



ASSOCIAÇÃO DE MUNICÍPIOS DO OESTE DE SANTA CATARINA – AMOSC

# PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS)



ASSOCIAÇÃO DE MUNICÍPIOS DO OESTE DE SANTA CATARINA – AMOSC  
MUNICÍPIO \_\_\_\_\_

# PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs)

ANO?

# 1. APRESENTAÇÃO

Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) é a prescrição de métodos a serem seguidos, estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras, de acordo com resoluções específicas.

Os POP's foram organizados pelo grupo de trabalho do Colegiado de Nutricionistas da AMOSC e se destinam às Unidades de Alimentação e Nutrição das escolas municipais do município de \_\_\_\_\_, seu objetivo é estabelecer critérios, procedimentos e práticas próprias para essas Unidades de Alimentação e Nutrição garantindo a qualidade higiênico-sanitária da alimentação escolar.

## POP 01

### CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA

**Objetivo:** estabelecer procedimentos a serem adotados para manter a potabilidade da água.

**Responsável pela execução da tarefa:** Empresas terceirizadas contratadas para higienizar reservatórios de água.

<b>Materiais necessários</b>	<b>Quando executar a tarefa</b>
- Escada; - Luvas borracha cano longo; - Rodo; - Detergente neutro; - Panos limpos; - Água; - Solução clorada; - Escova de canto	Semestralmente ou quando for necessário

#### COMO REALIZAR A TAREFA

Colocar luvas; utilizar a escada para alcançar a caixa, com um pano remover as sujeiras visíveis; limpar os cantos, com o auxílio de uma escova de canto exclusiva para esse fim; umedecer o local em solução de detergente e esfregar com o auxílio do rodo e pano; enxaguar e retirar o excesso de água;

Sanitizar com solução clorada.

Obs.: Em bebedouros, o filtro deverá ser trocado semestralmente ou quando necessário.

#### AÇÃO CORRETIVA

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

#### Verificação

<b>O que?</b>	<b>Como</b>	<b>Quando</b>	<b>Quem?</b>
Execução e Frequência de Higienização.	Verificar a documentação emitida pela empresa terceirizada	Semestralmente	Gestor da Escola

## POP 02

### CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

**Objetivo:** impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de pragas e vetores urbanos.

**Responsável pela execução da tarefa:** Gestor da Escola, Manipuladores da alimentação escolar e Empresas especializadas contratadas.

#### Materiais necessários

-Telas milimetradas;  
 -Dispositivo de fechamento automático;  
 -Produto de limpeza específico com registro na ANVISA fornecido pela empresa contratada;

#### Quando executar a tarefa

Medidas preventivas diariamente;  
 Controle químico: Semestralmente ou quando for necessário

### COMO REALIZAR A TAREFA

Manter as áreas externas livres de material em desuso;  
 As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático;  
 Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permita o seu fechamento;  
 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes sendo suas aberturas externas providas de telas milimetradas;  
 Não deve permanecer no ambiente de preparo e estoque, material de madeira;  
 Além das medidas preventivas, deve ser empregado o controle químico semestralmente, preferencialmente no período de férias escolares, realizado por empresa habilitada contratada para esse fim. Devendo a escola manter o comprovante de execução em local visível à disposição de autoridade Sanitária.

### AÇÃO CORRETIVA

Realizar atividade novamente, até que os ambientes estejam livres de pragas e vetores urbanos; Se for necessário, capacitação de pessoal.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e frequência de higienização	Observação de documentos emitidos pela empresa terceirizada.	Diariamente e no caso do emprego químico semestralmente	Gestor da Escola

## POP 03

### HIGIENIZAÇÃO DE PAREDES E PISOS

**Objetivo:** manter o controle higiênico sanitário evitando assim a contaminação dos alimentos.

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores da alimentação escolar

<b>Materiais necessários</b>	<b>Quando executar a tarefa</b>
-Escada; -Luvas de borracha; -Rodo; -Detergente neutro; -Panos limpos; -Solução desincrustastes; - Água sanitária; -Água	Diariamente ou conforme a necessidade

#### COMO REALIZAR A TAREFA

A operação deve ser realizada preferencialmente depois da distribuição dos alimentos, respeitando sempre a ordem de cima para baixo e do fundo para a porta; Colocar luvas de borracha; Limpar os cantos, utilizando uma escada para alcançar a parte mais alta, removendo as sujeiras visíveis com um pano; Umedecer o local em solução de detergente e esfregar com o auxílio do rodo e pano; Retirar as incrustações com produtos específicos (desincrustastes); Retirar o excesso de água com o rodo e depois secar o ambiente com o pano umedecido em solução de água sanitária.

#### AÇÃO CORRETIVA

Caso as instalações não estejam higienizadas adequadamente, realizar atividade novamente, até que todo o ambiente esteja completamente limpo; Se for necessário, capacitação de pessoal.

#### Verificação

<b>O que?</b>	<b>Como</b>	<b>Quando</b>	<b>Quem?</b>
Execução e Frequência de higienização	Observação e Checklist		Gestor da escola e Nutricionista



# POP 04

## HIGIENIZAÇÃO DO ESTOQUE SECO

**Objetivo:** Manter a higiene dos alimentos armazenados

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores da alimentação escolar

<b>Materiais necessários</b>	<b>Quando executar a tarefa</b>
-Escada; -Luvas borracha; -Rodo; -Bacia ou caixa de plástico -Detergente neutro; -Panos limpos; -Solução desincrustantes; -Água; -Álcool 70%	Semanalmente ou conforme a necessidade

### COMO REALIZAR A TAREFA

A operação deve ser realizada preferencialmente ao final de consumo de uma remessa de entrega quando o estoque estará mais baixo, pois isso facilita a higienização das prateleiras e estrados. Retirar as embalagens que ainda estiverem no estoque e depositar em bacias ou caixas de plástico, para que não molhem; em seguida, limpar as prateleiras utilizando esponjas e solução com detergente neutro, depois enxaguar com água limpa; em seguida tirar o excesso de água com um pano; depois umedecer um pano limpo seco em álcool 70% e passar nas prateleiras e embalagens. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo umedecido em solução de água sanitária. Deixar secar naturalmente.

### AÇÃO CORRETIVA

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

#### Verificação

<b>O que?</b>	<b>Como</b>	<b>Quando</b>	<b>Quem?</b>
Execução e Frequência de higienização	Observação e Checklist	Mensalmente	Gestor da escola e Nutricionista

## POP 05

### HIGIENIZAÇÃO DE MÓVEIS

**Objetivo:** orientar quanto à forma mais eficaz de remover resíduos alimentares e contaminantes dos móveis, a fim de evitar a contaminação cruzada, para que os alimentos sejam manipulados e consumidos com segurança (geladeira, freezer, mesas...)

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores da alimentação escolar

**Materiais necessários**

- Água;
- Detergente neutro;
- Esponja de limpeza;
- Álcool 70%
- Pano de limpeza

**Quando executar a tarefa**

- Ao iniciar a produção;
- Nas trocas de tarefas;
- No fim das tarefas.
- Conforme a necessidade

#### COMO REALIZAR A TAREFA

Tirar os restos de alimentos da superfície; esfregar a esponja de limpeza umedecida com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa; tirar o excesso de água com o pano de limpeza até que não fique resíduo de detergente na superfície; Com o pano de limpeza limpo, borrifar álcool 70% e desinfetar a superfície, deixar secar naturalmente.

#### AÇÃO CORRETIVA

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

**Verificação**

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista



## POP 06

### HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

**Objetivo:** Higienizar corretamente os equipamentos a fim de evitar a contaminação dos alimentos (liquidificador, batedeira, espremedor de frutas...)

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores da alimentação escolar

**Materiais necessários**

- Água;
- Esponja;
- Detergente;
- Álcool 70 %

**Quando executar a tarefa**

Após o uso

#### COMO REALIZAR A TAREFA

Desligar o equipamento da tomada, remover os resíduos sólidos; tirar as partes removíveis; limpar o equipamento com esponja, água e detergente neutro; enxaguar e borrifar álcool 70%; deixar secar naturalmente.

#### AÇÃO CORRETIVA

Se o equipamento não ficar totalmente higienizado, realizar atividade novamente, até que ele esteja completamente limpo; Se for necessário, capacitação de pessoal.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Após o uso	Gestor da escola e Nutricionista

## POP 07

### HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS

**Objetivo:** orientar quanto à forma eficaz de remoção de resíduos alimentares e contaminantes dos utensílios para evitar a contaminação dos alimentos viabilizando a oferta de alimentos seguros (pratos, talheres, copos, panelas...)

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores da alimentação escolar

**Materiais necessários**

Água;  
 - Detergente neutro;  
 - Esponja de limpeza;  
 - Álcool 70%

**Quando executar a tarefa**

Após o uso

#### COMO REALIZAR A TAREFA

Remover os restos de alimentos dos utensílios; Enxaguar em água corrente; Esfregar com uma esponja umedecida e com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa; Enxaguar em água corrente, até tirar todo o resíduo de detergente; Borrifar álcool 70% sobre os utensílios; Colocar em recipiente limpo e higienizado; Deixar secar naturalmente.

#### AÇÃO CORRETIVA

Realizar atividade novamente, até que os utensílios estejam completamente limpos; Se for necessário, capacitação de pessoal.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista

*Obs: A esponja da louça deve ser desinfetada diariamente com solução clorada.*

## POP 08

### HIGIENIZAÇÃO DE PANOS

**Objetivo:** orientar quanto a procedimentos eficazes de higienização dos panos de limpeza, para evitar a proliferação de micro-organismos.

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores da alimentação escolar

#### Materiais necessários

- Balde;
- Água;
- Sabão;
- Solução clorada, ou água sanitária;
- Escova;
- Luvas de borracha

#### Quando executar a tarefa

Diariamente e Sempre que forem usados;  
 A troca da toalha da cozinha deve acontecer a cada 3 horas.

### COMO REALIZAR A TAREFA

A operação deve ser realizada preferencialmente depois da distribuição dos alimentos para evitar contaminação química destes. Colocar as luvas de borracha e misturar em um balde: água, sabão, água sanitária ou e solução clorada; depositar os panos nessa mistura, em seguida esfregar os panos bem com a escova até tirar toda a sujeira; enxaguar em água corrente; torcer bem; secar naturalmente. Obs.: se os panos estiverem muito sujos eles devem ser pré-lavados antes de serem depositados na água sanitária/solução clorada.

### AÇÃO CORRETIVA

Se os panos não ficarem totalmente limpos, a atividade deve ser realizada novamente, até que eles fiquem completamente limpos; Se for necessário, capacitação de pessoal.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista

## POP 09

### HIGIENIZAÇÃO DE LIXEIRA E RECOLHIMENTO DE LIXO

**Objetivo:** prevenir a atração de pragas e vetores, evitar odores e contaminação do ambiente.

**Responsável pela execução da tarefa:** manipuladores da alimentação escolar

**Materiais necessários**

- Água;
- Luvas de borracha;
- Esponja (exclusiva para esse fim);
- Detergente;
- Álcool 70%;
- Saco de lixo.

**Quando executar a tarefa**

Diariamente

#### COMO REALIZAR A TAREFA

Realizar a tarefa preferencialmente após a distribuição dos alimentos; Colocar as luvas de borracha; Levar as lixeiras para fora da cozinha e tirar o lixo fechando bem o saco; Acondicionar o lixo em lugar próprio para esse fim; Esfregar com esponja umedecida com água e detergente todas as partes da lixeira Enxaguar com água corrente; Secar com um pano limpo ou deixar secar naturalmente; Borrifar álcool 70% e passar em toda a lixeira inclusive na parte externa, deixar secar naturalmente; Encaixar o saco plástico na lixeira e acomodá-la no seu local de costume.

#### AÇÃO CORRETIVA

Realizar atividade novamente até que a lixeira esteja completamente limpa; Se for necessário, capacitação do pessoal.

**Verificação**

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente ou quando for necessário	Gestor da escola e Nutricionista

## POP 10

### HIGIENE DE FRUTAS E HORTALIÇAS

**Objetivo:** eliminar micro-organismos, para diminuir as probabilidades de contaminação, uma vez que esses alimentos podem ser consumidos crus.

**Responsável pela execução da tarefa:** manipuladores da alimentação escolar

**Materiais necessários**

- Água corrente;
- Solução Clorada;
- Bacia

**Quando executar a tarefa**

Sempre que forem utilizar crus

#### COMO REALIZAR A TAREFA

Tirar as folhas, e/ou partes impróprias para o consumo, lavar em água corrente os folhosos folha a folha, frutas e demais hortaliças uma a uma; colocar de molho em solução clorada (seguir orientação do rótulo do produto utilizado), enxaguar em água corrente, estando as mãos e os utensílios higienizados; manter sob refrigeração até a distribuição.

#### AÇÃO CORRETIVA

Se as frutas e/ou hortaliças não ficarem totalmente higienizadas com esse procedimento, realizar atividade novamente, até que elas fiquem completamente limpas; Se for necessário, capacitação de pessoal.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Durante o procedimento e depois de higienizados	Gestor da escola e Nutricionista

# POP 11

## HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

**Objetivo:** monitorar a saúde do colaborador evitando contaminação dos alimentos

**Responsável pela execução da tarefa:** manipuladores da alimentação escolar

### ORIENTAÇÕES GERAIS

Os manipuladores de alimentos devem possuir carteira de saúde, fornecida pela rede de serviços básicos de saúde.

As carteiras de saúde devem ser mantidas atualizadas e no local de trabalho do manipulador O funcionário não pode manipular alimentos quando:

- a) acometidos ou com suspeita de febre tifóide, enterites e disenterias, hepatite infecciosa;
- b) acometidas de tuberculose transmissível ou suspeitas de serem portadoras dessa doença; c) acometidas de doença transmissível de pele ou suspeitas de serem portadoras de doenças desse gênero;
- d) acometidas ou suspeitas de outras doenças de interesse da saúde pública;

### AÇÃO CORRETIVA

Se for observado descumprimento dos itens acima, orientar os envolvidos e se necessário capacitação de pessoal.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Presença de comprovação dos requisitos e observação do estado de saúde dos Manipuladores.	Observação	Diariamente e sempre que necessário	Gestor da Escola e Nutricionista



# POP 12

## HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

<b>Materiais necessários</b>	<b>Quando executar a tarefa</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Água;</li> <li>- Sabão bactericida inodoro;</li> <li>- Papel toalha descartável não reciclado;</li> <li>- Álcool 70%.</li> </ul>	<p>Ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar telefone ou celular, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.</p>

### COMO REALIZAR A TAREFA

Abrir a torneira e molhar as mãos e o punho, evitando encostar-se na pia;  
 Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de sabão bactericida inodoro para cobrir todas as superfícies das mãos;  
 Ensaboar as palmas das mãos até o punho friccionando-as entre si;  
 Esfregar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos, e da esquerda contra o da direita. Garantir que os espaços entre os dedos também sejam esfregados;  
 Colocar as pontas dos dedos da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular e da mão direita contra a esquerda;  
 Esfregar o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda, em movimento circular e vice-versa;  
 Esfregar o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa;  
 Enxaguar as mãos, retirando os resíduos de sabão. Evitar contato direto das mãos limpas com a torneira;  
 Secar as mãos com papel-toalha descartável não reciclado, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos. Desprezar o papel-toalha na lixeira para resíduos comuns;  
 Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de álcool 70% para cobrir todas as superfícies das mãos e deixar secar naturalmente.  
 Observação: tirar anéis e alianças antes de iniciar a atividade de manipulação de alimentos e antes de proceder à higienização das mãos.

### AÇÃO CORRETIVA

Se depois desse procedimento as mãos não ficarem totalmente higienizadas realizar a atividade novamente; Se for necessário, capacitação de pessoal.

#### Verificação

<b>O que?</b>	<b>Como</b>	<b>Quando</b>	<b>Quem?</b>
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente e sempre que se fizer necessário	Gestor da escola e Nutricionista

# POP 13

## HIGIENIZAÇÃO DE MAMADEIRAS

**Objetivo:** Higienizar corretamente as mamadeiras a fim de evitar a contaminação do leite.

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores da alimentação escolar

**Materiais necessários**

- Água;
- Esponja;
- Detergente;
- Solução clorada.

**Quando executar a tarefa**

Após o uso

### COMO REALIZAR A TAREFA

Lavar as mamadeiras com água corrente; mergulhar todas as partes da mamadeira em um recipiente com água e detergente, levar ao fogo e deixar levantar ferver, desligar o fogo e esfregar com esponja todas as partes da mamadeira, enxaguar em água corrente.

Desinfecção: desinfetar em solução clorada preparada em um recipiente onde seja possível mergulhar todas as partes das mamadeiras, deixar agir por 10 minutos, retirá-las e enxaguá-las em água corrente; deixar secar naturalmente.

### AÇÃO CORRETIVA

Se o equipamento não ficar totalmente higienizado, realizar atividade novamente, até que ele esteja completamente limpo; Se for necessário, capacitação de pessoal.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente após uso	Gestor da escola e nutricionista

# POP 14

## RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

**Objetivo:** orientar quanto a procedimentos eficazes no recebimento das mercadorias para evitar contaminações, falhas e perdas de alimentos.

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores da alimentação escolar

**Materiais necessários**

- Espaço limpo e adequado;
- Termômetro digital;
- Nota de recebimento.

**Quando executar a tarefa**

Sempre que receber algum tipo de alimento.

### COMO REALIZAR A TAREFA

O recebimento das mercadorias deve ser realizado pelo responsável pelo setor da alimentação. No recebimento será preciso conferir todos os alimentos se estão em perfeito estado de conservação;

- Verificar coloração e odor dos produtos;
- Conferir as embalagens: devem estar intactas;
- Conferir as condições de higiene e limpeza;
- Conferir os prazos de validade e datas de fabricação dos produtos – devem estar legíveis;
- Conferir quantidades e pesos;
- Medir temperatura dos frios.

Obs: Devido a pandemia do coronavírus COVID 19, será exigido que os fornecedores de insumos atendam as recomendações sanitárias na entrada das escolas, assim como as demais pessoas, sendo observado:

- Aferição de temperatura, higienização do calçado no tapete sanitizante, não entrar no ambiente de preparo dos alimentos, fazer uso obrigatório de máscara e uso do álcool em gel 70%.

### AÇÃO CORRETIVA

Em caso de desacordo com o tópico acima não receber o produto e comunicar imediatamente a nutricionista que fará contato com o fornecedor.

**Verificação**

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Manipuladores de alimentos

## POP 15

### USO DE LUVA E MÁSCARAS DE PROTEÇÃO RESPIRATÓRIA

**Objetivo:** Proteger a saúde do colaborador evitando contaminação por COVID-19.

**Responsável pela execução da tarefa:** manipuladores da alimentação escolar

#### ORIENTAÇÕES GERAIS

- As máscaras de uso não profissional ou artesanais devem estar de acordo com as orientações do MS e da Anvisa;
- Os manipuladores de alimentos devem utilizar as máscaras de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho e deve-se realizar a troca na frequência necessária;
- As máscaras devem ser trocadas quando se tornarem fonte de exposição por exemplo: caírem no chão, rasgarem, perfurarem, estiverem úmidas, com sujeira aparente, danificadas, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas;
- Cada funcionário deve possuir quantidade suficiente de máscaras para cada dia;
- Devido à fragilidade do material, as máscaras de TNT podem ser danificadas na higienização e, por isso, recomenda-se a não reutilização;
- As máscaras de tecido podem ser reutilizadas, mas devem ser higienizadas diariamente;
- Os cuidados com a colocação e retirada da máscara precisa ser respeitados. Ao vesti-la, o manipulador deve segurar pelos elásticos e acomodar nela todo o queixo, a boca e o nariz. Na retirada, o processo também se dá por meio das alças, sem tocar na frente da máscara;
- As máscaras usadas devem ser colocadas em sacos plásticos ou balde devidamente identificado para a adequada higienização ou descarte;
- Para a higienização das máscaras preparar solução clorada (2 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água) e deixar de molho por 20 minutos, enxaguar a máscara para retirar o excesso do saneante. Secar naturalmente. Passar com ferro quente;
- Os manipuladores de alimentos podem utilizar a máscara de proteção facial de polímero durante o preparo, transporte e reposição de alimentos como medida adicional de proteção, em complementação ao uso de máscaras. A máscara de proteção facial de polímero deve ser higienizada a cada 60 minutos com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) ou com álcool líquido 70%, seca naturalmente.
- O uso de luvas descartáveis não é uma medida efetiva se não for associada à adequada higiene das mãos.

#### AÇÃO CORRETIVA

Se for observado descumprimento dos itens acima, orientar os envolvidos e se necessário capacitação de pessoal.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista

**POP 16****USO DO REFEITÓRIO DIANTE DA PANDEMIA DO  
CORONAVÍRUS COVID-19**

**Objetivo:** Proteger a saúde dos alunos, colaboradores e demais funcionários evitando a contaminação por COVID-19.

**Responsável pela execução da tarefa:** manipuladores da alimentação escolar, estagiárias, nutricionista, direção escolar

**ORIENTAÇÕES GERAIS**

Para evitar possível contaminação pelo COVID 19 será preciso que todos que utilizarem este espaço sigam as normas sanitárias exigidas, sendo:

- Higienizar as mãos antes de entrar no espaço;
- Fazer o uso de máscara. Retirar somente quando for ingerir os alimentos (retirar a máscara pelas laterais e depositá-la no lado em cima da mesa, assim que terminar o lanche por imediatamente a máscara;
- Evitar tocar nas mesas e demais espaços do ambiente;
- Identificar os locais para sentar, respeitando o distanciamento de 1,5m entre uma pessoa e outra e entre as mesas;
- Organizar as turmas e horários para que possam fazer a refeição em local seguro;
- As janelas do refeitório deverão ficar abertas o tempo todo, possibilitando a ventilação do local;
- Fixar na parede do refeitório passo a passo que oriente as boas condutas a serem seguidas para evitar a disseminação da COVID 19;
- Só será permitida a entrada no refeitório após o mesmo ser higienizado corretamente.

**AÇÃO CORRETIVA**

Se for observado descumprimento dos itens acima, orientar os envolvidos e se necessário capacitação de pessoal.

**Verificação**

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista

## POP 17

### HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E MONOBLOCOS

**Objetivo:** Proteger a saúde dos alunos, evitando a contaminação dos alimentos por microrganismos presentes no ambiente.

**Responsável pela execução da tarefa:** auxiliares de serviços gerais.

#### ORIENTAÇÕES GERAIS

Materializados utilizados: Detergente neutro, esponja resistente que não solte resíduos e solução clorada 200 ppm.

EPIs: Bota de borracha e avental de PVC.

Frequência da operação: Ao final do transporte dos alimentos.

Descrição das etapas:

**PASSO 1:** Lavar com água, detergente neutro e esponja;

**PASSO 2:** Enxaguar com água corrente;

**PASSO 3:** Passar solução clorada;

**PASSO 4:** Enxaguar com água corrente após 15min.

#### AÇÃO CORRETIVA

Repetir a operação até higienização total das caixas e monoblocos.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista



## POP 18

### DILUIÇÃO PARA DESINFECÇÃO DOS ALIMENTOS

**Objetivo:** Proteger a saúde dos alunos, evitando a contaminação por microrganismos presentes nos alimentos.

**Responsável pela execução da tarefa:** manipuladores da alimentação escolar.

#### ORIENTAÇÕES GERAIS

**Local de Aplicação:** Equipamentos, utensílios e alimentos que serão desinfetados.

**Materiais utilizados:** Hipoclorito de sódio, água sanitária e água.

**Frequência da operação:** Diariamente.

**Solução clorada 200 ppm:**

- 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária + 1 litro de água. **OU**
- 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio + 1 litro de água.

**Nota:**

- O tempo de contato da solução clorada 200 ppm deve ser de no mínimo 10 minutos.
- Após desinfecção de qualquer um dos produtos recomendados o **enxague é obrigatório.**

#### AÇÃO CORRETIVA

Repetir a operação até desinfecção total dos alimentos, utensílios, equipamentos, etc.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista

## POP 19

### HIGIENIZAÇÃO DO FOGÃO INDUSTRIAL

**Objetivo:** Proteger a saúde dos alunos, evitando a contaminação por microrganismos presentes nos resíduos e sujidades depositadas no fogão.

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores da alimentação escolar ou auxiliares de serviços gerais.

#### ORIENTAÇÕES GERAIS

Materiais utilizados: Detergente neutro, esponja resistente e desincrustante.

EPIs: Luva de borracha, bota de borracha, máscara, óculos e avental de PVC.

Frequência da operação: Diariamente (ao fim do expediente de trabalho).

Descrição das etapas:

**PASSO 1:** Desligar o aparelho;

**PASSO 2:** Esperar o equipamento esfriar;

**PASSO 3:** Raspar os resíduos com auxílio de uma espátula;

**PASSO 4:** Retirar os resíduos que se soltaram com o auxílio de um pano úmido;

**PASSO 5:** Aplicar o produto desincrustante conforme orientação do fabricante;

**PASSO 6:** Remover o produto com uma esponja úmida;

**PASSO 7:** Enxaguar;

**PASSO 8:** Deixar secar naturalmente.

#### AÇÃO CORRETIVA

Repetir a operação até higienização total do fogão industrial.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista

## POP 20

### HIGIENIZAÇÃO DE PORTAS, MAÇANETA, TELAS E JANELAS

**Objetivo:** Proteger a saúde dos alunos e funcionários, evitando contaminação dos alimentos e também a proliferação de vírus (corona vírus) e bactérias.

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores da alimentação escolar ou auxiliares de serviços gerais.

#### ORIENTAÇÕES GERAIS

Materiais utilizados: Detergente neutro, solução clorada, esponjas e baldes.

EPIs: Luvas de borracha, botas de borracha e avental de PVC.

Frequência da operação: Maçanetas – diariamente. Portas, janelas e telas - mensalmente.

Descrição das etapas:

- **Portas de MDF:** Passar álcool 70% com auxílio de pano limpo.

**OBS: Não enxaguar com água corrente, pois estas portas estufam.**

- **Portas de alumínio, maçanetas, telas e janelas:**

**PASSO 1:** Enxaguar com água corrente;

**PASSO 2:** Aplicar o detergente neutro na superfície a ser higienizada;

**PASSO 3:** Esfregar o local com o auxílio de esponjas próprias para a higienização;

**PASSO 4:** Enxaguar com água corrente;

**PASSO 5:** Fazer a desinfecção com solução clorada a 200 ppm;

**PASSO 6:** Deixar secar naturalmente.

#### AÇÃO CORRETIVA

Repetir a operação até higienização total do das portas, maçanetas, telas e janelas.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista

## POP 21

### HIGIENIZAÇÃO DE RALOS

**Objetivo:** Manter o ambiente limpo e desinfetado, evitando a proliferação de pragas e vetores.

**Responsável pela execução da tarefa:** Auxiliares de serviços gerais.

#### ORIENTAÇÕES GERAIS

Materiais utilizados: Detergente neutro e solução clorada 200 ppm.

EPIs: Bota de borracha e avental de PVC.

Frequência da operação: Diariamente.

Descrição das etapas:

**PASSO 1:** Recolher os resíduos acumulados;

**PASSO 2:** Lavar com água e detergente;

**PASSO 3:** Enxaguar com solução clorada 200 ppm.

#### AÇÃO CORRETIVA

Repetir a operação, se necessário, até a correta higienização.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista

**POP 22****HIGIENIZAÇÃO DE VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS****Objetivo:** Manter o ambiente limpo e desinfetado, evitando a contaminação dos alimentos.**Responsável pela execução da tarefa:** Auxiliares de serviços gerais.**ORIENTAÇÕES GERAIS**

Materiais utilizados: Detergente neutro, solução clorada 200 ppm, rodo e pano.

EPIs: Luvas de borracha, botas de borracha e avental de PVC.

Frequência da operação: Diariamente.

Descrição das etapas:

**PASSO 1:** Retirar o lixo;**PASSO 2:** Lavar piso, paredes, pias, vasos e ralos com água e detergente.**PASSO 3:** Enxaguar com água corrente;**PASSO 4:** Enxaguar com solução clorada e secar com pano.**AÇÃO CORRETIVA**

Repetir a operação, se necessário, até a correta higienização.

**Verificação**

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista

## POP 23

# HIGIENIZAÇÃO DE LUMINÁRIAS, INTERRUPTORES, TOMADAS E TETO

**Objetivo:** Manter o ambiente limpo e desinfetado, evitando a contaminação dos alimentos.

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores de alimentos ou auxiliares de serviços gerais.

### ORIENTAÇÕES GERAIS

**Materiais utilizados:** Detergente neutro, solução clorada 200 ppm, esponjas e panos.

**EPIs:** Luvas de borracha, botas de borracha e avental de PVC.

**Frequência da operação:** Mensalmente ou conforme a necessidade. **Interruptores:** Diariamente (para evitar contaminação do corona vírus (covid 19))

1. Descrição das etapas:

**PASSO 1:** Verificar a existência de fio expostos;

**PASSO 2:** Fazer uma solução de detergente neutro e água em um balde;

**PASSO 3:** Lavar os ambientes com o auxílio de esponjas úmidas;

**PASSO 4:** Remover o detergente com a utilização de panos úmidos em água;

**PASSO 5:** Fazer a desinfecção com solução clorada a 200 ppm com panos úmidos;

**PASSO 6:** Deixar secar naturalmente.

### AÇÃO CORRETIVA

Repetir a operação, se necessário, até a correta higienização.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista



## POP 24

### UNIFORME

**Objetivo:** Manter o uniforme limpo e higienizado, evitando a contaminação dos alimentos no momento da manipulação e distribuição.

**Responsável pela execução da tarefa:** Todos os colaboradores.

#### ORIENTAÇÕES GERAIS

Materiais utilizados: Jaleco, calçado e avental.

Frequência da operação: Diariamente.

Descrição das etapas:

**PASSO 1:** Usar uniforme completo, adequadamente e somente no local de trabalho;

**PASSO 2:** Manter o uniforme sempre limpo e passado;

**PASSO 3:** O avental pertence a cada setor e não ao colaborador;

**PASSO 4:** Não é permitido usar acessórios como brincos, anéis, alianças, correntes, pulseiras e outros. Inclusive a gerente de unidade e a supervisão e o visitante;

**PASSO 5:** Auxiliar administrativo deve usar jaleco branco ou uniforme durante todo o período de trabalho;

**PASSO 6:** Manter a camisa sempre fechada e por dentro da calça;

**PASSO 7:** Não é permitido usar avental pelo avesso.

#### AÇÃO CORRETIVA

Trocar o uniforme diariamente ou sempre que necessário.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista

# POP 25

## ASSEIO PESSOAL

**Objetivo:** Evitar a contaminação dos alimentos.

**Responsável pela execução da tarefa:** Todos os colaboradores.

### ORIENTAÇÕES GERAIS

1. Tomar banho diariamente, de preferência, no início da jornada de trabalho;
2. Não usar perfumes e/ou desodorantes de perfumes fortes;
3. Manter as unhas curtas e aparadas, nunca esmaltadas;
4. Manter a barba diariamente aparada;
5. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
6. Os homens devem ter cabelos curtos e aparados, coberto com rede apropriada e touca. As mulheres devem prender o cabelo totalmente com a rede e touca;
7. Escovar os dentes após as refeições;
8. Evitar bigodes e costeletas;
9. Os colaboradores que apresentarem infecções na pele, unhas, feridas ou outras doenças, devem ser encaminhados ao serviço médico. No caso de cortes ou feridas leves, devem ser tratadas com bandagens e dedeiras.
10. Obs: Não é permitido o uso de curativos plásticos (popular band-aid);
11. Não é permitido aos colaboradores a prática de: coçar a cabeça, introduzir os dedos na orelha, nariz e boca, cuspir, tossir, enxugar as mãos no uniforme, comer qualquer produto ou ingrediente na área de preparação;
12. Fumar somente no horário do intervalo e em locais apropriados;
13. Não é permitido mascar chicletes, manter na boca palitos de dentes ou fósforos na área de trabalho. Também não é permitido manter lápis, cigarro ou outros objetos atrás das orelhas;
14. Antes de espirar ou tossir, o colaborador deve se afastar do produto que esteja manipulando, cobrir a boca e o nariz com lenço de papel ou antebraço e depois higienizar as mãos;
15. Lavar e higienizar as mãos após fazer o uso dos sanitários;
16. Manter limpo e organizado os armários dos vestiários;
17. Não enxugar as mãos no uniforme, nem mesmo em aventais de frente;
18. Não degustar comidas nas mãos, ou utensílios em uso;
19. Retirar o avental de frente antes de utilizar os sanitários;
20. O lixo deve ser mantido em latões tampado e removido sempre que estiverem cheios.

### AÇÃO CORRETIVA

Observar todas as orientações e seguir corretamente.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Gestor da escola e Nutricionista

## POP 26

### COLETA DE AMOSTRAS

**Objetivo:** Enviar para análise laboratorial especializado o alimento servido em casos de surtos alimentares.

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores de alimentos.

#### ORIENTAÇÕES GERAIS

**Local de Aplicação:** Todos os alimentos preparados para distribuição.

Materiais utilizados: Embalagens esterilizadas, talheres e álcool 70%.

EPIs: Luva descartável.

Frequência da operação: Diariamente.

Descrição das etapas:

**PASSO 1:** Identificar as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados com nome da preparação, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta;

**PASSO 2:** Proceder a higienização das mãos;

**PASSO 3:** Usar talheres limpos e higienizados com álcool 70% após cada alimento coletado;

**PASSO 4:** Abrir a embalagem sem tocar internamente nem soprá-la;

**PASSO 5:** Colocar a amostra do alimento, que deve ser de no mínimo 100g, com os mesmos utensílios da distribuição ou outro utensílio limpo (um para cada tipo de alimento);

**PASSO 6:** Retirar o ar e vedar (amarrar);

**PASSO 7:** Armazenar por 72 horas sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento à -18°C.

#### AÇÃO CORRETIVA

Repetir a operação.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Nutricionista

## POP 27

# ESTERILIZAÇÃO DE COPOS, TALHERES, PRATOS

**Objetivo:** Esterilizar todo utensílio usado coletivamente pelos estudantes durante o período da refeição.

**Responsável pela execução da tarefa:** Manipuladores de alimentos.

### ORIENTAÇÕES GERAIS

**Local de Aplicação:** Todos utensílios de uso coletivo pelos alunos do ensino fundamental, infantil e creche.

Materiais utilizados: Borrifador, Álcool 70

Frequência da operação: Diariamente após as refeições.

Descrição das etapas:

**PASSO 1:** Colocar o álcool dentro do borrifador;

**PASSO 2:** Lavar as louças como de costume, utilizando esponja adequada, detergente e água corrente;

**PASSO 3:** Enxaguar a louça e seca-la com pano limpo e seco apropriado para essa atividade;

**PASSO 4:** Borrifar álcool em toda a extensão dos copos, talheres e pratos ;

**PASSO 5:** Deixe secar naturalmente.

### AÇÃO CORRETIVA

Repetir a operação.

#### Verificação

O que?	Como	Quando	Quem?
Execução	Observação	Diariamente	Nutricionista

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARRUDA, Gillian Alonso. **Manual de Boas Práticas**. 3ª ed. São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2006.

ARRUDA, Gillian Alonso. **Manual de Boas Práticas**. Vol. II- Unidades de Alimentação e Nutrição. 2ª ed. São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002.

BRASIL. **Resolução RDC 216**, de 15 de Setembro de 2004.

BRASIL. **Resolução RDC nº 275**, de 21 de outubro de 2002.

BRASIL. **Secretaria de Estado de Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS5, de 09 de abril de 2013**. São Paulo: Secretária do Estado da Saúde, 2013.

MANUAL ABERC de **Boas Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. Ed 9. Paraíso - SP, 2009.

MANUAL ABERC de **Boas Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. Ed 8. Paraíso - SP, 2003.

POPPER, Irene Odília Patrícia. **Manual de boas práticas de manipulação e de procedimentos operacionais padronizados**. Universidade Estadual de Londrina, 2009.

## ANEXOS

### ANEXO 01

#### PLANILHA PARA CONTROLE DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE CAIXA DE ÁGUA

RESPONSÁVEL - EMPRESA TERCEIRIZADA	DATA	ASSINATURA



**ANEXO 02****PLANILHA DE CONTROLE INTEGRADO  
DE VETORES E PRAGAS URBANAS**

<b>RESPONSÁVEL - EMPRESA TERCEIRIZADA</b>	<b>DATA</b>	<b>ASSINATURA</b>

***ANEXO 03***

**PLANILHA PARA REGISTRO DE PRESENÇA:  
CAPACITAÇÕES PARA SERVENTES DE ESCOLA**

<b>COLABORADOR</b>	<b>DATA</b>	<b>TEMA</b>	<b>ASSINATURA</b>

## ANEXO 04

# PROCEDIMENTO ADEQUADO PARA A HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

1. Molhe as mãos e antebraços com água corrente.



2. Aplique o detergente e esfregue bem, por 20 segundos. Lembre-se das unhas, espaço entre os dedos, palma, dorso das mãos e punhos.



4. Seque com papel toalha.  
5. Feche a torneira utilizando o mesmo papel toalha.

3. Enxágue bem.



6. Aplique álcool em gel ou álcool líquido 70%.



7. Aguarde secar e pronto.

Nutricionista

**ANEXO 05****TEMPERATURA IDEAL PARA O RECEBIMENTO DE FRIOS**

<b>PRODUTO</b>	<b>TEMPERATURA</b>
Produtos congelados	Até -12°C ou conforme a recomendação do fabricante
Pescados resfriados	Até 3°C ou conforme recomendação do fabricante
Carnes e derivados resfriados	Até 7°C ou conforme recomendação do fabricante
Demais produtos resfriados	Até 10°C ou conforme recomendação do fabricante

**PLANILHA PARA CONTROLE DE TEMPERATURA NO  
RECEBIMENTO DE FRIOS**

<b>COLABORADOR</b>	<b>DATA</b>	<b>HORA</b>	<b>TEMPERATURA</b>	<b>ASSINATURA</b>

**ANEXO 06****TEMPERATURA IDEAL PARA FREEZER E GELADEIRA**

TEMPERATURA FREEZER	TEMPERATURA GELADEIRA
$\geq -15^{\circ}\text{C}$	$\leq 5^{\circ}\text{C}$

**PLANILHA DE CONTROLE DA TEMPERATURA  
DO FREEZER E GELADEIRA**

COLABORADOR	DATA	HORA	EQUIPAMENTO	TEMPERATURA	ASSINATURA

*Obs: O termômetro deve ser calibrado a cada 12 meses (arquivar certificado de calibração).*

**ANEXO 07**

**CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

ESCOLA: \_\_\_\_\_ Mês: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Utensílios	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Geladeira																															
Fogão																															
Freezer																															
Estoque																															
Piso																															
Paredes																															
Bancadas																															
Liquidificador																															
Panelas																															
Armários																															
Copos																															
Pratos																															
Talheres																															
OUTROS																															

Merendeiras responsáveis: \_\_\_\_\_

*ANEXO 08*

**PROTOCOLO DE VISITA**

MÊS: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Nº	Escola	Data/Dia/Turno	Atividade Desenvolvida	Acompanhamento
01				
02				

Observações: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_