los em prateleiras abertas, onde há maior circulação de ar;
- A limpeza frequente do estoque é fundamental para manter os carunchos longe dos alimentos. Para limpar o local onde os alimentos são guardados, utilize água e





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E ASSISTÊNCIA AO ALUNO
CENTRO DE SERVIÇOS DE NUTIÇÃO

sabão/detergente, porém é necessário deixar secar totalmente, após a limpeza, antes de voltar os alimentos para o local;

- É necessário realizar dedetização dos ambientes (cozinha/estoque), periodicamente. Recomenda-se recorrer a empresas especializadas para executar o serviço.

Multiplique essas informações para a sua equipe! E em caso de dúvidas entre em contato com a equipe técnica do DAAA.

Vanessa Alves Vieira Lazaro
Diretora Técnica II - CENUT