



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS INSTITUIÇÕES EDUCACIONAIS

**Goiânia
2019**

Rua 226 nº 794
Setor Leste Universitário - Goiânia - GO
CEP: 74610-130 - Tel: 62 3524-8905

www.goiania.go.gov.br



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Iris Rezende Machado
Prefeito de Goiânia

Marcelo Ferreira da Costa
Secretário Municipal de Educação e Esporte

Mário de Moura Vasconcelos
Chefe de Gabinete

Maria Aparecida Barbosa dos Santos Cunha
Superintendente Administrativa e Financeira

Ampara Ferreira de Barros
Superintendente Pedagógica e de Esportes

Fábio Pereira Mello
Diretor Administrativo e Financeiro

Marta Helena de Almeida
Diretora de Gestão de Pessoas

Maria Rita de Paula Ribeiro
Diretora Pedagógica

Leila Barbosa de Souza
Diretora de Administração Educacional

José Jorge Dias
Diretor de Esportes

1ª Edição do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, elaborada em janeiro/2016.

2ª Edição, elaborada em janeiro/2019, com a colaboração, sem ônus, de Nair Augusta de Araújo Almeida Gomes – CRN1 2286, Responsável técnica – Nutricionista; Nágila Araújo de Carvalho – CRN1 2782, Quadro técnico – Nutricionista; Fernanda Ferreira Gomes, Gerente da Gerência do Programa de Alimentação Escolar.

**SUMÁRIO**

Apresentação	4
1. Objetivo	4
2. Definições	5
3. Documentos de Referência	6
4. Campo de Aplicação	6
5. Edificações e Instalações	6
5.1 Área Externa	6
5.2 Área Interna	7
5.2.1 Estrutura Física	7
5.2.2 Móveis, Equipamentos e Utensílios	7
6. Recursos Humanos	7
6.1 Admissão de Funcionários	7
6.2 Higiene Corporal, Uso do Uniforme e Hábitos Adequados	8
6.3 Saúde do Manipulador	8
7. Entrada de Visitantes	9
8. Higienização	9
8.1 Higiene da Cozinha, Depósito, Refeitório e Lactário	9
8.2 Higiene dos Utensílios, Móveis e Equipamentos	10
8.3 Higienização do Reservatório de Água e da Caixa de Gordura	10
9. Controle Integrado de Vetores e Pragas	11
10. Manejo de Resíduos e Embalagens	11
11. Manipulação dos Alimentos	12
11.1 Compra, Recebimento e Armazenamento	12
11.2 Pré-preparo, Preparo e Cocção	12
11.3 Descongelamento de Carnes	12
11.4 Porcionamento, Distribuição dos Alimentos e Aproveitamento de Sobras	13
11.5 Descarte de Alimentos	13
12. Manipulação de Mamadeiras	13
13. Procedimentos Operacionais Padronizados	14
14. Orientações Complementares	17
REFERÊNCIAS	18
APÊNDICES	



Apresentação

O trabalho do manipulador de alimentos das instituições educacionais é de suma importância para a garantia da qualidade das refeições produzidas. Para isso, é necessário que se tenha um bom conhecimento acerca da importância das práticas adequadas de higiene, armazenamento e preservação das propriedades sensoriais e nutritivas dos alimentos.

O cuidado na preparação das refeições é fundamental, uma vez que os alimentos e o próprio manipulador estão expostos a contaminações, identificadas pela presença de qualquer material estranho indesejável ao alimento, seja ele físico (terra, fio de cabelo, pedras, poeira etc.), químico (produtos de limpeza, agrotóxicos, perfume etc.) e/ou microbiológico (bactérias, fungos, vírus). As contaminações devem ser, portanto, eliminadas ou evitadas.

Este Manual de Boas Práticas, elaborado pela equipe de Nutrição da Gerência do Programa de Alimentação Escolar (Gerpae), constitui-se como ferramenta de consulta, uma vez que contém informações técnicas que devem ser implantadas nos locais de trabalho, visando à organização, padronização e à formação de bons hábitos no processo de manipulação dos alimentos. O documento descreve procedimentos sobre higiene pessoal, do ambiente, de equipamentos e utensílios, e dos alimentos, bem como orientações sobre conservação e preparo, específicas para as condições estruturais e operacionais do serviço de alimentação das instituições educacionais da Secretaria Municipal de Educação e Esporte de Goiânia (SME).

Complementarmente, constam, neste Manual, orientações sobre manuseio seguro de equipamentos, elaboradas pela equipe técnica do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (Sesmt).

1. Objetivo

O Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos tem como objetivo constituir um documento que regerá um conjunto de procedimentos padronizados, estabelecidos para a manipulação adequada de alimentos nas instituições educacionais da Rede Municipal de Educação de Goiânia (RME), visando ao manuseio seguro dos equipamentos para a produção segura de refeições.



2. Definições

Para melhor compreensão e utilização deste Manual, apresentamos as seguintes definições:

BOAS PRÁTICAS: procedimentos de organização e higienização adotados pelos serviços de alimentação e nutrição, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

DESINFECÇÃO: operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de micro-organismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento;

HIGIENIZAÇÃO: operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção;

LIMPEZA: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis;

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento;

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade dos alimentos preparados;

PRAGAS: organismos que, pela sua natureza ou número, tornam-se particularmente nocivos ou incômodos para a agricultura ou vida diária, como as ervas daninhas, moscas, moscas da fruta, ratos e ratazanas, baratas, formigas, entre outros;

PROCEDIMENTOS: regras fixas que orientam a realização de análises ou cumprimento de determinada operação;

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



RESÍDUOS: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação;

REGISTRO: consiste na anotação, em planilhas e/ou documentos, de data e identificação do funcionário responsável pelo preenchimento;

RESTOS: alimentos que foram porcionados e servidos, mas não foram consumidos totalmente;

SOBRAS: alimentos que não foram distribuídos ou que ficaram nas panelas, balcão térmico ou refrigerado.

3. Documentos de Referência

- Resolução RDC/Anvisa 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Resolução FNDE 26/2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae);
- Portaria CVS-5/2013, que aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e roteiro de inspeção;
- Portaria SMS nº 283/2009, que estabelece as normas sanitárias para o funcionamento de estabelecimentos cuja atividade e ambientes são de interesse da saúde.

4. Campo de Aplicação

Este documento deve ser aplicado em cozinhas, depósitos, refeitórios e lactários das instituições educacionais da RME de Goiânia, conveniadas e filantrópicas.

5. Edificações e Instalações

5.1 Área Externa

- Vias de acesso pavimentadas, calçadas, sem haver nas imediações: água estagnada, depósitos de lixo ou construções que possam interferir na qualidade dos alimentos;



- Livre do acúmulo de água de chuva ou água usada em procedimentos de limpeza;
- Livre de poeira, focos de insalubridade, objetos em desuso ou estranhos ao ambiente;
- Livre da presença de pragas, ou seus vestígios, e animais domésticos.

5.2 Área Interna

5.2.1 Estrutura Física

A estrutura física da cozinha, depósito e refeitório deve ser adequada para a realização dos trabalhos de manipulação de alimentos. O material utilizado em pisos, paredes, tetos, portas e janelas deve ser liso, resistente, impermeável e lavável, apresentado-se em bom estado de conservação e higiene. Os ambientes não podem ter plantas e enfeites na área de manipulação de alimentos, pois acumulam poeira e sujeira, e as luminárias devem possuir proteção contra queda.

5.2.2 Móveis, Equipamentos e Utensílios

Os móveis (mesas, bancadas, cadeiras e prateleiras) devem ser em número suficiente, constituídos de materiais adequados (atóxicos, lisos, resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza).

Os utensílios devem ser de material não contaminante, resistente à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização, em adequado estado de conservação e em número suficiente, apropriados ao tipo de operação utilizada. Os utensílios de madeira não devem ser utilizados.

Os equipamentos devem ser em quantidade e dimensão compatíveis com as atividades realizadas e passar por manutenção preventiva periodicamente. Eles devem ser atóxicos, com cantos arredondados, pintura clara e atóxica, livres de gotejamento de graxa, e os parafusos, porcas e arrebites devem estar bem ajustados.



6. Recursos Humanos

6.1 Admissão dos Funcionários

- Os funcionários são admitidos por meio de concurso ou contrato temporário;
- Os manipuladores de alimentos passam por treinamentos periódicos, devidamente registrados, com orientações sobre normas de higiene, comportamento pessoal, contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.

6.2 Higiene Corporal, Uso do Uniforme e Hábitos Adequados

Os manipuladores de alimentos são orientados a proceder à adequada higiene corporal, à higienização das mãos, ao uso do uniforme, ao uso de luvas de borracha e descartáveis, e a apresentarem hábitos satisfatórios durante o processo de manipulação dos alimentos. Esses procedimentos estão descritos nos *Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) Higiene pessoal, conduta e comportamento dos manipuladores de alimentos, Higienização das mãos e Utilização e higienização de luvas.*

Os manipuladores são orientados, também, a comunicarem à direção da instituição e ao apoio da Gerpae a ocorrência de acidentes ou incidentes, assim como qualquer situação em que possa haver comprometimento da qualidade sanitária dos alimentos.

6.3 Saúde do Manipulador

A periodicidade da realização de exames médicos será anual ou quando se fizer necessária. São responsáveis, em conjunto, pela observação da higiene e da saúde dos manipuladores de alimentos:

- Todos os manipuladores de alimentos;
- A equipe de nutrição e de apoio da Gerpae, bem como o gestor da instituição educacional, são responsáveis por implementar, acompanhar e assegurar o cumprimento dos procedimentos;



- O gestor da instituição educacional é responsável por encaminhar os manipuladores de alimentos para a realização de exames médicos periódicos e por verificar e arquivar todos os documentos relativos ao Controle de Saúde Clínico. Ele deve encaminhar para tratamento médico os manipuladores de alimentos que apresentarem alterações de saúde as quais possam comprometer a qualidade da alimentação escolar;
- Os apoios da Gerpae são responsáveis por verificar a execução correta dos procedimentos.
- Os procedimentos a respeito da saúde do manipulador estão descritos no *POP Controle de saúde dos manipuladores de alimentos*.

7. Entrada de Visitantes

São consideradas visitantes todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da instituição que trabalham com a manipulação de alimentos. Visitantes internos são os funcionários da instituição que não atuam na manipulação de alimentos e os visitantes externos são pessoas que não fazem parte do quadro de funcionários da instituição: fornecedores, fiscais, apoios da Gerpae etc.

O acesso de visitantes às áreas de manipulação será permitido com a autorização do gestor da instituição educacional ou de outro funcionário responsável, na ausência daquele, nas seguintes condições:

- na presença de algum dos manipuladores de alimentos;
- sem uso de adornos (colar, brincos, pulseiras etc.);
- com o uso de touca para cobrir todo o cabelo;
- com ausência de enfermidades que comprometam a qualidade sanitária dos alimentos, tais como gripes, infecções de garganta, doenças respiratórias, problemas intestinais etc.;
- para o desempenho de alguma atividade/função relacionada à alimentação escolar.

8. Higienização

Os funcionários são orientados a realizar procedimentos adequados durante a realização da higienização de utensílios, equipamentos e do ambiente. Os procedimentos de higienização e uso adequado dos materiais estão descritos nos *POPs: Diluição de água sanitária*;



Higienização de instalações; Higienização de móveis, equipamentos e utensílios; Higienização do reservatório de água; Higienização da caixa gordura; e Utilização de Materiais de Higienização.

8.1 Higiene da Cozinha, Depósito, Refeitório e Lactário

As instalações da cozinha, depósito, refeitório e lactário necessitam de condições higiênico-sanitárias adequadas, as quais podem ser obtidas por meio da execução de procedimentos operacionais padronizados de higienização, evitando contaminações durante as etapas de armazenamento, produção e distribuição das refeições, bem como o acesso de insetos e pragas.

A higienização é realizada conforme descrito no *POP Higienização de instalações*.

8.2 Higiene dos Utensílios, Móveis e Equipamentos

Os utensílios e equipamentos têm fundamental importância no preparo dos alimentos, por isso necessitam de bom estado de conservação e higiene, bem como de serem utilizados adequadamente, conforme foram projetados, evitando, assim, a contaminação cruzada e o desgaste por mau uso.

Os utensílios e equipamentos devem ser guardados em local limpo, seco e protegido, não acondicionados no chão, para evitar contaminação e o acesso de insetos e pragas. Os utensílios quebrados, trincados ou lascados são descartados, pois oferecem riscos para o comensal, devendo ser substituídos conforme necessidade. Os equipamentos que apresentarem defeito no funcionamento devem ser encaminhados para manutenção, sob responsabilidade da instituição.

As torneiras são mantidas fechadas para evitar desperdícios e verificadas constantemente para detecção de vazamentos ou problemas no encanamento. O local onde ficam os botijões de gás, fora da cozinha e depósito, precisa ser delimitado com tela, grade vazada ou outros, para permitir ventilação necessária e proteção. Essa instalação é vistoriada e aprovada pelo Corpo de Bombeiros.

A higienização é realizada conforme descrito no *POP Higienização de móveis, equipamentos e utensílios*.



8.3 Higienização do Reservatório de Água e da Caixa de Gordura

A água utilizada para a higienização do ambiente, equipamentos, móveis e utensílios, bem como para o preparo de alimentos deve ser potável. A água utilizada deve ser proveniente da estação de tratamento de Goiânia e o controle de qualidade deve ser assegurado por meio da higienização do reservatório e pela manutenção preventiva e corretiva do encanamento.

O reservatório de água também deve apresentar bom estado de conservação, livre de rachaduras e sempre tampado. O reservatório deve ser higienizado antes de ser utilizado pela primeira vez e a cada seis meses. O procedimento de higienização está descrito no *POP Higienização do reservatório de água*. A instituição deve contratar empresa especializada para proceder à higienização do reservatório de água e manter os registros do procedimento para comprovação.

A caixa de gordura deve ser localizada fora da área de manipulação de alimentos e higienizada, periodicamente, conforme especificado no *POP Higienização da caixa de gordura*. O gestor da instituição pode optar por contratar empresa especializada para proceder à higienização da caixa de gordura, mantendo os registros do procedimento para comprovação.

9. Controle Integrado de Vetores e Pragas

Controle integrado de pragas é o sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento. Para tanto, as cozinhas, depósitos, refeitórios e lactários devem ser providos de telas em todas as aberturas entre a cozinha e áreas externas. Nas entradas de acesso à cozinha, depósito e lactário, pelas áreas externas, devem ter, além da porta convencional, a porta do tipo “vai e vem” telada, confeccionada com material lavável (preferencialmente, suporte da porta de alumínio). As portas convencionais das entradas da cozinha, depósito e lactário, pelas áreas externas, devem ser providas de rodo (com friso de alumínio) para proteção contra o acesso de pragas durante e após a manipulação de alimentos. As janelas e abertura para passagem do alimento pronto devem possuir telas confeccionadas de material lavável.



A instituição deve executar as ações conforme descritas no *POP Controle integrado de vetores e pragas urbanas* e pode optar pela contratação de empresa especializada, cujos produtos sejam registrados no Ministério da Saúde, para proceder à desinsetização e/ou desratização. O gestor da instituição deve manter os registros do procedimento para comprovação.

10. Manejo de Resíduos e Embalagens

O adequado manejo de resíduos se faz necessário para evitar a contaminação das instalações de armazenamento, manipulação e distribuição de alimentos, seja por via direta ou indireta, impedindo também o ingresso de pragas e/ou vetores. O manejo dos resíduos e descarte de embalagens está descrito no *POP Manejo de resíduos e embalagens*.

Os coletores de resíduos e embalagens (lixeiras) devem ser constituídos de material de fácil higiene (plástico ou inox) e com capacidade suficiente para conter os resíduos. Eles devem ser mantidos tampados enquanto permanecerem na cozinha e lactário, e com tampa acionada sem contato manual (por pedal). Os sacos de lixo utilizados para o acondicionamento dos resíduos e embalagens precisam ser resistentes e adequados ao tamanho dos recipientes coletores. Não devem ser utilizados os coletores de resíduos de pia.

11. Manipulação dos Alimentos

11.1 Compra, Recebimento e Armazenamento

Ao comprar e receber os gêneros alimentícios, diversos cuidados com a qualidade e a quantidade precisam ser observados. As características dos produtos são avaliadas de acordo com a descrição constante na planilha *Características Gerais dos Diversos Gêneros Alimentícios* (Anexo I).

Os alimentos são recebidos e armazenados, conforme descrito no *POP Recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios*. Em caso de recebimento de doações de alimentos, estas são de responsabilidade do gestor da instituição, o qual deve proceder da forma como está descrito no *POP* mencionado. A instituição educacional não deve receber como doação: refrigerantes, sucos artificiais, bebidas ou concentrados de xaropes, chás industrializados, alimentos preparados prontos para o consumo dos educandos (exemplos: pamonha, sanduíche, laranjinha ou geladinho, panificados etc.). Evitar também, para consumo na instituição, o



recebimento de doações de alimentos enlatados e industrializados (milho, ervilha, seleta de legumes em conserva, maionese etc.).

11.2 Pré-preparo, Preparo e Cocção

O cumprimento das etapas de pré-preparo, preparo e cocção dos alimentos deve ser observado atenciosamente, pois dele dependem as preparações em condições higiênico-sanitárias adequadas e que são atrativas para o comensal, visando ao mínimo perdas nutritivas dos alimentos e evitando o desperdício. As etapas estão descritas no *POP Higienização, pré-preparo e preparo dos alimentos*.

11.3 Descongelamento de carnes

O descongelamento de carnes deve ser realizado de forma adequada para evitar a contaminação das carnes ou/ a contaminação cruzada de outros alimentos. As etapas estão descritas no *POP Descongelamento de carnes*.

11.4 Porcionamento, Distribuição dos Alimentos e Aproveitamento de Sobras

O porcionamento e distribuição dos alimentos preparados obedecem às quantidades determinadas e os manipuladores de alimentos devem atender, rigorosamente, às recomendações de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos. Tais procedimentos são necessários para evitar que ocorra nova contaminação ou contaminação cruzada ao final do processo.

O cardápio do mês é afixado próximo à cozinha, em local bem visível, ou divulgado conforme a instituição considerar mais conveniente. O produto alimentício que vai ser consumido pela primeira vez, deve ser divulgado com ênfase, salientando o seu valor nutritivo e as razões de sua inclusão.

Os alimentos precisam ser preparados próximo ao horário de consumo e de acordo com as quantidades *per capita* estabelecidas para evitar sobras. Entretanto, em casos excepcionais, havendo necessidade de cozimento prévio de um alimento para ser consumido posteriormente, ou de aproveitamento de sobras de alimentos em grande quantidade, o(a) diretor(a) da instituição solicitará ao apoio da Gerpae que informe à equipe de nutrição, que poderá autorizar ou não o cozimento prévio e/ou o aproveitamento das sobras.

Rua 226 nº 794

Setor Leste Universitário -Goiânia - GO

CEP: 74610-130 - Tel: 62 3524-8905



Os procedimentos estão descritos no *POP Porcionamento e distribuição dos alimentos e aproveitamento de sobras*.

11.5 Descarte de Alimentos

O descarte de alimentos é feito quando algum gênero alimentício apresentar características impróprias para o consumo ou quando se der o vencimento do prazo de validade. Neste último caso, cabe ao gestor da instituição repor o gênero alimentício com recurso próprio. Esse procedimento é realizado somente com autorização da Gerpae e de acordo com os procedimentos descritos no *POP Descarte de alimentos*.

12. Manipulação de Mamadeiras

A manipulação de leite para uso em mamadeira, bem como sua higienização, deve ser realizada na cozinha, em horário e local específico para esse fim, ou lactário, cuja estrutura, organização e higienização cumprem as mesmas exigências estabelecidas para as cozinhas e depósitos. Os lactários são de uso exclusivo para a manipulação de leites para mamadeiras.

As mamadeiras devem ser identificadas para uso pessoal, utilizadas somente na instituição e higienizadas conforme descrito no *POP Higienização de móveis, equipamentos e utensílios*, no item mamadeiras. O leite para uso em mamadeira deve ser preparado conforme descrito no *POP Higienização, pré-preparo e preparo dos alimentos*.

13. Procedimentos Operacionais Padronizados

Os *Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)*, relacionados na Tabela 1, estão disponíveis para todos os responsáveis pela execução das operações, principalmente aos manipuladores de alimentos e às autoridades sanitárias, os quais são implementados, monitorados, avaliados, registrados e mantidos na instituição. Eles são revisados, em caso de modificações que impliquem alterações nas operações documentadas, conforme descrito no Anexo II.


Tabela 1. Procedimentos Operacionais Padronizados

POP	Número de Referência
Higiene pessoal, conduta e comportamento dos manipuladores de alimentos	01
Controle de saúde dos manipuladores de alimentos	02
Higienização das mãos	03
Utilização e higienização de luvas	04
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	05
Diluição de água sanitária	06
Higienização de instalações	07
Higienização de móveis, equipamentos e utensílios	08
Higienização do reservatório de água	09
Higienização da caixa de gordura	10
Recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios	11
Higienização, pré-preparo e preparo dos alimentos	12
Descongelamento de carnes	13
Porcionamento e distribuição dos alimentos e aproveitamento de sobras	14
Manejo de resíduos e embalagens	15
Descarte de alimentos	16
Utilização de materiais de higienização	17
Treinamento de manipuladores de alimentos	18

A verificação da execução dos *POPs* deve ser realizada mensalmente pelo apoio da Gerpae, em formulário eletrônico, de acordo com as informações (lista de checagem) descritas na Tabela 2. Dessa forma, o *POP* é considerado “conforme” quando todos os procedimentos são cumpridos de acordo com o descrito na tabela; é considerado “parcialmente conforme” quando apenas alguns procedimentos são cumpridos; e considerado “não conforme” quando nenhum procedimento é realizado. Em caso de ocorrência de conformidade parcial ou não conformidade, o apoio da Gerpae procede às orientações cabíveis, registrando a verificação em relatório.


Tabela 2. Lista de checagem da execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados

Nº POP	PROCEDIMENTO	C	PC	NC	NA
01	Uso completo do uniforme, limpo e somente no local de trabalho				
	Ausência de adornos, maquiagem, barba e bigode, unhas curtas e sem esmalte				
02	Comportamento adequado dos manipuladores durante a manipulação				
	Ausência de doenças ou feridas que podem comprometer a segurança dos alimentos				
	Atestado de saúde atualizado – Mês/Ano da última avaliação: ____/____				
03	Higienização adequada das mãos				
04	Uso e higienização adequados de luvas de borracha e de malha de aço				
05	Ausência de insetos, roedores ou vestígios, e de resíduos de alimentos				
	Desinsetização e desratização realizada a cada 6 meses e com registro				
06	Diluição adequada da água sanitária para desinfecção de superfícies e alimentos				
07	Pisos, rodapés, ralos, paredes, janelas com telas, interruptores, tomadas, luminárias (com proteção contra queda) e teto em bom estado de conservação e higiene				
08	Fogão, forno, geladeira, freezer, liquidificador, moedor de carne e outros equipamentos em bom estado de conservação e higiene				
	Utensílios, mamadeiras, filtro/purificador de água e balança (calibrada) em bom estado de conservação e higiene				
	Mesas, cadeiras, bancadas de apoio, prateleiras e armários em bom estado de conservação e higiene				
	Lixeiras limpas, em bom estado de conservação e com acionamento por pedal				
09	Reservatório de água em bom estado de conservação e higienizado a cada 6 meses com registro				
10	Caixa de gordura tampada e higienizada a cada 6 meses com registro				
11	Recebimento adequado dos gêneros alimentícios (quantidade, temperatura, guias)				
	Armazenamento adequado dos alimentos (prazo de validade, temperaturas adequadas de refrigeração e congelamento, sem caixas de papelão e madeira, fora do chão e distante da parede e teto, sem objetos em desuso)				
12	Higiene adequada dos alimentos e utilização correta das quantidades <i>per capita</i> no pré-preparo e preparo				
13	Descongelamento adequado das carnes (sob refrigeração até 48 horas)				
14	Porcionamento e distribuição dos alimentos de forma adequada (organização e higiene)				
15	Manejo adequado para os resíduos e embalagens (lixeiras mantidas fechadas; retirado em horário adequado; acondicionado fechado, longe da cozinha, depósito, refeitório e lactário)				
16	Descarte adequado de alimentos, quando for o caso				
17	Materiais de higienização em quantidade adequada, em bom estado de conservação e acondicionados em local adequado				
	Utilização adequada de materiais de higienização (prazo de validade, limpos e em bom estado de conservação); troca das esponjas semanalmente, no mínimo				
	Não utilização de panos de prato				
18	Os manipuladores participaram de treinamento nos últimos 12 meses				
-	Validade da mangueira e registro de gás conforme legislação vigente				

POP: Procedimento Operacional Padrão. C: conforme; PC: parcialmente conforme (descrever os aspectos em não conformidade); NC: não conforme (quando todo o item não está conformidade ao descrito no Manual); NA: não se aplica.



14. Orientações Complementares

As Orientações de Segurança na Operação dos Equipamentos constam nas fichas de trabalho elaboradas pelo Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (Sesmt), da Secretaria Municipal de Administração, vinculado à Gerência de Segurança do Trabalho da Diretoria de Administração Educacional da SME (Anexo III). Os profissionais responsáveis pela elaboração das fichas de trabalho estão relacionados no quadro abaixo.

Responsáveis	Nome
Responsável técnico	Yson Dantas D'Oliveira Engenheiro de Segurança do Trabalho CREA 11387/D-GO
Quadro técnico	Renata Magalhães Santana Técnico em Segurança do Trabalho SRT 19.169/GO



REFERÊNCIAS

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (CVS). SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE. Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013. *Aprova o Regulamento Técnico, sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção*. São Paulo: 2013.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Resolução nº 26, de 17 de junho de 2016. *Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae)*. Brasília: 2013.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 (DOU de 01/08/1997). *Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos*. Brasília: 1997.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. *Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação*. Brasília: 2004.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. *Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos*. Brasília: 2002.

ORNELLAS, L. H. *Técnica Dietética*. 8ª ed. São Paulo: Atheneu Editora, 2006.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. Portaria nº 283, de 04 de junho de 2009. *Estabelece as normas sanitárias para o funcionamento de estabelecimentos cuja atividade e ambientes são de interesse da saúde*. Disponível em:

http://www.goiania.go.gov.br/Download/legislacao/diariooficial/2009/do_20090608_000004628

Acesso em: dezembro de 2019.


ANEXO I
CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS DIVERSOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ALIMENTOS	CARACTERÍSTICAS NORMAIS	CARACTERÍSTICAS ALTERADAS
Carne bovina (cortes: paleta, acém ou peixinho)*	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Embalagem íntegra; ✗ Cor vermelho-vivo brilhante; ✗ Consistência firme, elástica e macia, firme à pressão dos dedos; ✗ Gordura de cor creme ou branca; ✗ Odor característico; ✗ A embalagem deve conter o número do SIF (Serviço de Inspeção Federal); ✗ Verificar a data de validade. 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Embalagem danificada; ✗ Superfície pegajosa; ✗ Textura amolecida ao tato; ✗ Coloração esverdeada ou escura; ✗ Odor desagradável.
Pernil sem osso*	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Embalagem íntegra; ✗ Cor avermelhada; ✗ Consistência firme, elástica e macia, firme à pressão dos dedos; ✗ Gordura de cor creme ou branca; ✗ Odor característico; ✗ A embalagem deve conter o número do SIF (Serviço de Inspeção Federal); ✗ Verificar a data de validade. 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Embalagem danificada; ✗ Superfície pegajosa; ✗ Textura amolecida ao tato; ✗ Coloração esverdeada ou escura; ✗ Odor desagradável.
Frango (coxa e sobrecoxa)*	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Embalagem íntegra; ✗ Cor rosada e uniforme; ✗ Consistência firme, pele aderida aos músculos, de cor amarelada e uniforme; ✗ Odor característico; ✗ A embalagem deve conter o número do SIF (Serviço de Inspeção Federal); ✗ Verificar a data de validade. 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Embalagem danificada; ✗ Superfície seca ou pegajosa; ✗ Textura amolecida, desfazendo-se com facilidade; ✗ Carne desprendendo do músculo; ✗ Coloração esverdeada ou escura; ✗ Odor desagradável; ✗ Presença de gelo no interior da embalagem primária.
Filé de pescado*	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Embalagem íntegra; ✗ Cor própria da espécie; ✗ Odor característico; 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Embalagem danificada; ✗ Superfície pegajosa; ✗ Textura amolecida ao tato;



	<ul style="list-style-type: none"> × Após descongelamento: consistência firme, ausência de espinhas, pele, cartilagem e resíduos de vísceras. 	<ul style="list-style-type: none"> × Coloração esverdeada ou escura; × Odor desagradável; × Presença de gelo no interior da embalagem primária.
Alimentos industrializados (enlatados, caixas Tetra Pak, garrafas plásticas, PET, etc.)*	<ul style="list-style-type: none"> × Dentro do prazo de validade; × Embalagem íntegra; × Características próprias e específicas de cada produto (cor, odor, textura e consistência) 	<ul style="list-style-type: none"> × Embalagens estufadas, amassadas, enferrujadas, com vazamentos; × Data de validade vencida; × Produtos deteriorados (salmoura opaca, manchas, cheiro ácido ou de putrefação); × Alteração das características sensoriais do produto (cor, odor, sabor e textura).
Ovos*	<ul style="list-style-type: none"> × Embalagem íntegra; × Casca inteira, sem deformações; × Superfície opaca e limpa; × Odor característico; × Gema translúcida, firme, consistente, centralizada; × Clara transparente, consistente, limpa, sem manchas ou turvações; × Sensação de densidade ao sacudir levemente o ovo; × Dentro do prazo de validade. 	<ul style="list-style-type: none"> × Embalagem danificada; × Superfície rugosa; × Casca quebrada, suja, brilhante; × Gema e clara aderentes, com manchas, presença de sangue e embrião desenvolvido, presença de fungos; × Odor e sabor alterados; × Sensação de conteúdo fluido ao sacudir levemente o ovo; × Data de validade vencida.
Cereais e leguminosas (arroz, feijão, soja)*	<ul style="list-style-type: none"> × Embalagem íntegra; × Grãos secos e inteiros; × Ausência de insetos, sujeira, mofo, carunchos, mistura de outros produtos; × Dentro do prazo de validade. 	<ul style="list-style-type: none"> × Embalagem rasgada, furada etc.; × Presença de carunchos, mofo e umidade; × Grãos danificados; × Prazo de validade vencido.
Farinha de mandioca, farinhas ou farináceos em geral*	<ul style="list-style-type: none"> × Embalagem íntegra; × Ausência de insetos, mofo, carunchos, mistura de outros produtos; × Dentro do prazo de validade. 	<ul style="list-style-type: none"> × Embalagem rasgada, furada etc.; × Presença de sujidades, grãos e outras substâncias não próprias ao produto; × Presença de carunchos, mofo e umidade;



		<ul style="list-style-type: none"> ✘ Data de validade vencida.
Açúcar cristal*	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Embalagem íntegra; ✘ Cor e aspectos característicos; ✘ Ausência de sujidades, grãos e outras substâncias não próprias ao produto; ✘ Dentro do prazo de validade. 	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Embalagem danificada; ✘ Presença de sujidades, grãos e outras substâncias não próprias ao produto; ✘ Presença de umidade; ✘ Prazo de validade vencido.
Frutas, legumes e verduras	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Superfície íntegra e firme; ✘ Cor, odor e aspecto característico; ✘ Folhas inteiras e uniformes. 	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Superfície com buracos e rachaduras; ✘ Presença de mofo, parasitas etc.; ✘ Aspecto ressecado ou pegajoso; ✘ Superfície que cede com muita facilidade à pressão dos dedos; ✘ Cor alterada e cheiro desagradável.
Leite em pó*	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Embalagem íntegra; ✘ Apresentação em pó, homogêneo e limpo; ✘ Cor branca levemente amarelada; ✘ Sabor levemente adocicado e cheiro suave; ✘ Dentro do prazo de validade. 	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Embalagem danificada; ✘ Presença de sujidades, grãos e outras substâncias não próprias ao produto; ✘ Presença de carunchos, mofo e umidade; ✘ Cor, odor e sabor alterados, não característicos; ✘ Prazo de validade vencido.
Iogurte*	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Embalagem íntegra; ✘ Textura líquido-cremosa; ✘ Sabor, cor e odor característicos; ✘ Dentro do prazo de validade. 	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Embalagem danificada ou estufada; ✘ Aspecto, sabor, cor e odor não característicos; ✘ Prazo de validade vencido.
Queijo mussarela*	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Embalagem íntegra; ✘ Cor esbranquiçada; ✘ Crosta fina, consistência semidura, textura compacta e uniforme, odor suave e sabor ligeiramente ácido e salgado; ✘ Dentro do prazo de validade. 	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Embalagem danificada; ✘ Consistência, textura, odor, cor e sabor não característicos; ✘ Presença de mofo, insetos ou outras substâncias não próprias; ✘ Prazo de validade vencido.



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

<p>Panificados (pães, roscas, bolo, peta* etc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✘ De acordo com as características de cada produto; ✘ Ausência de mofo, pelotas enrijecidas e insetos; ✘ Apresentar-se assados de maneira uniforme e adequada. 	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Alteração das características sensoriais do produto (cor, odor, sabor e textura); ✘ Presença de mofo, pelotas enrijecidas e insetos; ✘ Apresentação de cor que indique que foi assado inadequadamente.
---	--	--

* Os produtos assinalados deverão apresentar na embalagem primária as seguintes informações: nome completo do alimento e tipo; marca; ingredientes; data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano); nome e endereço completo do fabricante ou embalador; peso ou volume líquido ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; sigla e número de registro em vigência no órgão competente; outras informações. As embalagens devem ser resistentes e próprias para o contato com os alimentos.



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

**ANEXO II
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS**

Procedimento Operacional Padronizado		Código: POP 01	
Higiene pessoal, conduta e comportamento dos manipuladores de alimentos		Revisão: 01 – 2019	
Objetivos	Estabelecer procedimentos e requisitos de higiene pessoal e comportamento a serem adotados pelos manipuladores de alimentos; Evitar a contaminação dos alimentos, embalagens e superfícies de contato; Estabelecer os procedimentos a serem adotados para prevenir problemas de saúde consequentes da atividade profissional.		
Responsável	Manipulador de alimentos		
Frequência	Diariamente		
Descrição do Procedimento	<p>Usar camiseta de cor clara, preferencialmente branca, e touca (descartável ou não), bem conservadas, mantidas em bom estado, limpas, higienizadas diariamente; Vestir e usar a camiseta e touca unicamente no local de trabalho; Usar avental de tecido por cima da camiseta é opcional; Utilizar calças compridas, para proteção das pernas e facilidade de locomoção; Usar sapatos fechados, antiderrapantes (sapato de segurança), em boas condições de higiene e conservação; Utilizar botas PVC para a higienização do ambiente, em boas condições de higiene e conservação; Usar meias de algodão limpas e trocar diariamente; Guardar as roupas e objetos pessoais em local destinado para esse fim; Usar desodorantes inodoros; Não é permitido carregar nas roupas usadas durante a manipulação de alimentos qualquer tipo de objeto (cigarros, isqueiros, relógios, celulares etc.); Retirar os adornos (relógios, correntes, cordões, anéis, alianças, brincos etc.) ao entrar no serviço e não utilizar durante a manipulação dos alimentos; Não usar perfumes nem maquiagem (somente o batom é permitido); Tomar banho todos os dias e secar bem os pés a fim de evitar o aparecimento de micoses; Escovar os dentes com frequência; Manter os cabelos limpos e totalmente cobertos com o uso de proteção (touca ou rede); Não é permitido o uso de barba e bigode; Manter as mãos sempre higienizadas, unhas aparadas e sem esmaltes e/ou base de unha; Não provar alimentos com talheres e devolvê-los sujos à panela; Utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) durante as operações em que são indicados e mantê-los limpos (luva de malha de aço, botas de PVC, calçado de segurança, luvas de borracha e avental de PVC); Não utilizar o telefone celular durante o processo de manipulação; Não é permitido nas áreas de manipulação: conversar, assoviar, espirrar ou tossir sobre os alimentos, cuspir, assoar o nariz, pentear os cabelos, enxugar o suor com as mãos ou em panos ou na roupa, fumar, manipular dinheiro, mascar goma ou palito de fósforo e outros, chupar balas, comer durante o processo de manipulação de alimentos.</p>		
Verificação			
Higiene pessoal, conduta e comportamento dos manipuladores de alimentos	Lista de checagem, registro eletrônico	Mensalmente	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
	Correção imediata do comportamento inadequado para a manipulação de alimentos; Treinamento dos funcionários, ajustando o programa de capacitação e educação continuada, caso necessário.		
Registro:	Formulário eletrônico e relatório		



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado		Código: POP 02	
Controle de saúde dos manipuladores de alimentos		Revisão: 01 - 2019	
Objetivos	Estabelecer procedimentos a serem adotados no controle de saúde dos manipuladores; Evitar a contaminação dos alimentos, embalagens e superfícies de contato.		
Responsáveis	Diretor da instituição Manipulador de alimentos		
Frequência	Anualmente: para exames e laudos médicos Sempre que necessário: para os demais procedimentos		
Descrição do Procedimento	<p><u>Diretor da instituição:</u> Orientar o manipulador de alimentos para realização de exames periódicos; Controlar e arquivar todos os documentos relativos ao Controle de Saúde Clínico; Orientar os manipuladores de alimentos com alterações de saúde, as quais podem comprometer a qualidade da alimentação, a realizarem tratamento médico.</p> <p><u>Manipulador de alimentos:</u> Apresentar os laudos/atestados médicos de saúde ocupacionais periódicos, acompanhados dos resultados dos seguintes exames: hemograma, coprocultura e coproparasitológicos; Apresentar os atestados, ou cópia destes, sempre que solicitadas pelo apoio da Gerpae ou pela autoridade sanitária; Não manipular alimentos quando apresentar sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como infecções gastrointestinais agudas ou crônicas (diarreias ou disenteria), do trato respiratório (infecções pulmonares ou faringites) e cutâneas como feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, bem como vômitos, febre e infecções oculares; Não manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com ferimentos, no caso de apresentar cortes ou lesões abertas nas mãos e braços, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e cobertura à prova d'água, como a luva de borracha.</p>		
Verificação			
Controle de saúde clínico diário	Inspeção visual de presença de lesões, infecções etc.	Mensalmente	Apoio da Gerpae
Controle da saúde clínico anual	Atestado Médico	Anualmente	
Ações corretivas para as não conformidades			
Correção imediata do comportamento inadequado para a manipulação de alimentos;			
Encaminhamento para avaliação médica e exames clínicos, bem como dispensação ou direcionamento dos manipuladores com saúde comprometida para os serviços que não demandem contato direto e/ou indireto com alimentos;			
Treinamento dos funcionários, ajustando o programa de capacitação e educação continuada, caso necessário.			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Higienização das mãos		Código: POP 03	
		Revisão: 01 - 2019	
Objetivos	Estabelecer procedimentos para higienização adequada das mãos; Evitar contaminação de alimentos, equipamentos, utensílios etc.		
Responsável	Manipulador de alimentos		
Frequência	<p>Diária:</p> <p>Ao chegar no trabalho e entrar na cozinha ou lactário;</p> <p>Ao iniciar um novo serviço ou trocar de atividades;</p> <p>Depois de utilizar o sanitário, tossir, espirrar ou assoar o nariz;</p> <p>Depois de fumar;</p> <p>Depois de usar materiais de limpeza;</p> <p>Depois de recolher os resíduos e embalagens;</p> <p>Sempre que tocar em sacarias, caixas, garrafas, sapatos etc;</p> <p>Sempre que tocar em qualquer parte do corpo;</p> <p>Depois de manusear alimentos crus;</p> <p>Depois de manusear dinheiro;</p> <p>Antes de tocar em utensílios higienizados;</p> <p>Antes de colocar as luvas descartáveis e após retirá-las;</p> <p>Após tocar em materiais contaminados;</p> <p>Após o uso do telefone celular e outros aparelhos/dispositivos;</p> <p>Sempre que as mãos estiverem sujas.</p>		
Descrição do Procedimento	<p>Material necessário: detergente neutro; papel toalha não reciclável; álcool 70%;</p> <p>Umedecer as mãos e antebraços com água;</p> <p>Colocar sabonete/sabão líquido e neutro sobre as mãos úmidas. Se utilizar sabão em barra, enxaguá-lo antes;</p> <p>Massagear bem o sabão nas mãos, esfregar bem entre os dedos com as palmas voltadas para baixo e depois para cima; esfregar bem as pontas dos dedos e os antebraços por, pelo menos, 15 segundos;</p> <p>Enxaguar bem as mãos e antebraços em água corrente;</p> <p>Enxaguar a torneira antes de fechá-la;</p> <p>Secar as mãos e antebraços, se possível, em papel toalha descartável. Se não for possível, deixar secar naturalmente;</p> <p>Desinfetar as mãos e antebraços com álcool 70% (se disponível);</p> <p>Deixar secar naturalmente.</p>		
Verificação			
Higienização das mãos	Lista de checagem e registro eletrônico	Mensalmente	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
<p>Repetir o procedimento de higienização das mãos;</p> <p>Manter material em quantidade suficiente e em bom estado de conservação;</p> <p>Oferecer reforço de treinamento para funcionário responsável pelo procedimento.</p>			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Utilização e higienização de luvas		Código: POP 04
		Revisão: 01 - 2019
Objetivos	Orientar sobre a utilização e higienização das luvas de borracha e de malha de aço; Evitar contaminação de alimentos, equipamentos, utensílios etc., através do contato com as mãos ou com a luva.	
Responsável	Manipulador de alimentos	
Frequência	Diária	
Materiais	Luva de borracha, luva de malha de aço, detergente alcalino clorado, escova própria, biguanida a 1% ou quaternário de amônio 23 a 25%	
Descrição do Procedimento	<u>Luva de borracha:</u> Utilizar somente para a higienização de utensílios e ambiente; Trocar as luvas quando estiverem impróprias para o uso (rasgadas, com furos, desgastadas); Higienizar as mãos e antebraços, de acordo com <i>POP de Higienização das mãos</i> , antes de colocar as luvas; Colocar as luvas de borracha; Após realizada a atividade (higienização de instalações, equipamento e utensílios), higienizar as luvas de borracha com água corrente e detergente neutro, deixar secar e guardar em local específico.	



<p><u>Luva de malha de aço:</u></p> <p>Utilizar somente para corte de carnes cruas;</p> <p>Não utilizar próximo a equipamentos eletrônicos e fonte de energia;</p> <p>Trocar a luva quando estiver imprópria para o uso (danificada);</p> <p>Lavar a luva com água e detergente, esfregando com escova própria;</p> <p>Enxaguar em água corrente;</p> <p>Desinfetar com biguanida a 1% ou quaternário de amônia 23 a 25%, diluído conforme orientação da embalagem. Deixar de molho na solução por uma hora, quando usar biguanida, ou 10 minutos, quando usar quaternário de amônia;</p> <p>Enxaguar em seguida;</p> <p>Não utilizar água sanitária;</p> <p>Não bater a luva contra qualquer superfície dura para limpá-la ou secá-la, isso danifica os elos e diminui a sua vida útil.</p> <p>Secar à sombra.</p>			
Verificação			
Utilização de Luvas	Lista de checagem e registro eletrônico	Mensal	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
<p>Repetir o procedimento de higienização das mãos e das luvas;</p> <p>Manter material em quantidade suficiente e em bom estado de conservação;</p> <p>Oferecer reforço de treinamento para funcionário responsável pelo procedimento.</p>			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Controle integrado de vetores e pragas urbanas		Código: POP 05
		Revisão: 01 – 2019
Objetivos	Estabelecer os procedimentos que assegurem um controle integrado e eficiente de pragas e vetores, prevenindo a contaminação das matérias-primas e produtos acabados.	
Responsáveis	Manipulador de alimentos e apoio da Gerpae: verificação de instalações e equipamentos para evitar a entrada de insetos e roedores; controle dos resíduos e do ambiente; Diretor da instituição: contratação de empresa terceirizada.	
Frequência	Diariamente: verificação de instalações e equipamentos para evitar a entrada de insetos e roedores; controle dos resíduos e do ambiente; Semestralmente: contratação de empresa terceirizada.	
Descrição do Procedimento	<p>Apoios e manipuladores de alimentos:</p> <p>Avaliar as condições de manutenção das caixas de gordura, ajustes nos batentes das portas e outros locais que possam servir como acesso para pragas;</p> <p>Não permitir a entrada de caixas de madeira na Unidade Educacional, principalmente no interior do estoque.</p> <p><u>Manipuladores de alimentos:</u></p> <p>Substituir as caixas de papelão por embalagens plásticas ou descartáveis, ou transferir as embalagens primárias para a prateleira;</p> <p>Armazenar os resíduos gerados em lixeiras com acionamento por pedal, devidamente higienizadas, revestidas por sacos plásticos resistentes e removidos diariamente;</p> <p>Transferir os sacos com resíduos e embalagens para lixeiras situadas na área externa da Unidade Educacional, ao final da manipulação dos alimentos;</p> <p>Garantir eficiência dos procedimentos de limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios e instalações.</p> <p><u>Diretor da instituição:</u></p> <p>Contratar empresa especializada para a desinsetização e/ou desratização a cada 6 meses;</p> <p>Solicitar à empresa contratada um relatório indicando todos os pontos de maior vulnerabilidade e criticidade da Unidade Educacional, os quais estejam favorecendo o acesso, abrigo e alimento às pragas;</p> <p>Solicitar à empresa contratada um documento confirmando que todos os produtos utilizados são registrados no Ministério da Saúde e indicados para o uso em locais de manipulação e armazenamento de alimentos. No documento deve constar a composição desses produtos, formas de aplicação e seus respectivos antídotos;</p> <p>Solicitar à empresa contratada o certificado de execução de serviço com a descrição das áreas onde foram aplicados os produtos, bem como descrição do tipo de aplicação e orientações sobre o tempo mínimo de contato e procedimentos posteriores.</p>	



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Verificação			
Verificação de instalações e equipamentos	Lista de checagem e registro eletrônico	Mensalmente	Apoio da Gerpae
Certificado de execução da desinsetização/desratização		Semestralmente	
Ações corretivas para as não conformidades			
Repetir o procedimento de higienização; Entrar em contato com a empresa contratada quando for detectada a presença de pragas; Contratar outra empresa.			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



Procedimento Operacional Padronizado Diluição de água sanitária		Código: POP 06	
		Revisão: 01 - 2019	
Objetivos	Descrever procedimentos de diluição da água sanitária; Indicar o uso da solução desinfetante; Evitar diluição inadequada e desperdício do produto.		
Responsável	Manipulador de alimentos		
Frequência	Diária		
Material	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha, água sanitária (com hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%), balde, copo graduado		
Descrição do Procedimento	<u>Diluição para desinfecção de alimentos</u> Adicionar 10 mililitros (1 colher de sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%) em 1 litro de água tratada e limpa, e misturar bem; Deixar os alimentos, previamente limpos, de molho por 15 a 30 minutos; Enxaguar em seguida em água corrente; Se necessário, preparar mais que 1 litro de solução, utilizar sempre a proporção de 10 mililitros de água sanitária para cada 1 litro de água tratada e limpa.		
	<u>Desinfecção de superfícies das instalações, equipamentos, móveis e panos de higienização:</u> Adicionar 20 mililitros (2 colheres de sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%) em 1 litro de água tratada e limpa, e misturar bem; Deixar em contato com a superfície a ser desinfetada, previamente limpa, por 15 a 30 minutos, quando for o caso; Retirar o excesso de água, se necessário, e deixar secar naturalmente; Se necessário, preparar mais que 1 litro de solução, utilizar sempre a proporção de 20 mililitros de água sanitária para cada 1 litro de água tratada e limpa.		
Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável
Diluição da água sanitária	Lista de checagem e registro eletrônico	Mensal	Apoio da instituição
Ações corretivas para as não conformidades			
Repetir o procedimento de diluição, se for o caso. Oferecer reforço de treinamento para funcionário responsável pelo procedimento.			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Registro: Formulário eletrônico e relatório

Procedimento Operacional Padronizado			Código: POP 07
Higienização de instalações			Revisão: 01 - 2019
Objetivos	Descrever procedimentos de higienização das instalações (cozinha, depósito, refeitório e lactário); Evitar contaminações cruzadas e a presença de vetores e pragas.		
Responsável	Manipulador de alimentos: cozinha e depósito; Funcionário responsável pela limpeza do refeitório.		
Superfície	Frequência	Material necessário	Descrição do Procedimento
Pisos, rodapés e ralos	Diária	Luvas de borracha Botas PVC Escovão Detergente neutro Água sanitária (com hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%) Rodo Balde Pano exclusivo para a limpeza do chão	Não varrer a seco; Umedecer a superfície com água e detergente neutro; Esfregar com escovão apropriado até a remoção de toda sujeira; Retirar com rodo o excesso da água; Enxaguar com água limpa e retirar o excesso com rodo; Aplicar solução desinfetante (<i>POP Diluição da água sanitária</i>), deixando por 15 a 30 minutos; Retirar com o rodo; Secar com pano limpo; Durante o pré-preparo e cocção dos alimentos, higienizar o piso apenas com rodo; Deixar secar naturalmente.
Paredes	Quinzenal ou sempre que apresentar sujidades	Luvas de borracha Botas PVC Esponja Detergente neutro	Desligar e tampar todas as tomadas da área a ser limpa; Umedecer a superfície com água e detergente neutro esfregando com esponja; Enxaguar com água; Deixar secar naturalmente.
Teto	Mensal ou sempre que apresentar sujidades	Escova limpa-teto ou vassoura própria Pano exclusivo para a atividade Luvas de borracha Botas PVC Balde	Retirar as sujidades com vassoura própria e, se possível, passar pano úmido



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Portas, maçanetas e janelas	Quinzenal ou sempre que apresentar sujidades	Luvas de borracha Botas PVC Espanja Pano exclusivo para a limpeza Detergente neutro Água sanitária (com hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%) Balde	Umedecer o local com água e detergente neutro e esfregar com esponja ou escova própria; Enxaguar com água limpa ou pano umedecido; Aplicar solução desinfetante (<i>POP Diluição da água sanitária</i>) diretamente ou com borrifador nas maçanetas das portas.
Telas	Quinzenal ou sempre que apresentar sujidades	Luvas de borracha Botas PVC Escova Detergente neutro Balde	Esfregar com escova, água e detergente neutro; Enxaguar com água limpa; Aplicar solução desinfetante (<i>POP Diluição da água sanitária</i>) diretamente ou com borrifador; Deixar secar naturalmente.
Luminárias, interruptores e tomadas	Mensal: luminárias Quinzenal: interruptores e tomadas Sempre que apresentar sujidades	Luvas de borracha Botas PVC Pano exclusivo para a limpeza Detergente neutro Água sanitária (com hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%) Balde	Desligar a corrente elétrica; Passar esponja própria, úmida e com detergente neutro; Enxaguar com pano umedecido; Deixar secar naturalmente. Observação: retirar bem o excesso de água da esponja e do pano antes de passar nesses materiais, evitando risco de choque elétrico.
Pia	Diária	Luvas de borracha Botas PVC Avental de PVC Espanja Detergente neutro Água sanitária (com hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%)	Proceder higienização no início e no final do turno de trabalho; Lavar a pia por dentro e por fora com esponja, água e detergente neutro até remover toda sujeira; Enxaguar com água limpa; Retirar o excesso de água com rodo de pia; Aplicar solução desinfetante (<i>POP Diluição da água sanitária</i>) diretamente ou com borrifador no início e ao final do turno de trabalho; Deixar secar naturalmente.



Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável
Higienização das instalações	Lista de checagem e registro eletrônico	Mensal	Supervisora da instituição
Ações corretivas para as não conformidades			
Repetir o procedimento de diluição.			
Oferecer reforço de treinamento para funcionário responsável pelo procedimento.			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



Procedimento Operacional Padronizado			Código: POP 08
Higienização de móveis, equipamentos e utensílios			Revisão: 01 - 2019
Objetivos		<p>Descrever procedimentos de higienização dos móveis, equipamentos e utensílios;</p> <p>Evitar contaminações cruzadas e a presença de vetores e pragas;</p> <p>Evitar desgastes desnecessários ao objeto higienizado.</p>	
Responsável		Manipulador de alimentos	
Superfície	Frequência	Material necessário	Descrição do Procedimento
Balcão térmico	Diária	Luvas de borracha Botas PVC Detergente neutro Esponja Pano limpo e seco	<p>Higienizar com detergente e água (para umedecer a esponja);</p> <p>Passar o lado macio da esponja para retirar as sujidades;</p> <p>Passar pano limpo e seco;</p> <p>Não utilizar objetos pontiagudos ou material abrasivo (palha de aço);</p> <p>Não deixar água entrar em contato com o lado correspondente ao motor;</p> <p>Trocar diariamente no final do expediente.</p>
Coifa	Semanal	Luvas de borracha Botas PVC Escova Desengordurante	<p>Desligar o aparelho da corrente elétrica;</p> <p>Retirar o filtro metálico antigordura, aplicar o desengordurante e deixar agir por alguns minutos (olhar informação do fabricante);</p> <p>Esfregar com uma escova e enxaguar com água;</p> <p>Deixar secar naturalmente.</p>
Exaustor	Semanal	Luvas de borracha Botas PVC Escova Desengordurante Detergente neutro Esponja	<p>Desligar o aparelho da corrente elétrica;</p> <p>Retirar as grelhas do exaustor, aplicar o desengordurante e deixar agir por alguns minutos (olhar informação do fabricante);</p> <p>Esfregar com uma escova e enxaguar com água;</p> <p>Deixar secar naturalmente.</p> <p><u>Parte interna:</u></p> <p>Umedecer uma esponja com água e detergente neutro;</p> <p>Passar a esponja na parte interna, retirando toda gordura impregnada;</p> <p>Retirar o detergente com uma esponja limpa e umedecida com água;</p> <p>Deixar secar naturalmente.</p>


**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**
Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Fogão	Diária: sempre após o uso	Luvas de borracha Pano exclusivo para a limpeza Esponja Detergente Desengordurante	Desligar o aparelho da corrente elétrica, se for o caso; Deixar o equipamento esfriar; Retirar as partes removíveis; Esfregar com esponja, água e detergente neutro até remover toda sujeira; Enxaguar em água corrente; Lavar o fogão com esponja e detergente; Enxaguar as peças removíveis com água limpa; Retirar o detergente do fogão com pano umedecido; Deixar secar naturalmente; Aplicar produto desengordurante, específico para retirar as incrustações, se for o caso, antes da etapa de lavagem com água e detergente neutro.
Forno	Diária: sempre após o uso	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha Pano exclusivo para a limpeza Esponja Detergente Desengordurante	Desligar o aparelho da corrente elétrica; Deixar o equipamento esfriar; Retirar as partes removíveis; Esfregar com esponja, água e detergente neutro até remover toda sujeira; Enxaguar em água corrente; Retirar os resíduos do forno com um pano limpo; Esfregar com esponja, água e sabão; Aplicar produto desengordurante, específico para retirar as incrustações, se necessário, antes da etapa de lavagem com água e detergente neutro; Retirar o detergente do forno com pano umedecido; Deixar secar naturalmente.
Geladeira e Freezer	Semanal ou sempre que apresentar sujidades	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha Pano exclusivo para a limpeza Esponja Detergente	Transferir todos os alimentos para outro equipamento refrigerado ou deixar 30 minutos, no máximo, fora da refrigeração; Desligar o equipamento para descongelamento sem utilizar água quente ou objetos cortantes; Lavar interna e externamente com água, detergente neutro e esponja, bem como as partes removíveis; Enxaguar com água limpa o freezer e com pano umedecido a geladeira; Fechar a porta e ligar o equipamento para que atinja a temperatura adequada; Recondicionar os alimentos dentro da geladeira e freezer.


**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**
Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Liquidificador, batedeira, processador de alimentos e equipamentos similares	Diária: sempre após o uso	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha Pano exclusivo para a limpeza Esponja Detergente	Desligar o equipamento da corrente elétrica; Retirar as partes removíveis; Higienizar com esponja, detergente neutro e água, atentando-se para acúmulo de sujeira nas hélices, batedores e misturadores; Enxaguar em água corrente as partes removíveis Limpar a parte externa do motor com pano umedecido; Não usar palhas de aço, agentes de limpeza, abrasivos ou líquidos agressivos, como querosene ou acetona, para limpar o aparelho; Deixar secar naturalmente.
Equipamento Manual de Corte de Verduras	Diária: sempre após o uso	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha Escova própria Esponja Detergente	Posicionar o equipamento em uma base segura e fixa; Obs: Atenção para não se cortar nas lâminas do equipamento; Não usar ferramentas pontiagudas para remover resíduos de alimentos, pois eles poderão danificar o produto; Utilizar uma escova de cerdas macias ou esponja, água e detergente em cada uma das aberturas de corte e partes removíveis e laváveis; Enxaguar em água corrente ou passar pano úmido, retirando as sujidades em todo o equipamento, inclusive na alavanca; Não usar palha de aço ou algum outro produto corrosivo ou abrasivo para limpar, pois poderá deteriorar a sua pintura eletrostática.
Moedor de carne	Diária: sempre após o uso	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha Esponja Detergente	Desligar o equipamento da corrente elétrica; Retirar as partes removíveis, manuseando com cuidado, pois há risco de corte; Higienizar com esponja, detergente neutro e água; Limpar o motor com um pano úmido; Deixar secar naturalmente.
Utensílios em geral (talheres, facas, copos, panelas, rodo de pia etc.)	Diária: sempre após o uso	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha Esponja Detergente	Retirar os restos de alimentos e passar em água corrente; Esfregar com esponja, detergente neutro e água, conforme as características do utensílio; Enxaguar em água corrente; Deixar secar naturalmente (não acondicionar vasilhames molhados); Acondicionar de forma organizada em local seco e protegido (fechado).


**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**
Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Mamadeiras	Diária: sempre após o uso	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha Detergente neutro Espanja própria Escova específica para higienização de mamadeiras Pegador de inox	<p>A higienização das mamadeiras deve ser feita separada dos demais utensílios;</p> <p>Lavar o frasco da mamadeira, o bico e a tampa separadamente com detergente neutro, em água corrente, utilizando escovinha e esponja próprias para lavar reentrâncias;</p> <p>Virar o bico do avesso para retirar qualquer resíduo aderente, deixando a água esguichar através do furo;</p> <p>Colocar as mamadeiras, tampas e bicos separados em um recipiente específico para essa finalidade, cobrir com água e deixar levantar fervura por 30 minutos;</p> <p>Escorrer a água do recipiente e retirar com o pegador de inox as mamadeiras, bicos e tampas, evitando o contato direto com as mãos;</p> <p>Deixar secar naturalmente em escorredor específico previamente higienizado;</p> <p>Guardar as mamadeiras secas em recipiente previamente higienizado, protegido e com tampa, específico para esse fim;</p> <p>Higienizar a escova, esponja e o recipiente de fervura, e guardar em local específico.</p>
Filtro de água ou purificador de água (que estiver dentro da cozinha)	Semanal ou sempre que apresentar sujidades	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha Pano exclusivo para limpeza Espanja Detergente neutro Escova	<p><u>Filtro de barro:</u></p> <p>Esfregar com esponja macia em água limpa;</p> <p>Enxaguar em água corrente;</p> <p>Lavar as velas em água corrente com escova própria;</p> <p>Enxaguar em água corrente.</p> <p><u>Purificador:</u></p> <p>Passar pano úmido nas partes externas;</p> <p>Lavar com esponja e detergente as partes removíveis.</p> <p><u>Todos os filtros:</u></p> <p>Trocar as velas ou filtro de purificador de 6 em 6 meses ou de acordo com fabricante.</p>
Balança	Diária	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha Pano exclusivo para a limpeza	<p>Desligar o equipamento da corrente elétrica;</p> <p>Limpar com pano umedecido;</p> <p>Deixar secar naturalmente.</p>



Mesas, Cadeiras e Bancadas de Apoio	Diária	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha Esponja Pano exclusivo para a limpeza Detergente	Higienizar antes e ao final das atividades; Esfregar com esponja, água e detergente neutro até remover toda sujeira; Retirar o detergente neutro dos móveis e bancadas usando pano umedecido; Aplicar solução desinfetante (<i>POP Diluição da água sanitária</i>) com borrifador ou pano limpo nas bancadas de apoio e mesas; Deixar secar naturalmente.
Prateleiras e armários	Quinzenal ou sempre que apresentar sujidades	Luvas de borracha específicas para limpeza da cozinha Esponja Detergente	Lavar com esponja, água e detergente neutro até remover toda sujeira; Retirar o detergente neutro das prateleiras e armários usando pano úmido; Aplicar solução desinfetante (<i>POP Diluição da água sanitária</i>) com borrifador ou pano limpo; Deixar secar naturalmente.
Lixeiras	Semanal ou sempre que apresentar sujidades	Luvas de borracha específica para limpeza da lixeira Esponja específica para esse fim Detergente Água sanitária (com hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%)	Retirar os sacos, fechando-os bem, e colocar em local apropriado; Lavar a parte interior e exterior do recipiente com esponja, água e detergente neutro; Enxaguar com água corrente; Aplicar solução desinfetante (<i>POP Diluição da água sanitária</i>) com borrifador; Deixar secar naturalmente; Manter a lixeira tampada.
Verificação			
Procedimento	Método		Frequência
Higienização de móveis, equipamentos e utensílios	Lista de checagem e registro eletrônico		Mensal
Ações corretivas para as não conformidades			
Repetir o procedimento de higienização. Oferecer reforço de treinamento para funcionário responsável pelo procedimento.			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Registro: Formulário eletrônico e relatório			
Procedimento Operacional Padronizado		Código: POP 09	
Higienização do reservatório de água		Revisão: 01 - 2019	
Objetivos	Descrever procedimentos de higienização do reservatório de água; Garantir a manutenção de água segura para o consumo na instituição; Evitar a contaminação do reservatório de água.		
Responsável	Diretor(a) da instituição		
Frequência	Semestral		
Descrição do Procedimento	Contratar empresa especializada pelo serviço de higienização do reservatório de água; Solicitar e arquivar documento comprobatório da realização do procedimento.		
Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável
Higienização do reservatório de água	Lista de checagem e registro eletrônico	Semestral	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
Providenciar o procedimento.			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Higienização da caixa de gordura		Código: POP 10	
		Revisão: 01 - 2019	
Objetivos	<p>Descrever procedimentos de higienização da caixa de gordura;</p> <p>Evitar o acúmulo de gordura na caixa e encanamento, bem como suas complicações.</p>		
Responsável	Responsável pela limpeza		
Frequência	Semestral ou em menor frequência, sempre que apresentar acúmulo de gordura		
Material	Luvas de borracha específicas, pá específica, escova, sabão em pó		
Descrição do Procedimento	<p>Retirar toda a gordura e resíduos depositados, utilizando uma pá exclusiva para esse fim;</p> <p>Colocar água fervente;</p> <p>Esfregar com escova e sabão em pó;</p> <p>Enxaguar bem com água corrente sob pressão e deixar escoar.</p>		
Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável
Higienização da caixa de gordura	Lista de checagem e registro eletrônico	Semestral	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
Providenciar o procedimento.			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Higienização da caixa de gordura		Código: POP 10	
		Revisão: 01 - 2019	
Objetivos	Descrever procedimentos de higienização da caixa de gordura; Evitar o acúmulo de gordura na caixa e encanamento, bem como suas complicações.		
Responsável	Responsável pela limpeza		
Frequência	Semestral ou em menor frequência, sempre que apresentar acúmulo de gordura		
Material	Luvas de borracha específicas, pá específica, escova, sabão em pó		
Descrição do Procedimento	Retirar toda a gordura e resíduos depositados, utilizando uma pá exclusiva para esse fim; Colocar água fervente; Esfregar com escova e sabão em pó; Enxaguar bem com água corrente sob pressão e deixar escoar.		
Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável
Higienização da caixa de gordura	Lista de checagem e registro eletrônico	Semestral	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
Providenciar o procedimento.			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado		Código: POP 11
Recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios		Revisão: 01 - 2019
Objetivos	Descrever procedimentos para recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios; Evitar contaminação cruzada, perda ou desperdício dos alimentos.	
Responsável	Manipulador de alimentos e/ou responsável pelo recebimento	
Frequência	Sempre que houver entrega de gêneros alimentícios	
Material	Balança	
Procedimento	Descrição	
Recebimento dos alimentos	<p>Verificar as condições de higiene dos veículos e do entregador (uniforme, higiene pessoal, uso de proteção para os cabelos), se for o caso; Fazer a conferência da quantidade e/ou peso dos gêneros alimentícios, confrontando com a guia de remessa ou nota fiscal; Conferir se as embalagens se encontram íntegras; Observar as características sensoriais dos alimentos de acordo com a descrição na tabela Características Gerais dos Diversos Gêneros Alimentícios (Anexo I); Verificar a temperatura dos alimentos refrigerados ou congelados; Verificar a data de validade; Observar no rótulo a correta identificação do produto; Não receber latas amassadas ou alimentos estragados, com mau cheiro, fora da embalagem original e com prazo de validade vencido; Recusar os gêneros alimentícios em desacordo com as características exigidas e comunicar imediatamente a Gerpae ou o fornecedor, para as providências cabíveis; Armazenar imediatamente em equipamentos de refrigeração/congelamento os alimentos resfriados ou congelados.</p>	
Armazenamento dos alimentos	Dispor os alimentos conservados em temperatura ambiente ou refrigerados/congelados separados por tipo e característica, identificados com nome e prazo de validade;	
	Armazenar os diferentes gêneros alimentícios num mesmo equipamento refrigerador de acordo com a seguinte disposição: prateleira superior – alimentos prontos para o consumo; prateleira do meio – alimentos semiprontos e/ou pré preparados; prateleiras inferiores – produtos crus, in natura e outros.	
	Abrir o mínimo possível a porta dos equipamentos de refrigeração e congelamento;	
	Observar a relação tempo/temperatura para cada tipo de alimento (Quadro abaixo);	
	Fracionar os fardos de alimentos para a disposição nas prateleiras, evitando carregar excesso de peso. Em caso de instituições com grande número de alunos e de alimentos, é permitido o armazenamento em fardos, desde que a embalagem secundária seja plástica transparente;	
	Distribuir os alimentos nas prateleiras ou armários ordenadamente, deixando um espaço entre eles para a circulação de ar;	
	Armazenar os alimentos em prateleiras com distância de, no mínimo, 10 cm da parede e 60 cm do teto/forro;	
	Dispor os alimentos de acordo com a data de validade, colocando na frente aqueles que vencem primeiro;	
Manter as embalagens dos alimentos limpas e íntegras;		



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

	Empilhar os alimentos de acordo com suas características, sem comprometer a integridade da embalagem;		
	Não colocar alimentos diretamente em contato com o chão nem próximo a produtos de higienização;		
Armazenamento dos alimentos	Manter a(s) porta(s) da(s) área(s) de armazenamento fechada(s); Transferir alimentos abertos e não totalmente utilizados para outro recipiente limpo, adequado, impermeável, lavável, atóxico e com tampa. Identificar o recipiente com as informações do produto em etiqueta (nome, marca, prazo de validade etc.); Não deixar no estoque caixas de papelão ou madeira, nem objetos em desuso ou não próprios para o preparo de alimentos.		
Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável
Recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios	Lista de checagem e registro eletrônico	Mensal	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
Repetir o procedimento.			
Oferecer reforço de treinamento para funcionário responsável pelo procedimento.			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



CRITÉRIOS DE TEMPERATURA E TEMPO*		
Produto	Temperatura	Tempo de armazenamento
Cocção e Distribuição		
Cocção de alimentos	Atingir 74° C	-
Reaquecimento de alimentos	Atingir 65° C	-
Distribuição dos alimentos	65° C	Máximo 12 h
	60° C	Máximo 6 h
	< 60° C	Máximo 3 h
Armazenamento sob refrigeração		
Alimentos industrializados (embalagem fechada)	Indicação fabricante	Validade na embalagem
Alimentos após a cocção	Até 4° C	24 h
Carnes cruas e seus produtos manipulados	Até 4° C	48 h
Pescados e seus produtos manipulados crus	Até 2° C	48 h
Descongelamento de alimentos sob refrigeração	Até 4° C	Máx. 48 h
Dessalgue de carnes sob refrigeração	Até 4° C	Máx. 24 h
Sobremesas, frios e laticínios manipulados	Máximo até 4° C	72 h
Maionese e misturas com maionese	Até 4° C	48 h
Verduras, hortaliças e frutas higienizadas, fracionadas; sucos e polpas de frutas	Até 5° C	72 h
Ovos <i>in natura</i>	Até 10° C	14 dias
Leite e derivados	Até 7° C	3 dias
Armazenamento sob congelamento		
Seguir as orientações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência dessas informações, e para alimentos preparados no estabelecimento, utilizar as seguintes recomendações:		
Temperatura recomendada (°C)	Prazo de validade	
0 a - 5 (entre zero e cinco graus negativos)	10 dias	
- 6 a -10 (entre seis e dez graus negativos)	20 dias	
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30 dias	
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90 dias	

* Adaptado da Portaria CVS nº 5, de 09/04/13, São Paulo.



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Higienização, pré-preparo e preparo dos alimentos		Código: POP 12
		Revisão: 01 - 2019
Objetivos	Descrever procedimentos de higienização, pré-preparo e preparo dos diversos tipos de alimentos; Assegurar a elaboração de preparações seguras, nutricionalmente adequadas e atrativas; Evitar o desperdício e o desgaste de equipamentos e utensílios.	
Responsável	Manipulador de alimentos	
Frequência	Diária	
Material	Água sanitária, balde ou bacia de plástico e utensílios de cozinha e lactário	
Descrição dos procedimentos		
Observações gerais	Realizar os procedimentos de higienização do ambiente e equipamentos conforme descrito neste Manual, antes do início do pré-preparo e preparo dos alimentos; Utilizar palitos de fósforo comprido ou acendedores automáticos; Não deixar os cabos das panelas para fora do fogão; Mantenha sempre o piso seco e limpo, de forma a evitar que fique escorregadio e cause acidentes.	
Alimento	pré-preparo	Preparo
Todos os alimentos e preparações	Observar o cardápio com antecedência; Observar e separar a quantidade <i>per capita</i> estabelecida para cada alimento; Higienizar as superfícies de trabalho, tábuas de polipropileno e/ou mesas, utensílios e equipamentos, antes e depois de cada tarefa; Utilizar luvas térmicas para manuseio de utensílios quentes.	Preparar os alimentos o mais próximo possível da distribuição; Preparar os alimentos de acordo com o estabelecido no cardápio e fichas técnicas de preparo.
Alimentos industrializados	Limpar com pano limpo e úmido as embalagens plásticas (arroz, feijão etc.) antes de abri-las; Lavar latas, garrafas plásticas e embalagens Tetra Pak antes de serem abertas; Utilizar abridor limpo; Verificar o prazo de validade antes de abrir as embalagens; Observar o interior das embalagens ao abri-las e verificar sinais de corrosão e alterações, em geral na parte interna; Descartar latas estufadas, mofadas, amassadas ou enferrujadas e outras embalagens que se apresentam alteradas.	Preparar os alimentos de acordo com o estabelecido no cardápio e fichas técnicas de preparo; No caso da não utilização do produto em sua totalidade, acondicionar o mesmo adequadamente em vasilhames com tampa, se for o caso, na geladeira, e identificar o recipiente com as informações do produto em etiqueta (nome, marca, prazo de validade etc.)


**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**
Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Carnes	<p>Proceder ao descongelamento sob refrigeração;</p> <p>Somente o frango é lavado, sendo colocado sob água corrente;</p> <p>Não lavar a carne bovina, suína e o filé de pescado;</p> <p>Trabalhar sob temperatura ambiente, por no máximo 30 minutos, no pré-preparo de carnes e frangos, colocando-os sob refrigeração quando ultrapassar este tempo;</p> <p>Utilizar a luva anticorte (malha de aço).</p>	<p>Preparar os alimentos de acordo com o estabelecido no cardápio e fichas técnicas de preparo;</p> <p>Evitar cocção muito prolongada.</p>
Cereais e leguminosas	<p>Retirar sujidades e substâncias não próprias ao produto;</p> <p>Lavar em água corrente.</p>	<p>Preparar os alimentos de acordo com o estabelecido no cardápio e fichas técnicas de preparo.</p>
Hortaliças e Frutas	<p>Separar os folhosos folha a folha, selecionar os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas ou impróprias para o consumo;</p> <p>Lavar as folhas, legumes e frutas um a um, em água corrente até retirar toda sujidade;</p> <p>Não utilizar sabão ou detergente;</p> <p>Imergir as folhas, legumes e frutas lavados, e que serão consumidos crus, em solução desinfetante para alimentos, conforme <i>POP Diluição da água sanitária</i>;</p> <p>Descascar, picar e cortar alimentos de acordo com o preparo.</p>	<p>Preparar os alimentos de acordo com o estabelecido no cardápio e fichas técnicas de preparo;</p> <p>Evitar cocção prolongada.</p>
Ovos	<p>Utilizar somente os ovos íntegros;</p> <p>Lavar os ovos um a um em água corrente antes de usá-los;</p> <p>Não utilizar ovos crus em preparações como maionese caseira, mousses e glacês;</p> <p>Ao usá-los, quebrá-los um a um separadamente;</p> <p>Evitar misturar a casca com o seu conteúdo.</p>	<p>Cozinhar os ovos por pelo menos 10 minutos, contados após a água levantar fervura;</p> <p>Em preparações com ovos, a gema deve apresentar-se bem cozida;</p> <p>Não reutilizar as embalagens de ovos, nem as utilizar para outras finalidades, pois podem estar contaminadas.</p>



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

<p>Leite</p>	<p>Higienizar a embalagem antes de abrir, com pano limpo e úmido próprio ou em água corrente em caso de leite pasteurizado (embalagem “barriga mole”);</p> <p>Utilizar o mesmo procedimento para alimentos industrializados.</p> <p>Não deixar leite (refrigerado) fora da refrigeração por mais de 30 minutos antes do uso.</p>	<p>Ferver bem o leite pasteurizado antes de servir;</p> <p>Obedecer a diluição indicada na embalagem de leite em pó ou fórmulas infantis, utilizando água filtrada ou fervida;</p> <p>Utilizar a seguinte proporção de leite em pó (de vaca) para crianças menores de 4 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 colher rasa de sobremesa para 100 ml de água fervida. • 1½ colher rasa de sobremesa para 150 ml de água fervida. • 2 colheres rasas de sobremesa para 200 ml de água fervida. <p>Utilizar a seguinte diluição: 2/3 de leite fluído + 1/3 de água fervida para crianças menores de 4 meses,</p> <ul style="list-style-type: none"> • 70 ml de leite + 30 ml de água = 100 ml. • 100 ml de leite + 50 ml de água = 150 ml. • 130 ml de leite + 70 ml de água = 200 ml. 	
<p>Gelo</p>	<p>-</p>	<p>Utilizar vasilhames adequados, limpos e específicos para a confecção de gelo;</p> <p>Utilizar água potável;</p> <p>Acondicionar no freezer os vasilhames com água, tampados, e em local separado dos demais alimentos, para evitar contaminação cruzada.</p>	
Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável

**PREFEITURA
DE GOIÂNIA****Secretaria Municipal de Educação e Esporte**

Higienização, pré-preparo e preparo dos alimentos	Lista de checagem e registro eletrônico	Mensal	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
Repetir o procedimento, no caso de higienização; Desprezar o alimento/preparação que não estiver de acordo com os procedimentos estabelecidos, descritos acima, e/ou que pode oferecer risco ao comensal; Oferecer reforço de treinamento para o funcionário responsável pelo procedimento.			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Descongelamento de carnes		Código: POP 13	
		Revisão: 01 - 2019	
Objetivos	Descrever procedimentos para o descongelamento de carnes; Assegurar a qualidade do alimento após o descongelamento.		
Responsável	Manipulador de alimentos		
Frequência	Sempre que necessário		
Descrição do Procedimento	<p>Retirar a carne (bovina, suína, frango e peixe) do freezer na quantidade que será utilizada;</p> <p>Acondicionar a carne na geladeira nas embalagens primárias originais e dentro de vasilhames plásticos até o completo descongelamento, entre 24 e 48 horas;</p> <p>Observar as características das carnes após o descongelamento para verificar qualquer alteração que não foi possível detectar quando se apresentava congelada;</p> <p>Desprezar toda água e sangue formados com o descongelamento;</p> <p>Não recongelar a carne após o descongelamento, preparar imediatamente ou acondicionar sob refrigeração por, no máximo, 24 horas;</p> <p>Observar se após o descongelamento a perda do peso é inferior a 5% do peso congelado. Em caso de perda de peso maior que 5%, comunicar o apoio da Gerpae;</p> <p>Em caso de finais de semana e feriados prolongados, a carne poderá ser descongelada com antecedência (na geladeira), picada no corte a ser utilizado, temperada (utilizar menor quantidade de sal do que no tempero normal) e recongelada em quantidades menores, acondicionando em sacos plásticos. Ao descongelar para o preparo, colocar diretamente na panela com o restante dos temperos.</p> <p>Observação: O descongelamento em temperatura ambiente ou exposto ao sol não é autorizado, bem como o descongelamento sob água corrente.</p>		
Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável
Descongelamento de carnes	Lista de checagem e registro eletrônico	Mensal	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
Realizar o procedimento de forma correta.			
Oferecer reforço de treinamento para o funcionário responsável pelo procedimento.			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Porcionamento, distribuição dos alimentos e aproveitamento de sobras		Código: POP 14
		Revisão: 01 - 2019
Objetivos	<p>Descrever procedimentos de porcionamento e distribuição dos alimentos;</p> <p>Assegurar a distribuição de preparações seguras, nutricionalmente adequadas, atrativas e nas quantidades determinadas;</p> <p>Evitar o desperdício de alimentos;</p> <p>Estabelecer procedimentos para aproveitamento de sobras.</p>	
Responsável	Manipulador de alimentos	
Frequência	<p>Diária: Porcionamento e distribuição de alimentos</p> <p>Sempre que necessário: Aproveitamento de sobras</p>	
Material	Água sanitária, balde	
Procedimento	Descrição	
Porcionamento	<p>Higienizar adequadamente as mãos;</p> <p>Organizar e observar se os utensílios para a distribuição estão devidamente higienizados;</p> <p>Colocar nos pratos, copos ou tigelas a porção de cada alimento/preparação correspondente à quantidade <i>per capita</i> estabelecida;</p> <p>Distribuir o mais rápido possível;</p> <p>Manter a aparência e a temperatura adequada do alimento;</p> <p>Manter os utensílios cobertos e porcionar somente no momento da distribuição, caso seja necessário um tempo de espera entre a finalização do preparo e a distribuição.</p>	
Distribuição	<p>Observar a limpeza e a organização do local de distribuição dos alimentos;</p> <p>Divulgar a preparação/alimento que for ser servido pela primeira vez, quando for o caso;</p> <p>Distribuir os alimentos em utensílios próprios, atóxicos e resistentes (pratos, copos, canecas, garfos, facas etc). Em caso de panificados e bolachas/biscoitos, pode-se utilizar guardanapos.</p> <p>Distribuir o mais rápido possível os alimentos, evitando a exposição por muito tempo;</p> <p>Evitar ultrapassar uma hora em temperatura ambiente;</p> <p>Não transportar panelas ou caldeirões cheios, utilizar carrinhos de transporte ou servir os alimentos diretamente das panelas para recipientes menores;</p> <p>Pegar os utensílios pelo cabo;</p> <p>Utilizar luvas térmicas para manusear utensílios quentes;</p> <p>Controlar os vasilhames para evitar perdas e desvios.</p>	



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Aproveitamento de sobras	<p>Proceder ao correto preparo dos alimentos para que não haja sobras;</p> <p>Resfriar os alimentos o mais rápido possível, sob banho de água fria (banho-maria com água e gelo), de maneira que todo o conteúdo resfrie em, no máximo, 2 horas, nos casos em que seja necessário o cozimento prévio de um alimento para ser consumido posteriormente ou em casos de aproveitamento de sobras de alimentos autorizados pela equipe de nutrição da Gerpae;</p> <p>Acondicionar o alimento preparado em vasilhames plásticos limpos e colocar sob refrigeração ou congelamento;</p> <p>Identificar os vasilhames com etiquetas, informando a descrição do alimento acondicionado, a data de fabricação e a data de validade;</p> <p>Observar o prazo de validade dos alimentos refrigerados ou congelados após o cozimento, conforme descrito na tabela “Critério de Temperatura e Tempo” constante no <i>POP 11</i>;</p> <p>Reaquecer o alimento refrigerado, quando for reutilizado, até o ponto de fervura, deixando por pelo menos 5 minutos;</p> <p>Desprezar a sobra do alimento que já foi reaproveitado.</p>		
Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável
Porcionamento e distribuição dos alimentos e aproveitamento de sobras	Lista de checagem e registro eletrônico	Mensalmente	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
<p>Repetir o procedimento de higienização;</p> <p>Desprezar o alimento/preparação que não estiver de acordo com os procedimentos estabelecidos;</p> <p>Oferecer reforço de treinamento para o funcionário responsável pelo procedimento.</p>			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Manejo dos resíduos e embalagens		Código: POP 15	
		Revisão: 01 - 2019	
Objetivos	<p>Descrever procedimentos para o manejo dos resíduos e descarte de embalagens geradas no processo de manipulação de alimentos;</p> <p>Assegurar um fluxo de segurança adequado para evitar contaminações no processo de manipulação dos alimentos.</p>		
Responsável	Manipulador de alimentos		
Frequência	Sempre que necessário		
Descrição do Procedimento	<p>Acondicionar os resíduos e embalagens em recipientes específicos para esse fim, com tampa acionada por pedal;</p> <p>Retirar os resíduos e embalagens da cozinha e lactário após o término do preparo da refeição, a cada turno de trabalho, mantendo fechado, protegido de moscas, roedores e outros animais;</p> <p>Retirar os resíduos e embalagens da cozinha e lactário para local diferente de onde entram as matérias-primas ou saem os alimentos prontos. Quando houver uma única saída, retirar o lixo após a distribuição das refeições;</p> <p>Manter os resíduos e embalagens afastados da cozinha, depósito, refeitório e lactário, em local específico para esse fim, até ser dispensado para a coleta, diariamente, em cada turno de trabalho;</p> <p>Higienizar a área de armazenamento dos resíduos e embalagens após a dispensação para a coleta pública;</p> <p>Higienizar o recipiente coletor de resíduos e embalagens, conforme <i>POP Higienização de móveis, equipamentos e utensílios</i>;</p> <p>Depositar as partes não utilizadas dos vegetais no pré-preparo da refeição em um espaço próximo à horta e, posteriormente, utilizar como compostagem, de acordo com a opção da instituição que possui horta;</p> <p>Embrulhar os cacos de louça ou vidro em papel antes de serem jogados no coletor de resíduos e embalagens.</p>		
Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável
Manejo dos resíduos e embalagens	Lista de checagem e registro eletrônico	Mensal	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
Realizar o procedimento de forma correta.			
Oferecer reforço de treinamento para o funcionário responsável pelo procedimento.			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Descarte de alimentos		Código: POP 16
		Revisão: 01 - 2019
Objetivos	<p>Descrever procedimentos para o correto descarte de alimentos;</p> <p>Assegurar a qualidade dos alimentos utilizados para o preparo das refeições;</p> <p>Impedir a utilização dos alimentos após o descarte.</p>	
Responsável	Gestor(a) da instituição educacional, apoio da Gerpae e manipuladores de alimentos	
Frequência	Sempre que necessário	
Descrição do Procedimento		
Gestor da Instituição Educativa	<p>Comunicar imediatamente ao apoio da Gerpae quanto à presença de gêneros alimentícios impróprios para o consumo;</p> <p>Descartar os alimentos no aterro sanitário, caso seja orientado pelo apoio da instituição, da seguinte forma:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Elaborar ofício da instituição em três vias (para aterro sanitário, Gerpae e via da instituição), informando o motivo do descarte, a quantidade e os dados de cada alimento (tipo, data de validade, lote, peso unitário), em caso de mais de um tipo ou lote; 2) Entrar em contato com o aterro sanitário (fone: 3524-3412) informando sobre o descarte por parte de instituição municipal ou vinculada à Secretaria Municipal de Educação e Esporte, para isenção da taxa cobrada pelo descarte; 3) Encaminhar os alimentos ao aterro sanitário, bem como o ofício, nos seguintes horários: segunda à sexta-feira, das 8 às 12 horas e 13 às 17:45 horas, ou sábado, das 8 às 16 horas. 	



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Apoio da Gerpae e Manipuladores de alimentos	<p><u>Apoio da Gerpae:</u></p> <p>Analisar o produto identificado como impróprio para consumo e verificar se há necessidade de descarte. Em caso de dúvida quanto à qualidade de produto, comunicar o profissional nutricionista;</p> <p>Fotografar o gênero alimentício, de modo que fiquem bem visíveis as alterações encontradas;</p> <p>Redigir um relatório detalhado mencionando a identificação do(s) produto(s) e a situação que levou à perda do(s) mesmo(s) (nome do produto, fabricante, marca, data de fabricação e validade, lote, peso ou quantidade, causa da perda, aspecto, pessoas envolvidas etc.)</p> <p>Anexar as fotos impressas ao relatório;</p> <p>Comunicar com urgência à Gerpae, em caso de comprometimento (parcial ou total) do lote de um produto por evidente problema de fabricação, para que o fabricante seja acionado e providencie a reposição do produto.</p> <p><u>Manipuladores de alimentos, sob orientação do apoio da Gerpae:</u></p> <p>Em caso de perda do produto por problemas no armazenamento na instituição ou por perda do prazo de validade, proceder ao expurgo conforme as orientações abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos secos: em quantidades até 30 kg, retirar da embalagem, acondicionar em sacos plásticos resistentes de lixo e colocar na lixeira da instituição em horário mais próximo da coleta feita pela Companhia de Urbanização de Goiânia (Comurg). As embalagens deverão ser descartadas em sacos de lixo separados e colocadas na lixeira ou encaminhadas para reciclagem. Para quantidades superiores a 30 kg, o gestor da instituição encaminhará os alimentos para o aterro sanitário nas embalagens originais; • Carnes e queijos: em quantidades até 5Kg, retirar da embalagem primária, acondicionar em sacos plásticos resistentes de lixo, adicionar detergente ou água sanitária ao produto para inutilizá-lo, e colocar na lixeira da instituição em horário mais próximo da coleta feita pela Comurg. As embalagens deverão ser colocadas em sacos de lixo separados e descartadas na lixeira ou encaminhados para reciclagem. Para quantidades superiores a 5 kg, os alimentos deverão ser encaminhados, pelo gestor da instituição, para o aterro sanitário nas embalagens originais; • As frutas, verduras e legumes poderão ser picados/triturados e transformados em compostagem nos locais onde a horta escolar está implantada. Se não for possível, proceder conforme item “Alimentos secos”; • Em caso de produtos líquidos e similares (suco, iogurte, ovos, sorvete, extrato de tomate e outros), e produtos à base de óleo ou similares (óleo vegetal, margarina e maionese), comunicar às nutricionistas da Gerpae para verificação da quantidade e destino adequado. 			
	Verificação			
	Procedimento	Método	Frequência	Responsável
	Descarte de alimentos	Documentos necessários para o procedimento	Sempre que houver necessidade do descarte	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades				
Realizar o procedimento de forma correta.				
Oferecer reforço de treinamento para o funcionário responsável pelo procedimento.				
Registro: Relatório				



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Utilização de materiais de higienização		Código: POP 17	
		Revisão: 01 - 2019	
Objetivos	Estabelecer procedimentos para cuidados com os materiais de higienização; Garantir que os procedimentos padronizados sejam aplicados; Evitar contaminações.		
Responsável	Gestor da instituição educacional e manipuladores de alimentos		
Frequência	Diária		
Materiais	Materiais de higienização em geral		
Descrição do Procedimento	<p><u>Gestor da instituição educacional:</u></p> <p>Adquirir e manter os materiais de higienização e Equipamentos de Proteção Individual em quantidade suficiente, e separar aqueles de uso exclusivo na cozinha, depósito de alimentos e lactário;</p> <p>Adquirir somente produtos químicos (detergentes, água sanitária - hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%, desengordurantes etc.) permitidos para a área de alimentos e que possuam registro no Ministério da Saúde.</p> <p><u>Manipuladores de alimentos:</u></p> <p>Utilizar materiais de higienização, exclusivos para a cozinha, depósito de alimentos e lactário;</p> <p>Utilizar somente produtos químicos (detergentes, água sanitária / hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%, desengordurantes etc.) permitidos para a área de alimentos e que possuam registro no Ministério da Saúde;</p> <p>Manter os produtos químicos nas embalagens originais e com os respectivos rótulos. Se necessário fracionar ou retirar da embalagem original, identificar as novas embalagens com nome do produto e prazo de validade;</p> <p>Utilizar os produtos químicos conforme especificação do fabricante e dentro do prazo de validade;</p> <p>Não reaproveitar embalagens de produtos de higienização;</p> <p>Manter o material de higienização em bom estado de conservação e limpo, substituindo-os conforme necessidade;</p> <p>Acondicionar o material de higienização em local específico, separado do depósito de gêneros alimentícios, da cozinha e do lactário;</p> <p>Não misturar produtos de higienização, para evitar a produção de gases tóxicos e sérios problemas de saúde;</p> <p>Trocar as esponjas semanalmente ou com menor frequência, de acordo com a demanda de trabalho;</p> <p>Não utilizar escovas, esponjas ou similares de metal e palha de aço;</p> <p>Não utilizar panos de prato;</p> <p>Higienizar os panos de limpeza em geral (equipamentos e móveis) e os panos de higienização do chão, separadamente, com água e sabão em pó, enxaguar em água corrente e deixar de molho em solução desinfetante (conforme <i>POP Diluição de água sanitária</i>);</p>		
Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável
Utilização de materiais de higienização	Lista de checagem e registro eletrônico	Mensal	Apoio da Gerpae
Ações corretivas para as não conformidades			
Orientar quanto à aquisição e manuseio correto dos materiais de limpeza.			
Registro: Formulário eletrônico e relatório			



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

Procedimento Operacional Padronizado Treinamento de manipuladores de alimentos		Código: POP 18	
		Revisão: 01 - 2019	
Objetivos	Estabelecer procedimentos de treinamento para manipuladores de alimentos; Garantir que os procedimentos padronizados sejam aplicados.		
Responsável	Nutricionistas da Gerpae		
Frequência	Anual		
Descrição do Procedimento	<p>Elaborar anualmente o planejamento dos treinamentos para serem executadas no ano subsequente;</p> <p>Elaborar o projeto para cada treinamento considerando os seguintes itens: identificação (título, órgão responsável, coordenação geral, público-alvo, número de vagas previstas, período de realização, carga horária, fonte orçamentária, justificativa, objetivos, programação/conteúdo programático com cronograma, equipe de formação, metodologia, avaliação e referências utilizadas);</p> <p>Estabelecer os conteúdos abordados de acordo com a necessidade e contemplando os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas, Programa Nacional de Alimentação Escolar, métodos e técnicas de preparo, saúde do trabalhador, segurança do trabalho, relações inter/intra pessoais, entre outros;</p> <p>Registrar a presença dos participantes em documento específico;</p> <p>Realizar relatório após cada treinamento contendo: identificação (título, órgão responsável, coordenação geral, público-alvo, número de vagas previstas, número de inscrites, número de concluintes, período de realização, carga horária, fonte orçamentária, considerações gerais sobre o desenvolvimento da capacitação, equipe de formação, programação/conteúdo programático executado com temas, datas e carga horária, e avaliação);</p> <p>Anexar o registro da presença dos participantes ao relatório.</p>		
Verificação			
Procedimento	Método	Frequência	Responsável
Treinamento de manipuladores de alimentos	Frequências de participação e relatório da atividade	Sempre que houver cursos de treinamento	Nutricionista responsável técnica pelo Pnae
Ações corretivas para as não conformidades			
Não se aplica			
Registro: Frequências de participação e relatório da atividade			

**ANEXO III ******Ficha de Trabalho**

Equipamento: Batedeira

Setor de Trabalho: Cozinha

Responsável: Manipulador de Alimentos

Referência: Manual do Fabricante

Higienização: POP-08 deste Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

**Orientações de Segurança na Operação do Equipamento**

1. Nunca desconectar o equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada;
2. Não utilizar o aparelho se o fio de energia apresentar cortes ou danificações em seu revestimento isolante;
3. Não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido, para evitar choques elétricos;
4. Não operar equipamento com defeito ou peças danificadas;
5. Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes da limpeza ou da instalação de seus acessórios;
6. Instalar o equipamento em um local onde haja espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do equipamento, evitando assim quedas perigosas;
7. Retirar o equipamento da rede elétrica antes de fazer qualquer tipo de reparo;
8. Certificar-se, em caso de batedeira com grade de segurança, que a mesma esteja baixada antes de operar.



Ficha de Trabalho

Equipamento: Liquidificador

Setor de Trabalho: Cozinha

Responsável: Manipulador de alimentos

Referência: Manual do Fabricante

Higienização: POP-08 deste Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos



Orientações de Segurança na Operação do Equipamento

1. Nunca desconectar o equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada;
2. Não utilizar o aparelho se o fio de energia apresentar cortes ou danificações em seu revestimento isolante;
3. Não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido, para evitar choques elétricos;
4. Não operar equipamento com defeito ou peças danificadas;
5. Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes da limpeza ou da instalação de seus acessórios;
6. Não retirar a tampa da jarra nem a jarra de cima da base do liquidificador enquanto o produto estiver em funcionamento;
7. Não introduzir nenhum utensílio na jarra nem colocar as mãos nela enquanto estiver em funcionamento ou conectada na tomada;
8. Nunca tocar nas lâminas, pois as mesmas são extremamente afiadas;
9. Evitar colocar algum líquido quente no liquidificador, pois pode ser ejetado para fora da jarra devido à vaporização.



Ficha de Trabalho

Equipamento: Centrífuga de Verduras
Setor de Trabalho: Cozinha











Responsável: Manipulador de alimentos

Referência: Manual do Fabricante

Higienização: POP-08 deste Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos



Orientações de Segurança na Operação do Equipamento

-  Nunca desconectar o equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada;
-  Não utilizar o aparelho se o fio de energia apresentar cortes ou danificações em seu revestimento isolante;
-  Não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido, para evitar choques elétricos;
-  Não operar equipamento com defeito ou peças danificadas;
-  Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes da limpeza ou instalação de seus acessórios;
-  Nunca usar os dedos ou objetos para empurrar os ingredientes pelo bocal de alimentos enquanto o aparelho estiver ligado. Para isso, usar somente o pilão;
-  Nunca usar o aparelho sem a tampa;
-  Desligar e desconectar o aparelho da tomada, se os alimentos grudarem na parte lateral do batedor, do copo ou do recipiente. Em seguida, usar uma espátula para remover os alimentos das laterais;
-  Evitar contato direto com as lâminas quando o aparelho estiver em funcionamento e quando for esvaziar a tigela, manusear ou limpar os discos, as unidades de lâmina e a peneira do equipamento, pois são muito afiadas;
-  Evitar colocar algum líquido quente no processador de alimentos, pois pode ser ejetado para fora devido à vaporização.



Ficha de Trabalho

Equipamento: Equipamento de Corte Manual de Verduras

Setor de Trabalho: Cozinha

Responsável: Manipulador de alimentos

Referência: Manual do Fabricante

Higienização: POP-08 deste Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos



Segurança na Operação do Equipamento

1. Utilizar óleo lubrificante sempre quando perceber a necessidade de esforço excessivo na operação do equipamento. Evitar que o lubrificante entre em contato com os alimentos;
2. Higienizar a lâmina com cuidado para não se cortar;
3. Operar o equipamento com calma, ficando atento para não prensar os dedos;
4. Não operar o equipamento caso apresente defeitos nas partes mecânicas, como: parafusos, molas, cabo da alavanca;
5. Certificar que o equipamento esteja sempre em uma base segura e fixa.



Ficha de Trabalho

Equipamento: Fogão e Forno Industrial a Gás

Setor de Trabalho: Cozinha

Responsável: Manipulador de alimentos

Referência: Manual do Fabricante e Orientações de Segurança Liquefatos

Higienização: POP-08 deste Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos



Orientações de Segurança na Operação do Equipamento

Fogão

1. Nunca obstruir os orifícios da base do fogão em hipótese alguma;
2. Não deixar panos ou materiais inflamáveis sob o fogão durante seu uso.

Forno

1. Não encostar ou ficar muito próximo do forno quando estiver ligado;
2. Verificar se o equipamento está em boas condições de funcionamento antes de utilizá-lo;
3. Não deixar a porta aberta quando não estiver retirando materiais do mesmo;
4. Utilizar sempre luvas térmicas ao retirar formas dentro do forno;
5. Esperar o vapor sair, ao abrir a porta do forno, para retirar os alimentos.

Observação: Verificar sempre a validade e condições de conservação da mangueira de gás e do regulador. Utilizar somente produtos certificados pelo Inmetro.

Caso seja necessário reparos no fogão, não tentar solucionar o problema. Falar com o Cipeiro e Diretor/Dirigente da instituição para contratar um técnico especializado.

Procedimento de verificação de vazamento

Por ser um produto inodoro (sem cheiro), é adicionado ao GLP um composto à base de enxofre (etil-mercaptana) para caracterizar seu cheiro. Dessa forma, é possível detectar eventuais vazamentos:

1. Passar uma esponja com água e sabão sobre a conexão válvula/regulador de pressão de gás para verificar se há vazamentos de gás. Se houver vazamento, aparecerão bolhas;
2. Não tentar eliminar vazamentos de maneira improvisada;
3. Nunca utilizar fósforo, isqueiro ou vela para verificação de vazamento de gás.

**Procedimento para situação de vazamento de gás sem fogo**

1. Mudar para fechado a alavanca do regulador de pressão de gás;
2. Afastar as pessoas do local;
3. Não acionar interruptores de eletricidade e não ligar nem desligar nenhum equipamento eletrônico ou outros que possam produzir faísca;
4. Não fumar, nem acender fósforos ou isqueiros;
5. Abrir portas e janelas, se ocorrer vazamento em ambiente fechado;
6. Alertar as pessoas sobre o vazamento;
7. Entrar em contato com a assistência técnica do seu fornecedor de gás e, em casos mais graves, com o Corpo de Bombeiros (193).

Procedimento para situação de vazamento de gás com fogo

1. Afastar as pessoas do local;
2. Fechar o registro de gás do regulador de pressão de gás, quando for possível;
3. Chamar o Corpo de Bombeiros (193);
4. Desligar a chave geral da eletricidade;
5. Retirar do local todos os materiais combustíveis.



Ficha de Trabalho

Equipamento: Forno Elétrico

Setor de Trabalho: Cozinha

Responsável: Manipulador de alimentos

Referência: Manual do Fabricante

Higienização: POP-08 deste Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos



Orientações de Segurança na Operação do Equipamento

1. Nunca desconectar o equipamento puxando pelo fio, sempre pegar pelo plugue e tirar da tomada;
2. Não utilizar o aparelho se o fio de energia apresentar cortes ou danificações em seu revestimento isolante;
3. Não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido, para evitar choques elétricos;
4. Não operar equipamento com defeito ou peças danificadas;
5. Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes de limpar ou de instalar seus acessórios;
6. Não tocar as resistências elétricas e as partes externas do forno, pois elas são as últimas a voltarem à temperatura ambiente;
7. Utilizar sempre luvas térmicas ao retirar formas de dentro do forno;
8. Esperar o vapor sair, ao abrir a porta do forno, para retirar os alimentos;
9. Não deixar a porta aberta quando não estiver retirando materiais do mesmo;
10. Não encostar ou ficar muito próximo do forno quando o mesmo estiver em funcionamento.



Ficha de Trabalho

Equipamento: Moedor de Carne

Setor de Trabalho: Cozinha

Responsável: Manipulador de alimentos

Referência: Manual do Fabricante

Higienização: POP-08 deste Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos



Orientações de Segurança na Operação do Equipamento

1. Nunca desconectar o equipamento puxando pelo fio, sempre pegar pelo plugue e tirar da tomada;
2. Não utilizar o aparelho se o fio de energia apresentar cortes ou danificações em seu revestimento isolante;
3. Não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido, para evitar choques elétricos;
4. Não operar equipamento com defeito ou peças danificadas;
5. Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes de limpar ou de instalar seus acessórios;
6. Nunca colocar os alimentos no aparelho com as mãos. Sempre utilizar o pilão para empurrá-los;
7. Manusear a faca do equipamento com cuidado, uma vez que é bastante afiada;
8. Não usar os dedos para raspar os alimentos dos discos de saída enquanto o aparelho estiver funcionando, pois podem ocorrer ferimentos por corte;
9. Nunca utilizar roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação, pois as mesmas podem enroscar no equipamento.

**Ficha de Trabalho**

Equipamento: Panela de Pressão

Setor de Trabalho: Cozinha

Responsável: Manipulador de alimentos

Referência: Manual do Fabricante

Higienização: POP-08 deste Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

**Orientações de Segurança na Operação do Equipamento**

1. Não encher demais a panela de pressão;
2. Observar se há água suficiente, caso contrário, a pressão causada pelos gases do alimento causará pode acarretar uma explosão;
3. Verificar se a válvula de segurança está em boas condições antes de utilizar a panela;
4. Nunca abrir a panela antes que todo o vapor tenha saído. Além disso, a qualquer sinal de vazamento da pressão pelas laterais da tampa, trocar a borracha.

** Secretaria Municipal de Educação e Esporte (SME) / Diretoria de Gestão de Pessoas (Dirges) / Gerência de Saúde e Segurança do Trabalho dos Profissionais de Educação (Gersau) / Centro Municipal de Atenção ao Profissional de Educação (Cemape) / Portaria nº 007/2015/Sesmt Educação/ Saúde e Segurança - Lei nº 9.159/2012



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Educação e Esporte

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO EDITAL 001/2019
EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 006/2019**

1. A Secretaria Municipal de Educação e Esporte de Goiânia, no uso de suas atribuições legais e considerando o Resultado Final do Processo Seletivo Simplificado – Edital 001/2019, **convoca** os candidatos listados abaixo, classificados para os cargos especificados a seguir, para comparecerem no dia **28, 29 e 30/08/2019** das **7h30 às 11h** e das **14h às 17h**, na Secretaria Municipal de Educação e Esporte/Diretoria de Gestão de Pessoas, sito à Rua 226 com 236, nº 794, Setor Leste Universitário, munidos de todos os documentos listados.

CARGO	REGIÃO	CLASSIFICAÇÃO
AGENTE DE APOIO EDUCACIONAL	NORTE	28 a 30
	SUL	30
	VALE MEIA PONTE	20
	OESTE	26 a 31
	NOROESTE	16
	LESTE	22 a 24
	SUDOESTE	18 e 19
AUXILIAR DE ATIVIDADES EDUCATIVAS	MENDANHA	3
	NOROESTE	1
	NORTE	4 e 5
	SUL	4 e 5
	OESTE	1
PE II – ARTE / ARTES VISUAIS	MENDANHA	3
	OESTE	4
PE II - CIÊNCIAS	NORTE	3
	VALE MEIA PONTE	2
PE II – EDUCAÇÃO FÍSICA	MENDANHA	2
	NOROESTE	4
PE II - GEOGRAFIA	SUDOESTE	3
	LESTE	5
PE II - HISTÓRIA	NORTE	3
	NOROESTE	5
	SUL	2
PE II - INGLÊS	LESTE	1
	NORTE	3
	SUDOESTE	6
PE II - MATEMÁTICA	LESTE	3

**PREFEITURA
DE GOIÂNIA****Secretaria Municipal de Educação e Esporte**

PE II - PEDAGOGIA	NOROESTE	57 a 60
	NORTE	41 a 46
	OESTE	50 a 55
	MENDANHA	36 a 38
	SUL	18 a 24 1 (PCD)
	VALE MEIA PONTE	29 a 33
	SUDOESTE	19 a 22
	LESTE	17
	CENTRAL	7

Secretaria Municipal de Educação e Esporte de Goiânia, aos 23 dias do mês de agosto de 2019.

Prof. MARCELO F. DA COSTA
Secretário Municipal de Educação e Esporte