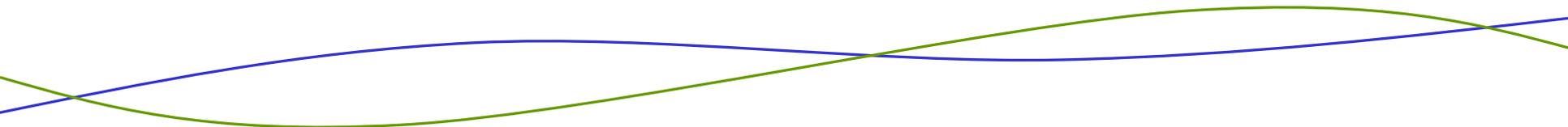
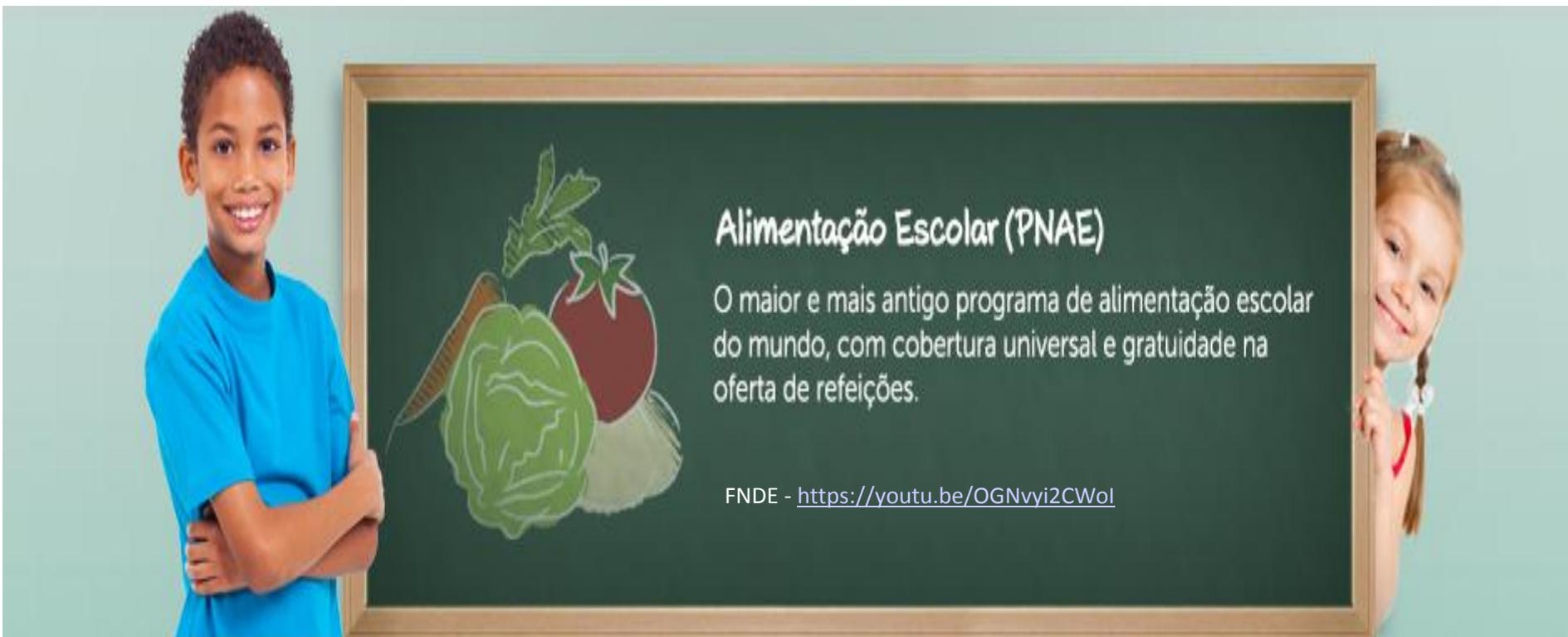


# **DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO E ASSISTÊNCIA AO ALUNO - DAAA**

**CENTRO DE SUPERVISÃO E CONTROLE DO PROGRAMA DE  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CEPAE**

**Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**





**Vamos juntos preparar este Programa!**



**Presidência da República**  
**Casa Civil**  
**Subchefia para Assuntos Jurídicos**

[LEI Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006.](#)

Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

**A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.**

# REFERÊNCIA - Legislação CVS 5/ 2013

Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

O descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades nos termos da Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998.

# O que é Higiene?

É o conjunto de práticas ligadas à **limpeza**, à **conservação** do ambiente e à **preservação** da saúde de seus usuários.

Quanto maior for o cuidado com as práticas de higiene, menor é o risco de contaminação!

# O que é contaminação?

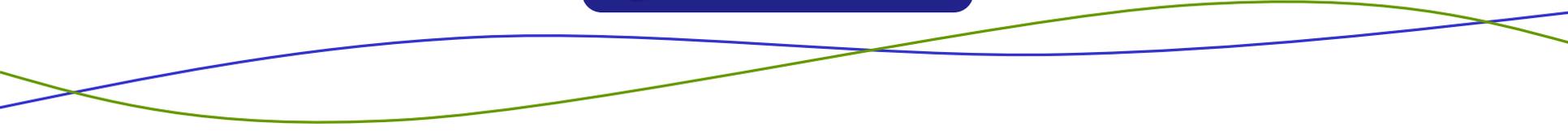
É a presença de qualquer matéria estranha que **não pertença ao alimento.**

Existem 3 tipos:

**FÍSICA**

**BIOLÓGICA**

**QUÍMICA**



# Contaminação Física

- Cabelos;
- Unhas;
- Cacos de vidro;
- Pedras;
- Grampos;
- Adornos.



**PODE MACHUCAR!!!**

# Contaminação Química



- Pesticidas;
- Aditivos alimentares;
- Produtos de limpeza.



**PODE DEIXAR MUITO DOENTE E  
ATÉ LEVAR À MORTE!**

# Contaminação Biológica



- Bactérias;
- Fungos;
- Parasitas;
- Vírus.



**PODE MATAR!!!**

# Contaminação Biológica

## Micro-organismos Deteriorantes

Deterioram os alimentos, alterando o seu aspecto, cheiro e sabor. **Podem ou não causar doenças.**

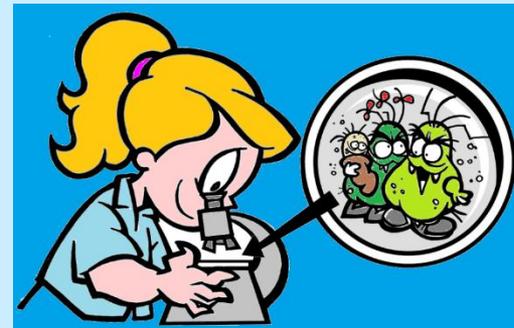


## Micro-organismos Patogênicos

**Causam doenças!**

**Na maioria das vezes** não alteraram o aspecto, cheiro ou sabor dos alimentos.

**NÃO SÃO VISÍVEIS**



# Controle dos Perigos Biológicos

**Reduzir ou Eliminar**



**Cocção e Desinfecção**

**Prevenir a Multiplicação**



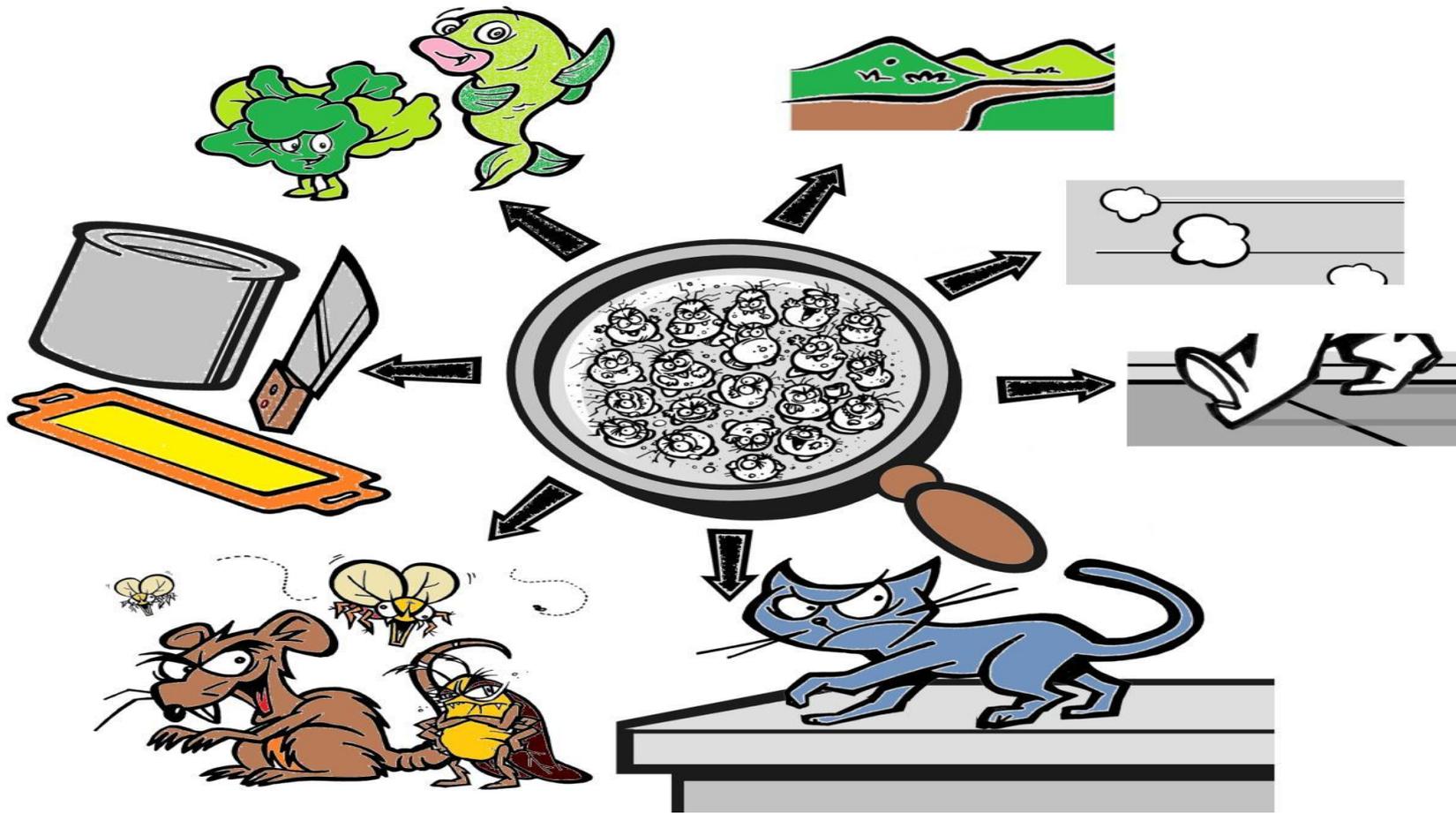
**Controle de Tempo e Temperatura**

**Minimizar a Contaminação**

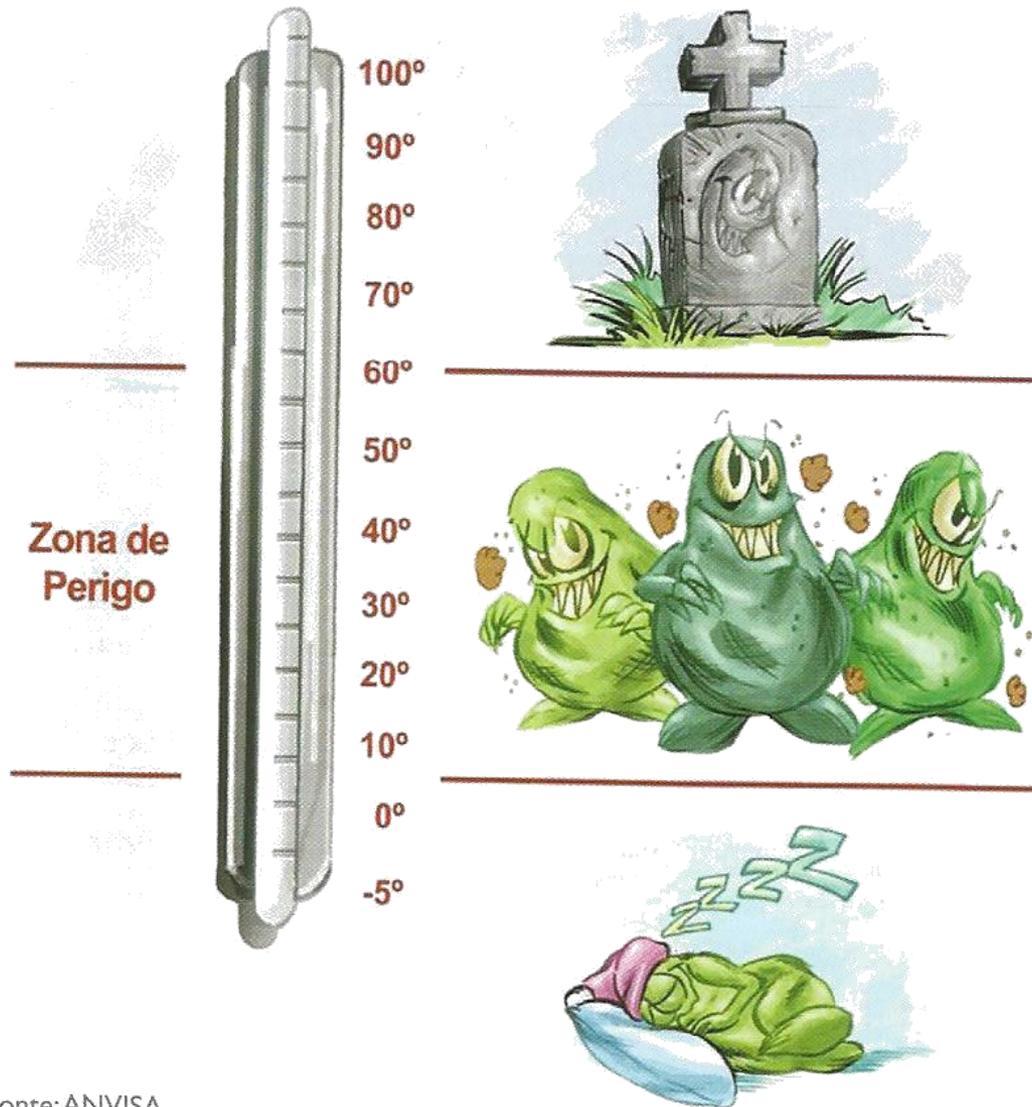


**Adequação estrutural  
Procedimentos de Higiene  
Operacional**

# Onde encontramos os micro-organismos?



# Tempo x Temperatura

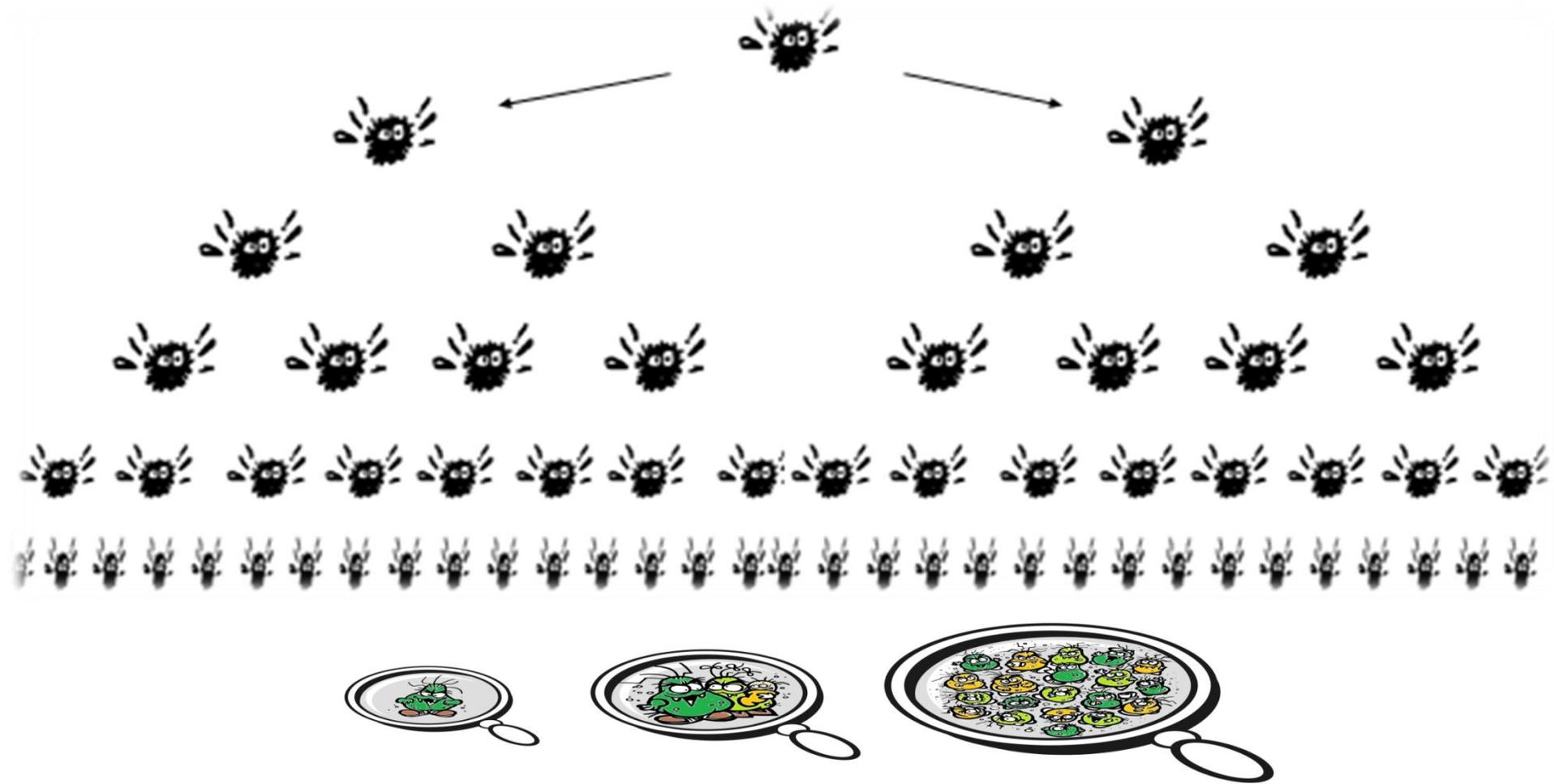


Alimentos quentes devem atingir minimamente 74°C em todos os pontos durante a cocção.

Perigo: Temperatura ideal para multiplicação microbiana.

Alimentos refrigerados ou congelados devem ser mantidos nesse intervalo de temperatura.

**A cada 20 minutos acontece uma divisão bacteriana**  
**Em 7 horas: 1 bactéria = 2.000.000 de bactérias**



# Algumas situações de riscos que levam os perigos



# O que é contaminação cruzada ?



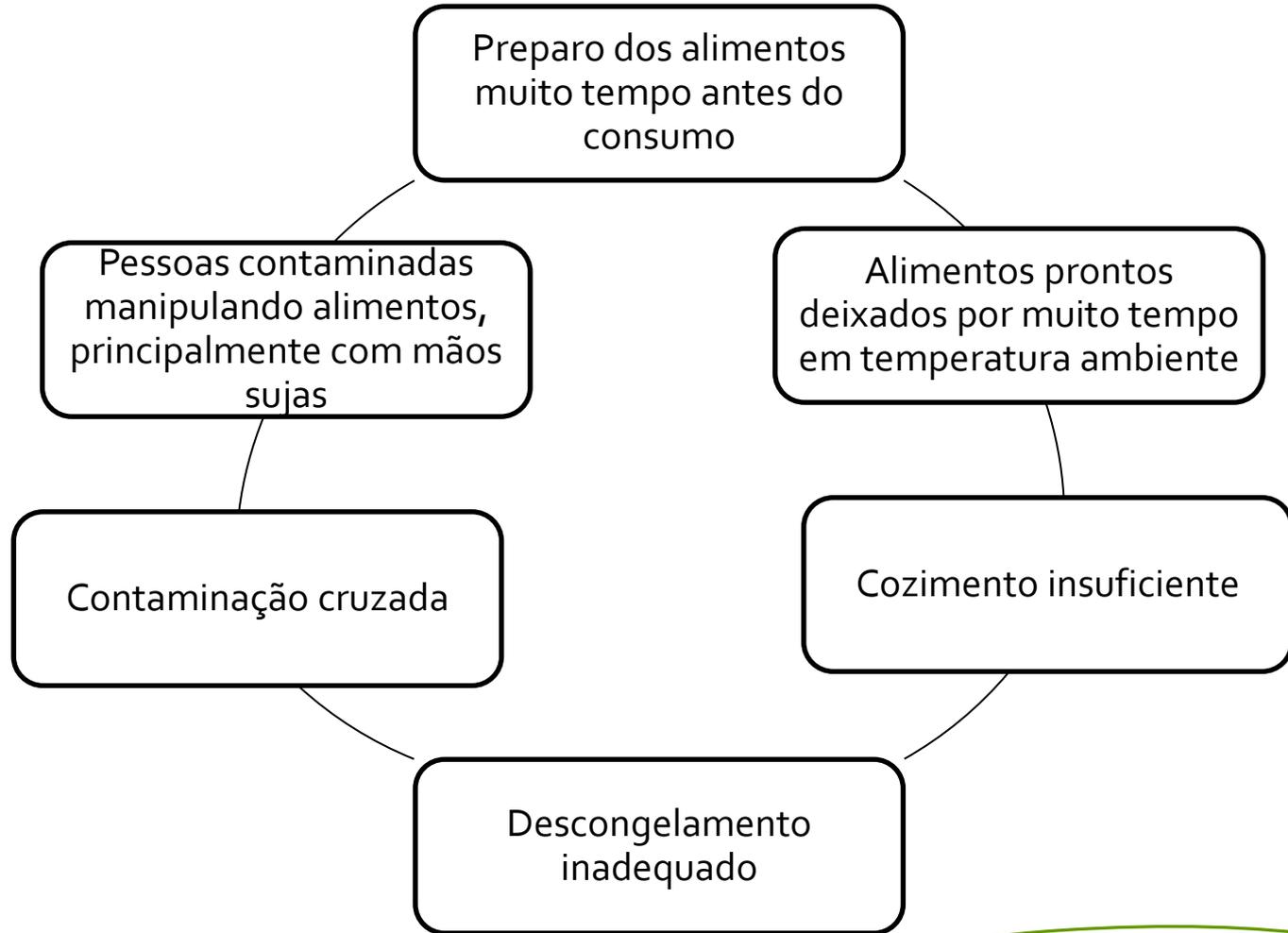
# Contaminação Cruzada

Transferência de microrganismos de um alimento ou superfície contaminados para outro alimento ou superfície não contaminados.

- De um **objeto** para outro **objeto**  
(ex.: *caixa sobre a bancada*);
- De um **alimento** para outro **alimento**  
(ex.: *alimento cru para alimento cozido*);
- De um **alimento** para um **objeto** e vice-versa  
(ex.: *alimento pronto para consumo sobre tábua suja*).

# Contaminação Alimentar

## QUANDO OCORRE?



# COMO PREVENIR A CONTAMINAÇÃO?

Podemos evitar a contaminação dos alimentos, reduzindo o risco de causarem danos à saúde, por meio de:

Higiene

Boas Práticas de Manipulação de Alimentos



Quais as consequências da falta de boas práticas? Relembrando fatos...

Vídeo: DTAs



# Higiene das Mãos



Molhe as mãos com água.



Aplique a quantidade suficiente de sabonete para ensaboar as mãos.



Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



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



Entrelace os dedos e fricção os espaços interdigitais.



Esfregue o dorso dos dedos de uma das mãos com a palma da mão oposta, com movimentos de vai e vem, segurando os dedos, e vice-versa.



Esfregue o polegar esquerdo, utilizando-se de movimento circular, com o auxílio da palma da mão direita, e vice-versa.



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



Enxague bem as mãos com água.



Seque as mãos com papel toalha descartável.



Utilize sempre o papel toalha para fechar a torneira e jogue-o no lixo após o uso.



Agora, as suas mãos estão limpas.

# Higiene das Mãos

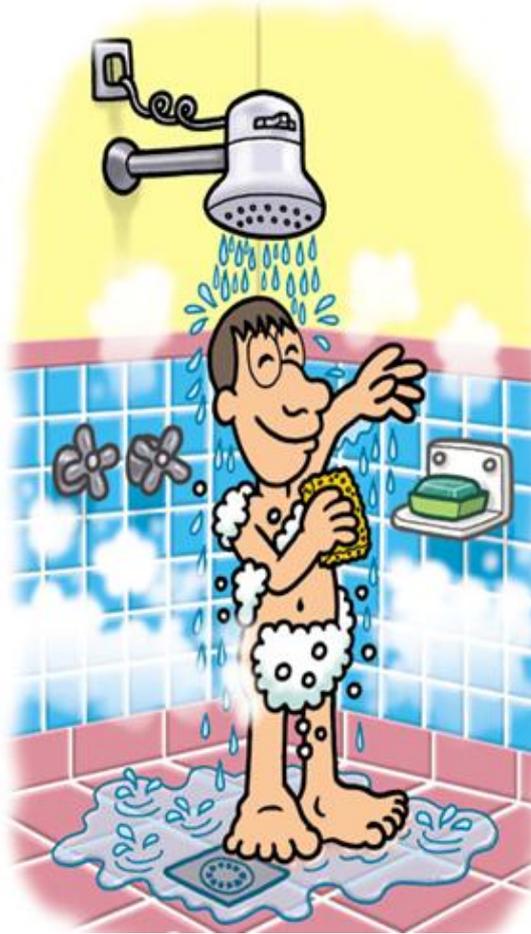
**Lavá-las toda vez que:**

- Chegar ao local de trabalho;
- Iniciar ou trocar de atividade;
- Utilizar o sanitário;
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Usar pano de chão, vassouras ou materiais de limpeza;
- Depois de tocar em sacarias, caixas e garrafas;
- Pegar em dinheiro;
- Depois de tocar em sacarias, caixas e garrafas;
- Recolher o lixo ou outros resíduos;
- Pegar em dinheiro;
- Manipular alimentos não higienizados ou crus;
- Colocar e tirar as luvas descartáveis;
- Encostar nos cabelos, rosto ou o corpo;
- Tocar na roupa, avental ou sapatos;
- Manusear utensílios não higienizados.

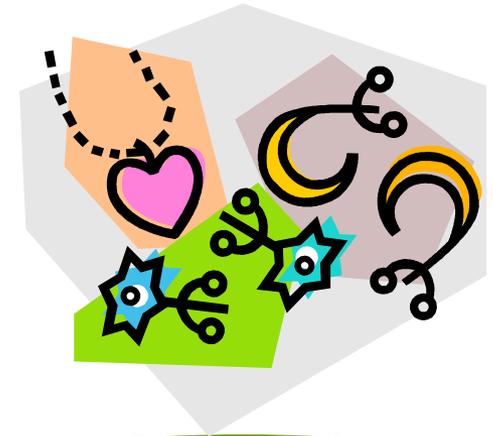
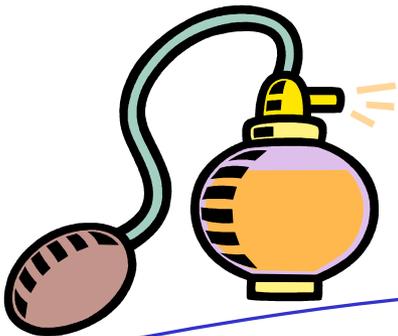
**Lavar SEMPRE as mãos!**



# O que deve ser feito para manter a higiene pessoal?



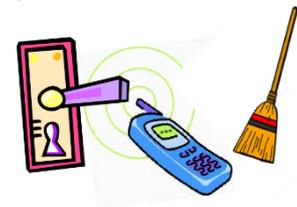
# O que NÃO deve ser usado para manipular os alimentos?





# Hábitos Pessoais

- Não falar, cantar, assobiar ou fumar sobre os alimentos;
- Não espirrar, tossir, assoar o nariz ou cuspir;
- Não circular **sem** vestimenta adequada nas áreas de serviço;
- Não comer, beber, mascar chiclete ou palitos, chupar balas ou pirulitos;
- Para experimentar alimentos, use talheres e copos próprios para esse fim;
- Não fazer uso de utensílios de equipamentos sujos;
- Não enxugar o suor com as mãos ou em uniformes, panos e aventais
- Não coçar a cabeça, mexer no cabelo, colocar o dedo na orelha, nariz, boca ou em outras partes do corpo;
- Não tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade;
- Não tocar em dinheiro.



# Vestimentas

- Adequado para o local de trabalho;
- Bem conservado;
- Limpo;
- Troca diária;
- De preferência na cor clara;
- Deve ser usado somente **dentro** do estabelecimento;
- Não carregar objetos nos bolsos.



## TOUCA OU REDE

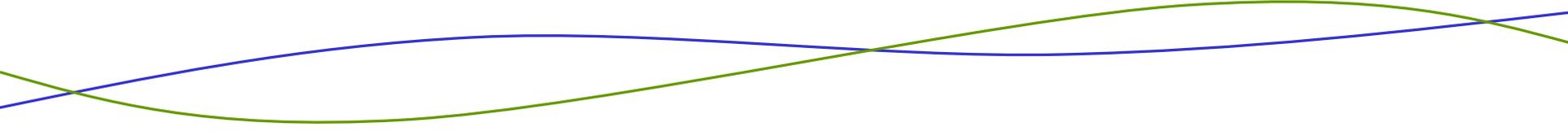


- Utilizar em todas as atividades para proteger e evitar a contaminação física com cabelos.

# Roupas

Para atividades de **grande contato com água**, usar avental de **PLÁSTICO!**

Para atividades **próximas a fontes de calor**, **NUNCA** usar avental de **PLÁSTICO!**



# EPI'S

## Sapatos:

- Fechado;
- Antiderrapante;
- Conservados;
- Limpos;
- Utilizar meias.



Sapato utilizado para limpeza e evitar contato com a água

# EPI'S

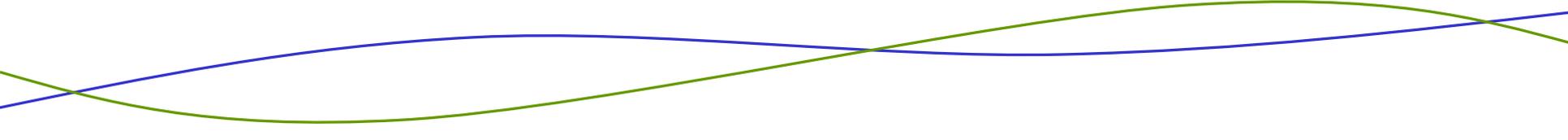
**Luvas:**



**IMPORTANTE!**

**Em atividades próximas a fontes de calor, NUNCA usar luvas de PLÁSTICO!**

✓ Ao usar as luvas térmicas, secar bem as mãos para que o calor não seja transferido!



# Recebimento



Verificar o boleto de recebimento X mercadorias recebidas



Verificar a integridade das embalagens



Conferir a quantidade, validade e lote dos produtos!



Anotar no boleto a placa do caminhão, nome do motorista e horário da entrega;



Em caso de irregularidades, descrever em todas as vias do boleto;



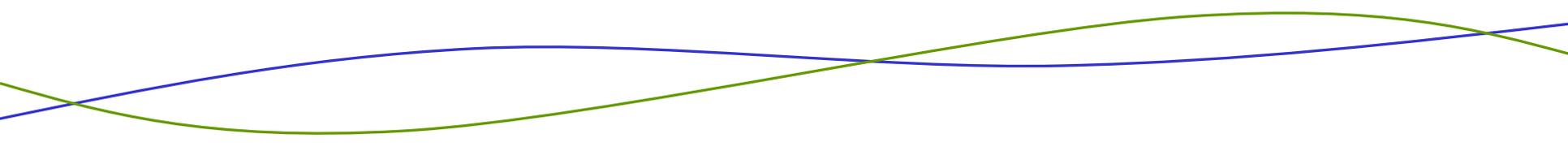
Se tudo estiver correto, assinar e carimbar



Armazenar a mercadoria em seus devidos lugares.

# Troca de Produtos

Verifiquei uma não conformidade em um gênero da merenda. **E agora?!?**

1. Cadastrar no SAESP II incluindo as seguintes informações sobre o produto:
    - Marca;
    - Quantidade com problema;
    - Lote;
    - Validade;
    - Descrição da não conformidade.
  2. Aguardar análise da DE no SAESP II;
  3. O CENUT irá avaliar e orientar.
- 

# Produtos para Troca

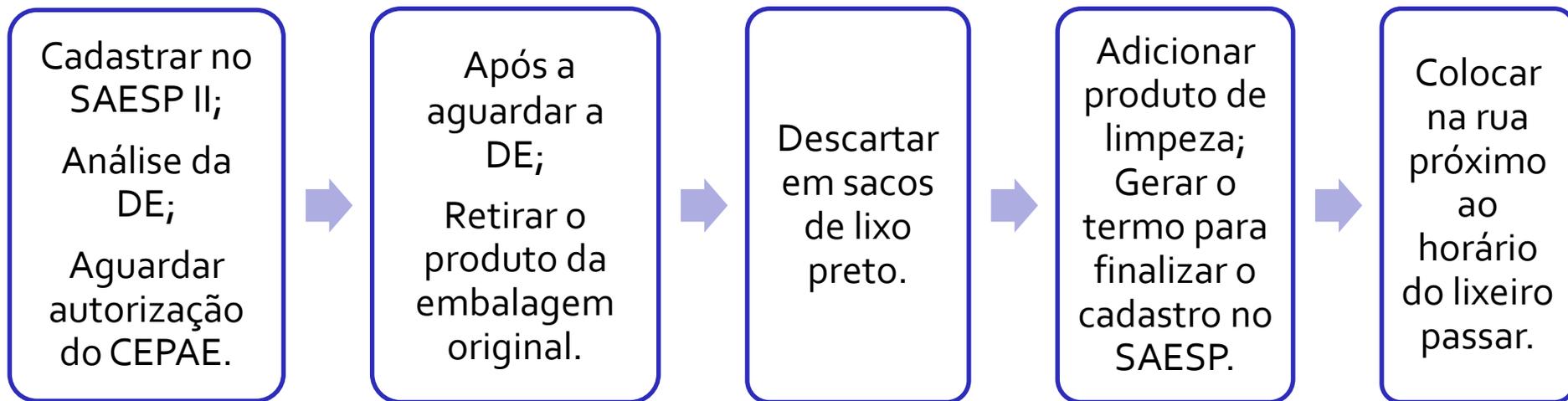
- 1) A escola encontrou um produto avariado (embalagem aberta, inchada ou estourada) e não há condições de guardá-lo;
- 2) A escola encontrou um material estranho em meio ao produto;
- 3) Produto com caruncho.

Separar o produto dos demais e informar o responsável da merenda na escola para solicitar a troca no sistema.

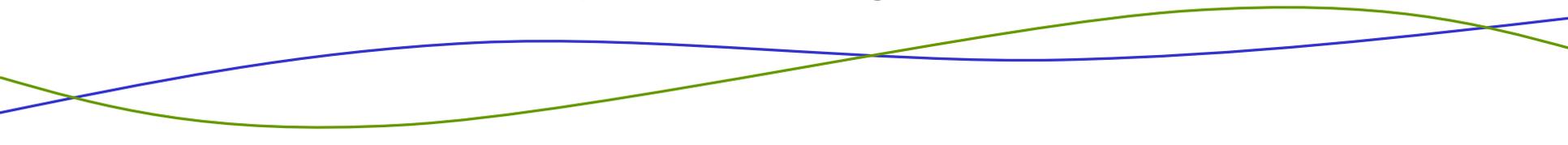
**IMPORTANTE: não descartar o produto sem autorização!!**

# Inutilização

- ✓ Produtos vencidos, descongelados ou contaminados (roedores, enchentes, produto de limpeza, etc);
- ✓ Responsabilidade do Diretor e Nutricionista (se houver);



# Armazenamento

- Separar os alimentos por grupo/tipo;
  - Manter os produtos e hortifrúti distantes de parede e piso;
  - Descartar caixas de madeira dos hortifrúti;
  - Estrados e prateleiras de material adequado;
  - Respeitar o empilhamento máximo e não colocar as caixas de lado ou de ponta-cabeça.
- 

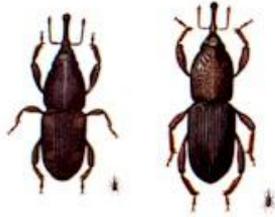
# Armazenamento

## PRODUTOS EM *POUCH*

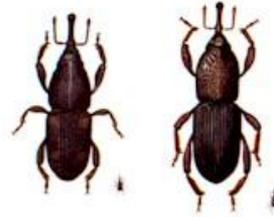
- Devem ser armazenados em temperatura ambiente;
- Nunca refrigerados ou congelados;
- Devem permanecer nas embalagens secundárias (caixas);
- Nunca empilhar as embalagens flexíveis.



# Armazenamento – Arroz



**CARUNCHO**



- Alimentam-se de arroz, farinha, feijão, macarrão, grãos, etc.;
- Perfuram as embalagens;
- Na hora do recebimento: verificar validade, respeitar método PVPS;
- Pacotes aberto → Potes hermeticamente fechados;
- Evitar armazenar produtos em lugares fechados (armários);
- Limpeza frequente dos estoques;
- Dedetização.

# Armazenamento

- Colocar etiqueta com a validade em todas as caixas de forma **visível e clara**;

- Etiquetar os produtos abertos;

- Utilizar o método **PVPS**.

Primeiro a **V**encer é o **P**rimero a **S**air

Produto: \_\_\_\_\_

Data da abertura: \_\_\_\_\_

Validade após aberto: \_\_\_\_\_

Responsável: \_\_\_\_\_



**Os produtos de limpeza devem ser armazenados em local separado dos gêneros alimentícios!**

# Como organizar o estoque?



# Controle de Estoque

- Anotar todos os produtos retirados do estoque em um caderno (nome, quantidade e validade);
- Marcar o número de alunos atendidos e os tipos de ensino;
- Informar o item PEME (frutas, legumes, verduras) servido no dia;
- Cuidado com as notas de recebimento do PEME;

*Essas informações são importantes para realizar as baixas diárias no SAESP*

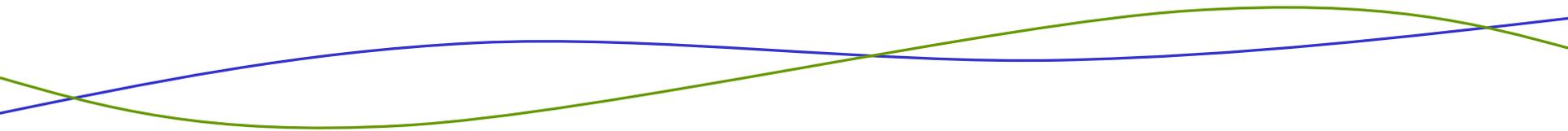
# Armazenamento - GELADEIRA

- Armazenamento **exclusivo** de itens da merenda;
- Não armazenar produtos em sacolas plásticas ou embalagem de papelão;
- Caso não seja utilizado todo o conteúdo da embalagem:
  - Guardar o produto em um pote com tampa;
  - Etiquetar com a data de abertura e validade após aberto;

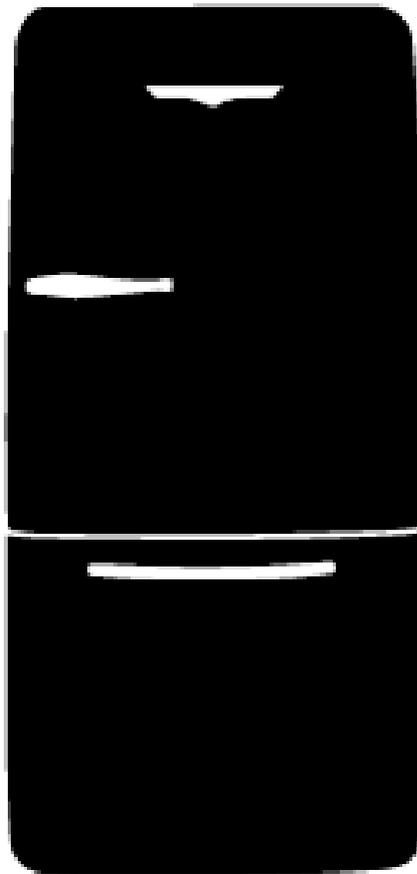
**Seguir o prazo de consumo para o produto depois de aberto que consta na embalagem! Utilizar o quanto antes!**

# Armazenamento - GELADEIRA

- Respeitar capacidade de armazenamento;
- Verificar a integridade da borracha vedante da porta;
- **Nunca utilizar faca para tirar o gelo!**



# *Como organizar alimentos na geladeira*



Na parte de cima:  
Alimentos Prontos



Na parte do meio:  
Alimentos Pré-Preparados



Na parte de baixo:  
Alimentos Crus e Matérias-Primas

# Congelados

## Armazenamento:

- No freezer e fora da caixa de papelão (prejudica o funcionamento do equipamento, a temperatura adequada e veicula contaminação);
- No freezer: cuidado com a espessura da camada de gelo.

## Descongelamento:

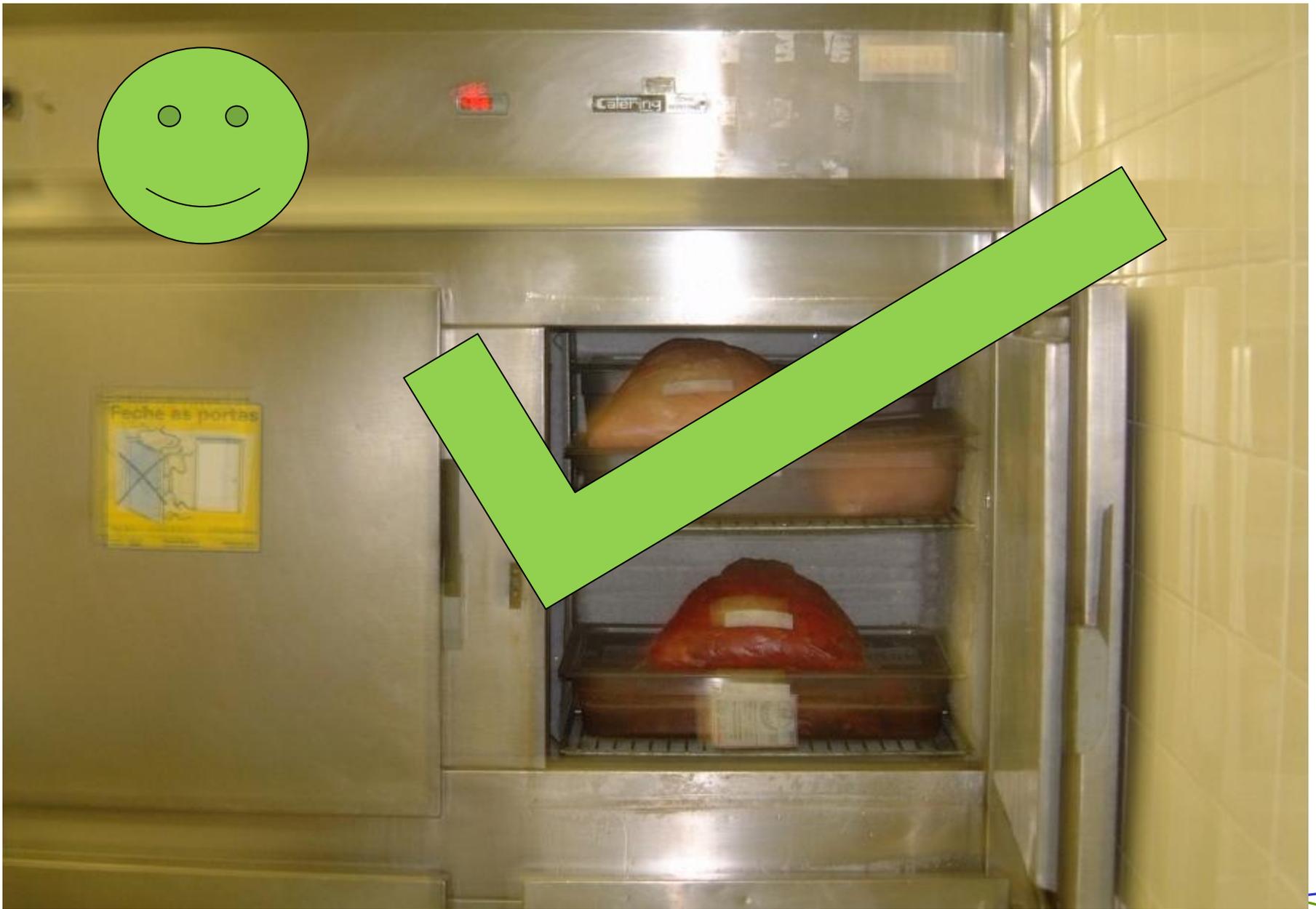
- Descongelar os produtos em GELADEIRA com antecedência de 24h ao preparo.

Nunca descongelar em temperatura ambiente!

# Descongelamento

- Os alimentos **NUNCA** devem ser descongelados em **temperatura ambiente**;
- Cuidado com o **líquido** que escorre durante o descongelamento. Ele representa **risco de contaminação**;
- Alimentos **descongelados** não devem ser **congelados novamente**.





# Preparo

-Retirar o rótulo das latas, higienizá-las em água corrente antes de abrir e não secar;

-Não usar condimentos em excesso;

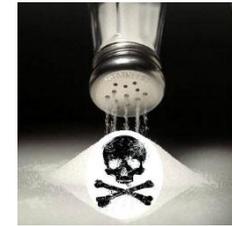
-Descartar os utensílios de madeira;

-Seguir as instruções de preparo das embalagens dos produtos;

-Utilize jarras graduadas;

-Prepare os alimentos de forma que todos fiquem prontos, próximo ao horário de distribuição;

-As refeições devem ser preparadas para cada período.



# Higienização de FLV

**Alimentos que sofrerão tratamento térmico (serão cozidos) NÃO NECESSITAM de desinfecção em solução clorada.**

**Hipoclorito de sódio usado para higienização de alimentos deve ter indicação no rótulo “INDICADO PARA DESINFECÇÃO DE ALIMENTOS” e REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.**



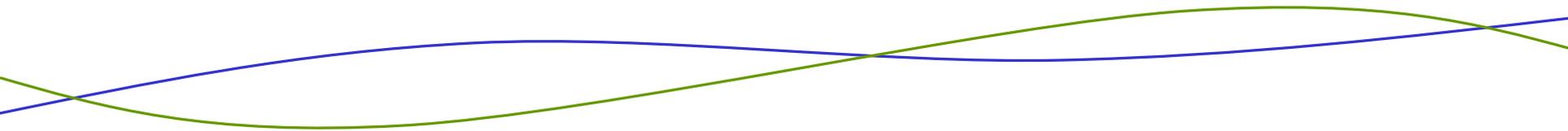
# Higienização de FLV

1. Seleção para retiradas de partes e unidades deterioradas, brotadas, de sujidades, pragas e vetores;
2. Lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, etc.
3. Desinfecção realizada conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. (PRÓPRIO PARA LAVAGEM DE VEGETAIS, FRUTAS E LEGUMES)
4. Enxágue efetuado de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante.

# Desperdícios de alimentos

## PARA EVITAR O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

- Conheça o número de alunos que consomem a merenda;
- Prepare a quantidade de alimentos necessária para atender a esses alunos;
- Prepare por períodos;
- Observar e controlar sobras de alimentos nos intervalos;
- Sensibilização dos alunos com relação ao desperdício.



# Coleta de amostras

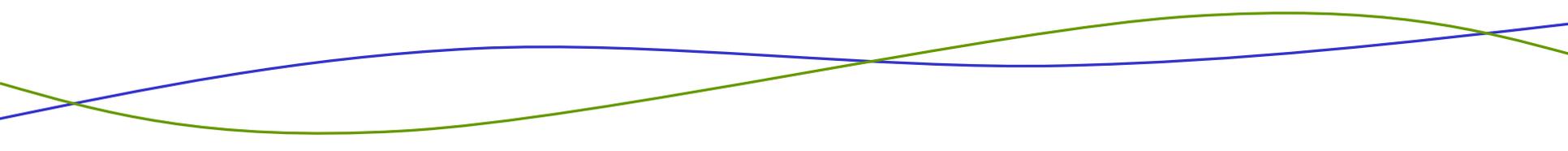


# Estabelecimentos que devem coletar amostras



- Restaurantes
- Hospitais;
- Asilos;
- **Escolas;**

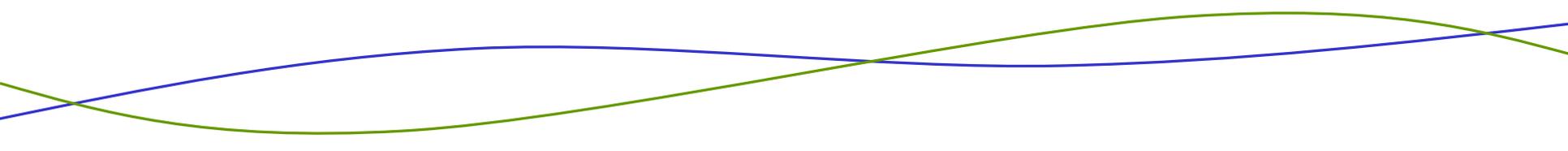
# Procedimentos da coleta de amostra:

- Identificar os saquinhos com as informações: nome da escola, nome do produto, data da coleta, horário e nome do responsável;
  - Higienizar as mãos adequadamente;
  - Cortar a extremidade superior dos sacos com tesoura ou faca esterilizada;
  - Os alimentos devem ser colhidos durante o horário de distribuição (após a metade do tempo).
- 

## **-Procedimentos:**

- Abrir os sacos de amostras sem soprá-lo e nem tocá-lo internamente;
- Coletar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas), preferencialmente com o mesmo utensílio utilizado na distribuição;
- Fazer uma leve pressão sobre o alimento de forma que todo o ar saia sem danificar a integridade do conteúdo e fechar os saquinhos.

## **-Armazenamento:**

- Armazenar as amostras por **96 horas** (Portaria 2619/2011)
  - Alimentos sólidos: sob congelamento
  - Líquidos: sob refrigeração
- 

# Higienização dos utensílios

Guardar caneca, pratos e talheres em caixas plásticas fechadas com tampa após a lavagem.



**Retirar o  
excesso**



**Enxaguar**



**Lavar com  
detergente**



**Escaldar os  
utensílios**

**Dica: Deixar uma bacia com água e sabão na devolução dos pratos e talheres para ajudar retirar resíduos mais difíceis.**

# Higiene Ambiental e das Instalações

- É proibido varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- Não é permitido fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- É proibido o reaproveitamento de embalagens, para alimentos e/ou produtos de limpeza;



# Estrutura

- Manter a estrutura adequada (rachaduras, descolamento de azulejos, vazamentos, etc);
- Os ralos devem possuir dispositivo de fechamento;
- Objetos estranhos não devem permanecer na cozinha ou estoque.



# Controle Integrado de Pragas

## O que atrai as pragas?

- Buracos e fendas em portas, janelas, teto, piso, paredes e entre os azulejos;
- Alimentos desprotegidos;
- Lixeiras abertas;
- Restos de lixo;
- Falta de higiene e organização.



# Controle Integrado de Pragas

- Acondicionar o lixo em recipiente adequado;
- Lixeiras com tampa e pedal;
- Manter o recipiente higienizado;
- Monitorar a saída do lixo a fim de evitar contaminação.



# Controle Integrado de Pragas

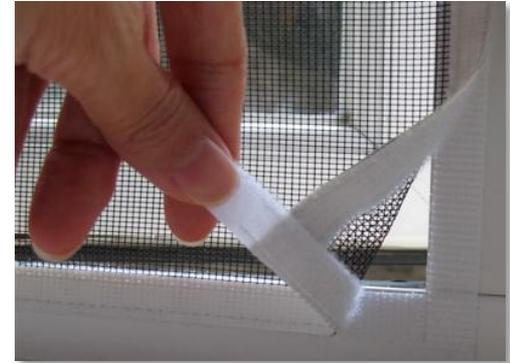
## Ações preventivas

- Tela de malha fina
- Borracha vedante na porta
- Ralo com dispositivo de fechamento
- Higiene adequada do ambiente



## Tratamento

- Desinsetização
- Desratização
- Limpeza da caixa d'água (Semestral)

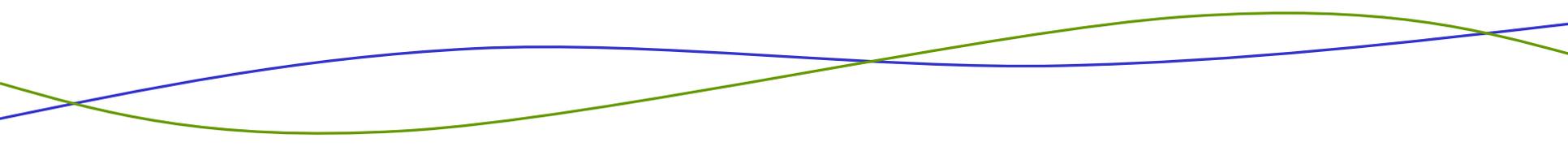


# Manual de Boas Práticas

## Descreve:

- Requisitos higiênico-sanitários do ambiente;
- Manutenção e higienização de instalações, utensílios e equipamentos;
- Controle de água de abastecimento;
- Capacitação profissional;
- Controle e garantia do alimento preparado.

**Disponibilizar na cozinha.**

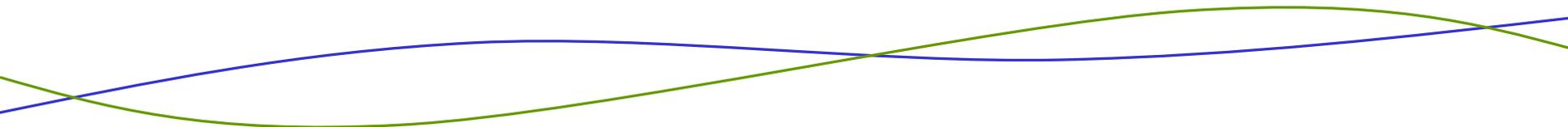


# Cardápios

Tipos de cardápio adotados:

- Padrão
- Tempo Integral
- Emergencial
- Padrão + Lanche
- Indígena
- Padrão – problemas estruturais
- Tempo Integral – problemas estruturais

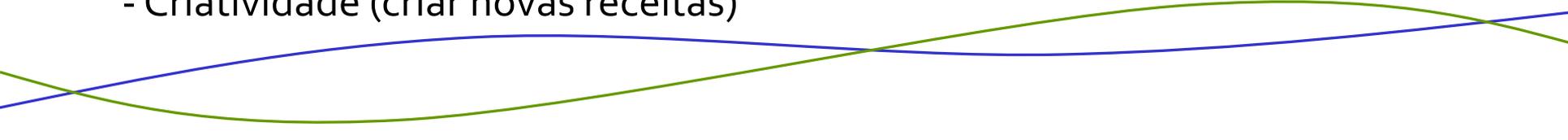
Junto com os cardápios são enviadas as **Receitas** do ciclo!



# Cardápio

**Verificar qual o cardápio que a escola está cadastrada e lote (1 ou 2)**

## **Não esquecer!**

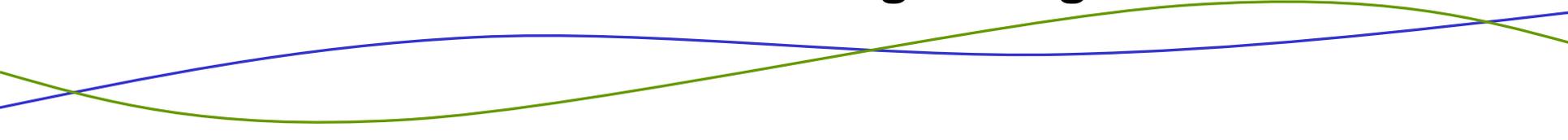
- Seguir o Cardápio elaborado;
  - Deixar afixado na cozinha e disponível na comunidade escolar;
  - Fazer substituições quando necessário (falta de produto, validade próxima);
  - Não trocar os alimentos sem comunicar o (a) diretor ou vice-diretor;
  - Utilizar os temperos naturais (alho, cebola, cheiro verde, louro, limão);
  - Apresentação dos pratos – coloridos
  - Seguir as receitas propostas
  - Criatividade (criar novas receitas)
- 

# Per Capita dos alimentos

## Fundamental Anos Iniciais e Finais

Alimentos	Medida Caseira
Arroz Polido tipo 2	1 escumadeira média
Feijão Preto	1 concha média
Feijão Carioca e Branco	1 concha grande rasa
Macarrão	3 colheres de servir
Carne / Frango / Suína	1 colher de servir
Sardinha/Atum	3 colheres de sopa cheia
Bebida Láctea	Caneca – 150 ml

**500 alunos X 50g = 25kg**

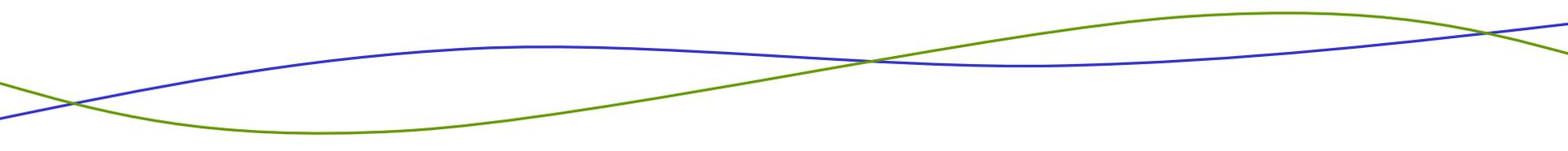


# Per Capita dos alimentos

## Ensino Médio e EJA

Alimentos	Medida Caseira
Arroz Polido tipo 2	1 escumadeira cheia
Feijão Preto	1 concha grande
Feijão Carioca e Branco	1 concha grande cheia
Macarrão	3 1/2 colheres de servir
Carne / Frango / Suína	1 colher de servir cheia
Sardinha/Atum	3 colheres de sopa cheia
Bebida Láctea	Caneca – 187 ml

**500 alunos X 63g = 31,5 kg**



# Balcão Térmico Autoatendimento



Proporciona educação nutricional e formação de hábitos alimentares saudáveis aos alunos.

A escola interessada deve fazer uma solicitação via ofício para D.E. verificar a disponibilidade de remanejamento.

# Balcão Térmico

- Atentar a reposição frequente das preparações.
- Manter as preparações protegidas no intervalo entre as turmas.
- Água limpa, trocada diariamente e mantida quente (80 a 90 °C)

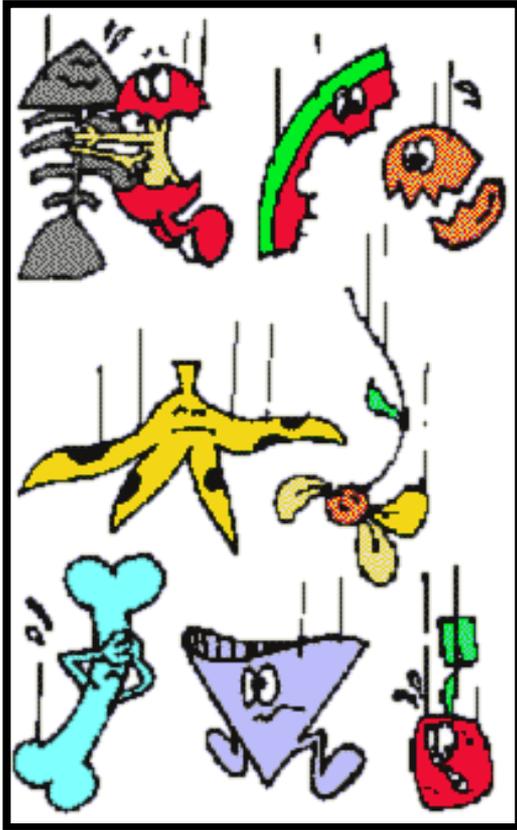
**- Nunca ligar o equipamento sem colocar água antes!**

## Higienização

- Desligar a tomada.
- Retirar a água e os resíduos de alimentos.
- Lavar as partes interna e externa com esponja e sabão detergente.
- Enxaguar com água limpa ou com o auxílio de pano úmido.
- Higienizar diariamente após o uso.



# Sobra de Alimentos



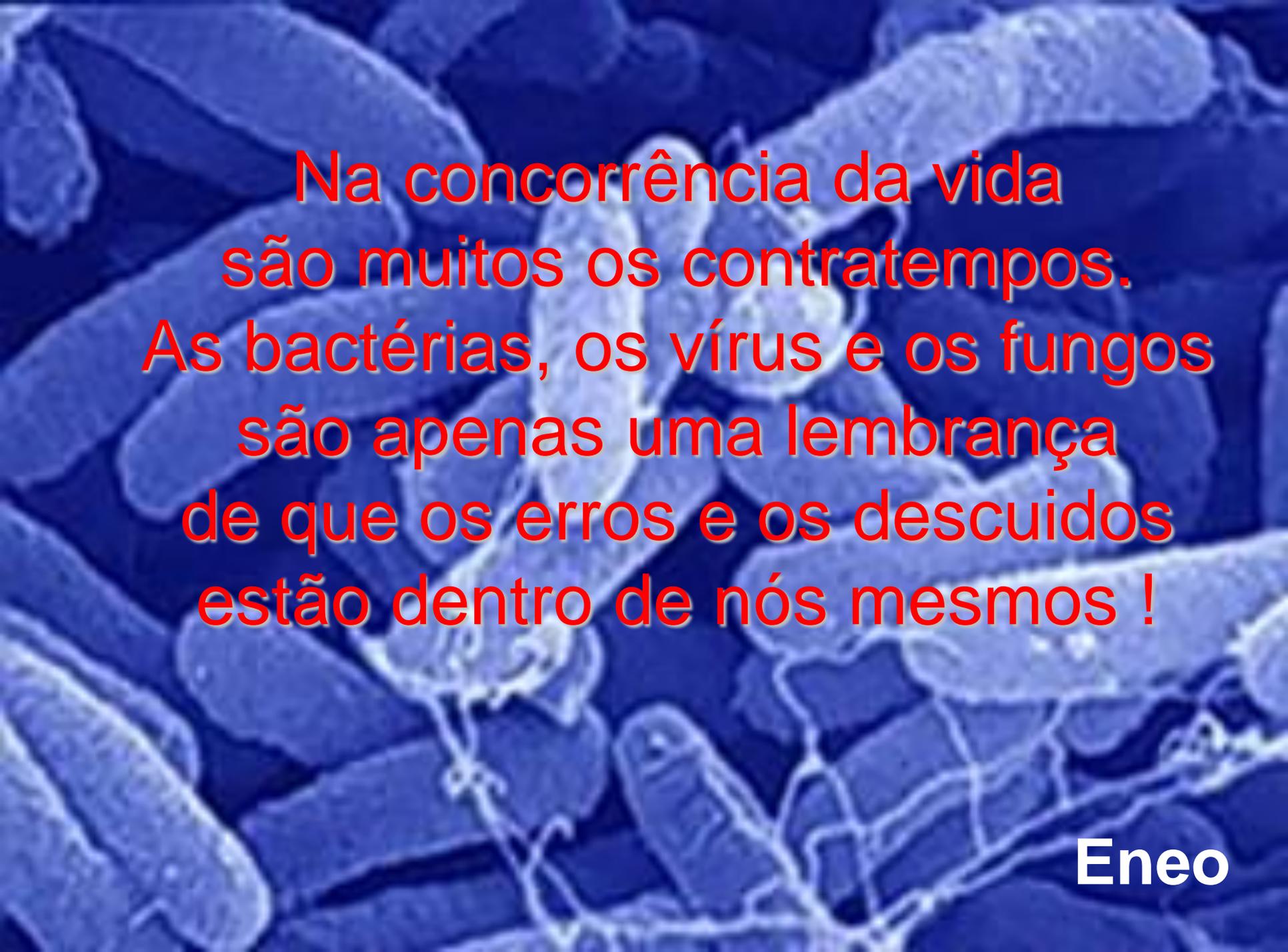
## Não reutilizar sobras:

- De um período para o outro;
- Para doações de consumo humano / animais (desvio de merenda).



# Visitantes

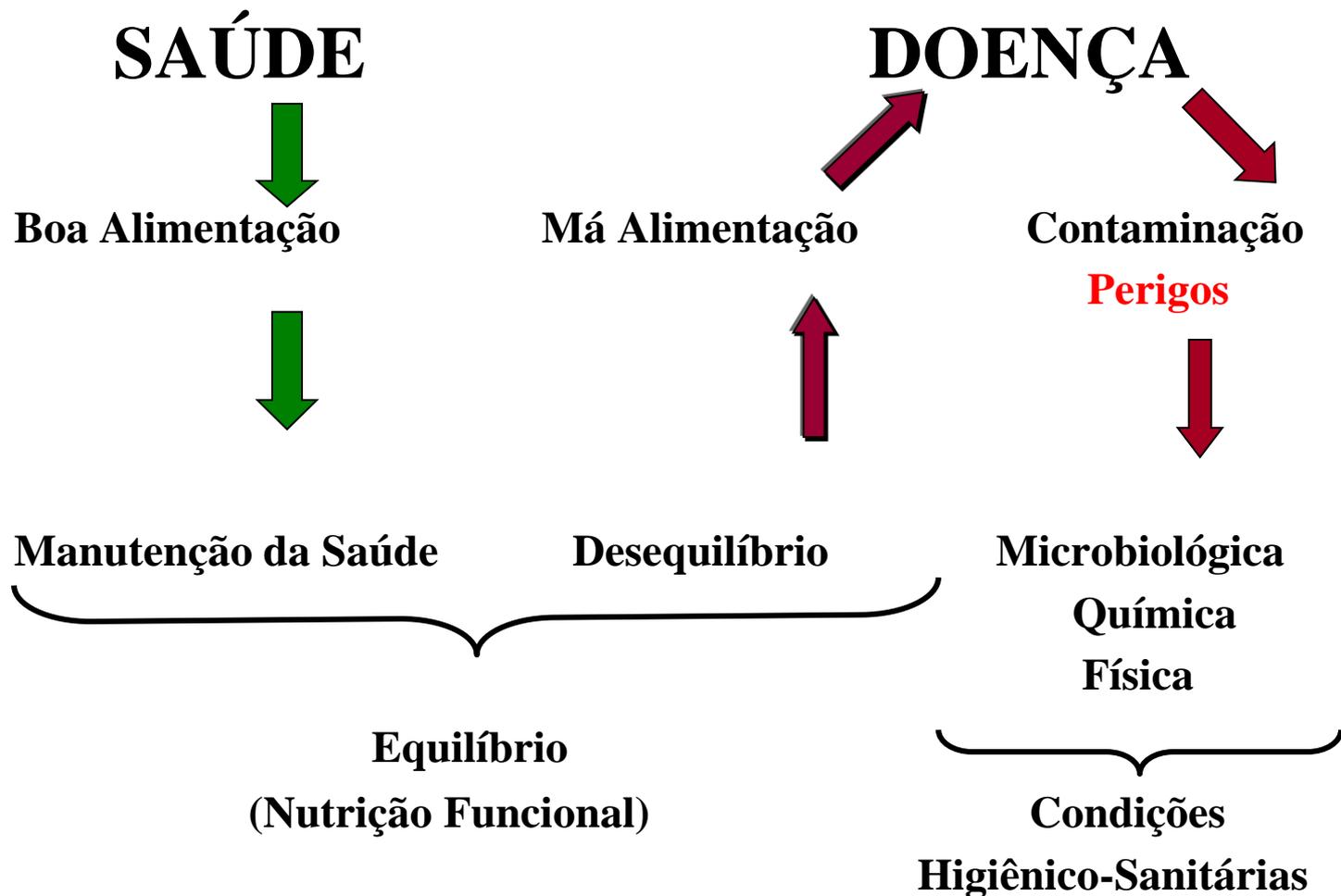
- Devem usar touca, sapato fechado e calça comprida;
- Devem lavar as mãos antes de manipular alimentos ou objetos;
- A porta deverá permanecer fechada.

A blue-tinted electron micrograph showing various rod-shaped and spherical bacteria. Some are in chains, others are single. The background is dark blue, and the bacteria are lighter blue with some internal structures visible.

Na concorrência da vida  
são muitos os contratempos.  
As bactérias, os vírus e os fungos  
são apenas uma lembrança  
de que os erros e os descuidos  
estão dentro de nós mesmos !

Eneo

# Alimentação Saudável



# Como oferecer uma alimentação saudável ?



<https://youtu.be/lbLVhHF9RZQ>

# Contatos



**CEPAE - Centro de Supervisão e Controle do Programa de Alimentação Escolar**

[daaa.cepae@educacao.sp.gov.br](mailto:daaa.cepae@educacao.sp.gov.br)

**CENUT - Centro de Serviços de Nutrição**

[daaa.cenut@educacao.sp.gov.br](mailto:daaa.cenut@educacao.sp.gov.br)

<http://www.educacao.sp.gov.br/alimentacao-escolar>

**OBRIGADO!**  
**BOM TRABALHO!**

