

**PORTARIA Nº 195/2025– SME**

**DESIGNA COMISSÕES DE RESPONSÁVEIS PELO ARMAZENAMENTO, FISCALIZAÇÃO E PREPARAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE SOBRAL/CE, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

**A SECRETÁRIA EXECUTIVA DA EDUCAÇÃO**, no uso de suas atribuições que lhe confere o Art. 68, Inciso II da Lei Orgânica do Município c/c art. 24 da Lei Municipal nº 1607 de 02 de Fevereiro de 2017,

**CONSIDERANDO** o art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, a qual institui o dever do Estado com a educação através do atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático, transporte, alimentação e assistência á saúde;

**CONSIDERANDO** a Resolução FNDE nº 6, de 08 de Maio de 2020, a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

**CONSIDERANDO** a garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos;

**CONSIDERANDO** a necessidade de constituir comissões para designar servidores responsáveis pelo recebimento, armazenamento, fiscalização e preparação de gêneros alimentícios dentro das escolas públicas municipais de Sobral/CE, com a finalidade dos alimentos chegarem aos alunos de forma eficiente, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento destes e para a melhoria do rendimento escolar;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Designar as comissões de responsáveis pelo armazenamento, fiscalização e preparação dos gêneros alimentícios nas Unidades de Ensino da Rede Pública Municipal de Sobral/CE, conforme Anexo I desta Portaria.

**Art. 2º** Compete à Comissão da Secretaria Municipal da Educação:

I – planejar as compras referentes a alimentação escolar, de acordo com os quantitativos necessários para o atendimento das escolas públicas municipais de Sobral/CE;

II – acompanhar as rotas de entrega dos gêneros alimentícios à todas as escolas da Rede Pública Municipal de Ensino de Sobral/CE;

III – atender as demandas da Secretaria Municipal da Educação e suas unidades escolares, no que concerne a distribuição da merenda escolar;

IV – planejar e realizar estudos acerca do cardápio da merenda escolar, propiciando uma alimentação de qualidade a todos os alunos da Rede Pública Municipal de Ensino;

V – estabelecer critérios para aquisição, armazenagem, distribuição, conservação e preparo dos gêneros alimentícios utilizados na alimentação escolar;

VI – promover formação em serviço sobre boas práticas de produção de alimentação escolar para os manipuladores de alimentos;

VII – orientar as unidades escolares na elaboração dos cardápios alimentares;

VIII – coordenar o recebimento, distribuição e armazenamento dos gêneros alimentícios às escolas públicas municipais de Sobral/CE;

IX – Fiscalizar o armazenamento, distribuição e preparo dos alimentos no âmbito das unidades escolares, adotando as providências quando as mesmas descumprirem os preceitos estabelecidos.

**Art. 3º** Compete às Comissões das Escolas Públicas Municipais de Sobral:

I – Receber os gêneros alimentícios entregues pela Secretaria Municipal da Educação;

II – Armazenar os gêneros alimentícios em lugar adequado para a sua conservação, de forma a não perderem seu valor nutricional;

III – Preparar os alimentos de forma adequada e higiênica, seguindo todas as normas atinentes à matéria;

IV – Fazer a devida distribuição dos alimentos aos alunos das respectivas escolas, em quantidade suficiente para a manutenção do rendimento escolar;

V – Obedecer as determinações da Célula da Alimentação Escolar da SME no tocante ao recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos gêneros alimentícios;

VI – Encaminhar o controle do estoque dos saldos de gêneros alimentícios, até o dia 15 (quinze) de cada mês, conforme modelo constante no Anexo II desta Portaria, para análise e providências da Comissão da Secretaria Municipal da Educação

VII - Outras atividades correlatas.

**Art. 4º** Fica delimitados os Procedimentos Operacionais Padrão (POP), a serem seguidos pelos responsáveis nas Unidades de Ensino da Rede Pública Municipal de Sobral/CE, conforme disposto nos Anexos III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X e XI desta Portaria.

**Art. 5º** Fica estabelecido o Manual de Boas Práticas, com orientações para os serviços de alimentação escolar no retorno às atividades presenciais das escolas públicas municipais de Sobral/CE, conforme Anexo XII desta Portaria.

**Art. 6º** Esta Portaria entra em vigor a partir da data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE. REGISTRE-SE. CUMPRA-SE.

Sobral (CE), Data da assinatura eletrônica

**CIBELLE CONCEIÇÃO RODRIGUES SOUSA**  
Secretária Executiva da Educação



**ANEXO I DA PORTARIA Nº195/2025 – SME**

**COMISSÕES DE RESPONSÁVEIS PELO ARMAZENAMENTO, FISCALIZAÇÃO E  
PREPARAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA  
REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE SOBRAL/CE**

<b>ESCOLAS</b>	<b>MANIPULADORA</b>	<b>RESPONSÁVEL PELO ESTOQUE DOS GÊNEROS</b>
CEI ARMANDO FREITAS PEREIRA	ALEXSANDRA SOUSA ARAGAO	FRANCISCA JAMILE SILVA DO NASCIMENTO
CEI ARRY ROCHA DE OLIVEIRA	RAIMUNDA MENDES DE OLIVEIRA	MARIA DANIELE OLIVEIRA LIMA
CEI D. ONEIDE PESSOA DIAS	ANTÔNIA SILVANA SOUSA	BENEDITA DIANA FERREIRA DA PONTE
CEI DARCY RIBEIRO	DÁVILA SOUSA DOS SANTOS	VALDA SILVA DOS SANTO
CEI DINORA GONDIM	MARILENE BARBOSA LOPES	GEÍSA MARIA MARQUES GONÇALVES
CEI DOLORES LUSTOSA	ANGELA MARIA DO NASCIMENTO	EDNA MARIA MANSO FERNANDES
CEI DOMINGOS OLIMPIO	CARLOTA DOURADO MARQUES	ANTONIA SUZANE SOUZA DUARTE
CEI FRANCISCO CLEMENTE BALBINO	ANA MARIA SILVA	LYCIA BORGES FORTE
CEI FRANSQUINHA OLIVEIRA	CARLEGIANA GALBERTO DO NASCIMENTO	REJANE MARIA MENEZES DE SOUSA
CEI GUARACY PARENTE	LAURENIR FERREIRA	MARIA GRACELIA DA SILVA EUGENIO
CEI IRACEMA RODRIGUES SAMPAIO DE SOUZA	ANA MARIA DOS SANTOS TORRES	ANNA CAROLLINA DIAS RIPARDO
CEI IRMA ANISIA ROCHA	EXPEDITA LIMA RODRIGUES	VALDENICE SILVA DUARTE
CEI IVONIR AGUIAR	TEREZINHA NEVES DE SOUSA	LUANA SANTOS DA SILVA
CEI JACYRA PIMENTEL	FRANCISCA GENY MENDES DE SOUSA	MARCILEYA RODRIGUES MELO
CEI JEAN TOREZ TRINDADE NETO	ANA FABRICIA DE PAIVA PAULO	FRANCISCO DE ASSIS LOPES JUVENCIO
CEI JOAQUIM ELIAS	EDNA BORGES DIAS	MARIA ELENA BEZERRA MESQUITA
CEI JOSE LOURENÇO DA SILVA	LUSILANDE COSTA ELEOTERIO	CECILIA TERESA COELHO AGUIAR



CEI MARGARIDA MARIA DE ABREU SILVA	LUCIELMA FÉLIX ALEXANDRE	FRANCISCA FRANCINEIDE RODRIGUES
CEI MARIA HELENA CELA MAGALHÃES PINTO	KÁTIA MARIA COSTA FREIRE	VERUZA OLEGÁRIO DO NASCIMENTO
CEI MARIA LAIS SOUZA	MARIA DA CONCEIÇÃO TEIXEIRA DA SILVA	MARIA LINDORACI PEREIRA
CEI MARIA LUCIANA LOPES LIMA	LUCILÉIA VERAS TEIXEIRA	MARIA LÚCIA DE FÁTIMA RODRIGUES FEIJÃO
CEI MARIA MENEZES CRISTINO	ROSANA ELEUTERIO RODRIGUES	LUCIVANIA FERREIRA DE SOUZA
CEI MIGUEL JOCELIO	MAGNOLIA GONÇALVES DA COSTA	ANDRINY SILVA
CEI PADRE JOÃO MENDES LIRA	DAIANE PONTE DA SILVA	FRANCISCA IANA MENDES OLIVEIRA
CEI PROF. MARIA JOSE CARNEIRO	LUANA OLIVEIRA DE SOUSA	FRANCISCA MAYRLA DE SOUZA
CEI RAIMUNDA OLGA	LUSANIR SALDANHA LIMA	MARIA DO SOCORRO FERNANDES DE AZEVEDO
CEI SÉRGIO BARBOSA	MARIA APARECIDA ARAUJO DE LIMA	FRANCISCA MARIA DE SOUSA SILVA
CEI TERESINHA MARINHO VIANA	ANTONIO GREGÓRIO REIS ROCHA	MARLEUDA BRANDÃO DE MESQUITA
CEI TEREZA RODRIGUES DOS SANTOS	MARIA PATRÍCIA ALVES DE SOUSA	MARIA RODRIGUES PORTELA
CEI TEREZINHA DE JESUS PONTE ARAGÃO	FRANCISCA ILA FRAUSINO SOUSA	MARIA ELIENE MENDES VASCONCELOS
CEI TEREZINHA RODRIGUES DA SILVA	ROSINEUDE FREITS MESSIAS	AMELIA ALVES DE LIMA
CEI VALTER VASCONCELOS	MARIA VILMA DA SILVA-	FRANCISCA ANTÔNIA DE OLIVEIRA
ESCOLA ANTENOR NASOLINI	ANTONIA DE OLIVEIRA SOUSA	FRANCISCA CLEVELANDIA FRANCO VITORINO
ESCOLA ANTONIO CUSTÓDIO DE AZEVEDO	BENEDITA XIMENES GONCALVES	ANTONIO PEREIRA DE SOUSA
ESCOLA ANTONIO MENDES CARNEIRO	CARMELITA DO NASCIMENTO RODRIGUES	FRANCISCA CÉLIA ANDRADE AGUIAR
ESCOLA CARLOS JEREISSATI	FRANCISCA MARIA RODRIGUES DE SOUSA	FRANCISCO DENYS CORREIA BARBOSA
ESCOLA CORONEL ARAÚJO CHAVES	ESTER DUARTE BRITO	BENEDITO MENDES MONTE
ESCOLA DELIZA LOPES	RAQUEL DOS MESQUITA	DIANA DE SOUZA BATISTA
ESCOLA DEPUTADO	ROSA MARIA BARBOSA CRUZ	MARIA PINTO MESQUITA



FRANCISCO MONTE		RODRIGUES
ESCOLA DEPUTADO PERY FROTA	MARIA DO SOCORRO GONÇALVES CAROLINO	JOSÉ ARNALDO CAIXEIRO
ESCOLA DINORAH TOMAZ RAMOS	FRANCISCA JOCELIA MENDES SOUSA	CRISTIANE FARIAS DA CUNHA
ESCOLA EMILIO SENDIM DE ENSINO FUNDAMENTAL	RITA DE MESQUITA MELO	RAQUEL LINO SOARES
ESCOLA EPÍDIO RIBEIRO DA SILVA	JAMILE SOUSA DA SILVA	MARIA DE NAZARÉ RIBEIRO DE AGUIAR
ESCOLA FRANCISCO AGUIAR	AILCAR PINTO CARDOSO	ANTONIA CLAUDIA BARBOSA VIANA
ESCOLA FREDERICO AUTO CORREIA	FRANCISCA DINAMAR ARAUJO RODRIGUES	FRANCISCA SILVA ARAUJO
ESCOLA GERARDO RODRIGUES	EDNUCE DA SILVA SALES	MARIA AUXILIADORA GOMES DA SILVA
ESCOLA JACIRA MENDES	ROSILENE BASILIO CAVALCANTE	JOSÉ ALVES CARNEIRO
ESCOLA JOAQUIM BARRETO LIMA	MARIA LUCIA NOGUEIRA	MARIA VALÉRIA DE OLIVEIRA SOUZA
ESCOLA JOSÉ ARIMATÉIA ALVES	ELINELVA FARRAPO BORGES	ROGEVANIA FARRAPO LIMA
ESCOLA JOSE DA MATTÁ	NARA IRMAALBUQUERQUE ARAGAO	MARIA EDGLEUMA BARBALHA ALCANTARA DE MELO
ESCOLA JOSÉ ERMIRIO DE MORAES	ALINE NOGUEIRA ALMEIDA	FRANCISCO TIAGO BRANDAO DE SOUSA MACIEL
ESCOLA JOSÉ INÁCIO GOMES PARENTE	MARIA DE JESUS SO MONTE BARBOZA	RAIMUNDO RODRIGUES SILVA
ESCOLA JOSE LEONCIO	VIVIANE FERNANDES DOS ANJOS	EDILENE MESQUITA DA SILVA
ESCOLA JOSÉ PARENTE PRADO	VIVIANE TOMAZ TORRES	MARIA GERVIZ ARAGÃO RIPARDO
ESCOLA LEONÍLIA GOMES PARENTE	SOLANGE MARIA MENDES DA SILVA	MARIA ANDRESSA PARENTE DA SILVA
ESCOLA MANOEL MARINHO	FRANCISCA VALÉRIA BARBOSA MACHADO	EVANGELINA GOMES MELO
ESCOLA MARIA DAS GRAÇAS TEIXEIRA PONTES	MARIA JOELMA MARQUES	HELIO RICARDO MOURA DE SOUSA
ESCOLA MARIA DO CARMO ANDRADE	ROGELINA TEIXEIRA DE SOUSA	RONIELE NASCIMENTO FERREIRA
ESCOLA MASSILON SABÓIA DE ALBUQUERQUE	MARIA VANUZA DE PAIVA SOUSA	SILVIA CÉLIA GRACIANO DE SOUSA
ESCOLA MOCINHA RODRIGUES	LILIA REGINA VASCONCELOS	SILVILANE ALCÂNTARA ARAÚJO



ESCOLA NETINHA CASTELO	SILVANA MARIA DE SOUSA FROTA	MARIA ASSUNÇÃO ARAUJO CARNEIRO
ESCOLA ODETE BARROSO	JOÉLIA MOURA MESQUITA	RUTH BARROSO TELES
ESCOLA OSMAR DE SA PONTE	FRANCISCA MARCLIDES DOS SANTOS	FRANCISCA LYCYANNE DE SOUSA CORDEIRO
ESCOLA PADRE OSVALDO	MARIA LYCYELLE SOUSA CORDEIRO	KATIANE MARIA DE ANDRADE
ESCOLA PADRE PALHANO	LIDUINA RODRIGUES DA SILVA	FRANCISCA BIDIAN SERAFIN VIEIRA
ESCOLA PAULO ARAGÃO	FRANCISCA TAVEIRA DO NASCIMENTO	ALBANISA XAVIER BARBOSA
ESCOLA RAIMUNDO NONATO DE SALES	VERA LUCIA DE MOURA VIEIRA	MARIA FLAVIANA ALVES DE OLIVEIRA
ESCOLA RAIMUNDO PIMENTEL GOMES	REJANE GOMES VASCONCELOS	CRISTIANE NOGUEIRA ARAUJO
ESCOLA RAIMUNDO SANTANA	DANUZIA RODRIGUES LIMA	SAFIRA MARIA DA SILVA
ESCOLA RAUL MONTE	VANIA MARIA DOS SANTOS COSTA	CHARLIANE CANDIDO DO NASCIMENTO
ESCOLA TRAJANO DE MEDEIROS	FRANCISCA MARIA CAMPOS LIMA	FRANCISCA KELVIA PAULA COELHO
ESCOLA VICENTE ANTENOR	FRANCISCO CORICOLANDO PINTO DA SILVA	ERISMAR COSTA SILVA MORAIS
ESCOLA YEDDA FROTA	ANGELA MARIA SOARES PESSOA	RAIMUNDA RODRIGUES DO NASCIMENTO
ETI ALZIRA PAULO BRAGA	LUIZA MARIA DE SOUSA ARAÚJO	MARIA DA CONCEIÇÃO VIANA
ETI ANTONIO LUZARDO DE AZEVEDO	FRANCINETE ARAÚJO DE AGUIAR	MARIA RAYANE RAYARA PRADO AZEVEDO
ETI EDGAR LINHARES	MARIA SANDRA TEIXEIRA PEREIRA	FERNANDA VIERA DE SOUSA
ETI ELDA CAVALCANTE	MARIA REGINA RODRIGUES MESQUITA	FRANCISCA IVINA FARRAPO BARBOSA
ETI FRANCISCO DAS CHAGAS COSTA	LUZIANE DA SILVA SOUZA	FRANCISCA DIANA MEIRE GONÇALVES PONTE
ETI JOAO DE DEUS DO NASCIMENTO	ANTONIA ROCICLEIDE SOUSA SANTOS	JEANE CRISTINA AVILA FERREIRA
ETI JOSÉ PEREGRINO DE VASCONCELOS	MARIA RAIMUNDA DO NASCIMENTO	FRANCISCO DANIEL RICARDO
ETI LEONEL BRIZOLA	RAYANE CRISTIANE MATOS FLOR	FRANCISCO ISMERINO VASCONCELOS MENDES FILHO
ETI MARIA DE FÁTIMA SOUZA SILVA	JOELMA RODRIGUES ALVES	ANTONIA CLEICIANE DE SOUZA DUARTE



ETI MARIA DE LOURDES DE VASCONCELOS	ROSA MARIA SOUZA DE ARAÚJO	ALANE BRAGA DOS SANTOS
ETI MARIA DIAS IBIAPINA	MIRIAN PAULO DO NASCIMENTO	CARLINDA MARIA LOPES BARBOSA
ETI MARIA DORILENE ARRUDA ARAGÃO	ERILENE PAIVA ARAGÃO	KATIANE DE SOUSA MANSO
ETI MARIA JOSE SANTOS FERREIRA GOMES	PATRICIA LIMA DE SOUZA	YULE SILVEIRA FROTA
ETI RAIMUNDO NONATO LINHARES	LUCILEUDA ALVES MACHADO	ANA ELOISY DE SOUSA VIANA
ETI TEODORO SOARES	MARIA AURENI FERREIRA CUSTODIO	JOAO OQUENDO RIBEIRO FILHO
ETI VERADOR JOSÉ MARIA FÉLIX	MARIA DE FÁTIMA PESSOA DE SOUZA	GISELE MORAIS ROCHA



**ANEXO II DA PORTARIA N°195/2025 – SME**

**MODELO DE CONTROLE DE ESTOQUE**

**ESCOLA:**

**NÚMERO DE ALUNOS:**

Produto	Saldo Mês	Quant. Recebida	Saldo Final	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			

**ANEXO III DA PORTARIA Nº195/2025 – SME**

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP Nº 01 – HIGIENE E SAÚDE  
DOS MANIPULADORES**

**1. OBJETIVO**

Descrever os procedimentos relacionados com higiene e saúde dos colaboradores envolvidos com a manipulação de alimentos, direta ou indiretamente, a fim de reduzir os riscos de contaminações químicas, físicas e microbiológicas nos alimentos visando à saúde e bem-estar dos alunos.

**2. CAMPO DE APLICAÇÃO**

Este procedimento aplica-se a todos os manipuladores de alimentos das escolas.

**3. RESPONSABILIDADES**

<b>Descrição</b>	<b>Responsabilidade</b>
Supervisão da higiene, conduta e saúde das manipuladoras	Nutricionistas e Direção escolar
Supervisão da uniformização correta (touca, calças compridas, sapato fechado e avental)	Nutricionistas e Direção escolar
Solicitação dos exames médicos	Direção escolar
Solicitação dos treinamentos	Nutricionistas
Higiene das mãos	Manipuladoras
Solicitação de produtos para higiene das mãos	Direção escolar

**4. DESCRIÇÃO**

**4.1. HIGIENE CORPORAL**

4.1.1. Os Manipuladores devem seguir os seguintes hábitos:

- Tomar banho diariamente;

- Lavar a cabeça com frequência;
- Fazer barba e bigode diariamente;
- Conservar unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- Escovar os dentes após as refeições;
- Não utilizar perfumes e desodorantes com perfumes fortes;
- Não utilizar adornos (colares, amuletos, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis inclusive alianças).

#### **4.2. HIGIENE DAS MÃOS ( POP 08)**

- Lavar as mãos frequentemente com água e sabonete líquido por pelo menos 20 segundos.
- Umedecer as mãos e antebraços com água;
- Lavar bem com detergente neutro;
- Enxaguar bem com água corrente;
- Secar as mãos em papel toalha descartável.

##### **4.2.1. Frequência recomendada para lavar as mãos:**

- Quando chegar ao local de trabalho;
- Após utilizar o sanitário;
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Depois de pegar em dinheiro;
- A cada troca de atividade;
- Depois de qualquer interrupção do serviço especialmente entre alimentos crus e cozidos;
- Antes de manipular os alimentos;
- Na ausência de qualquer situação acima, lavar a cada 1 hora.

##### **4.2.2. UTILIZAÇÃO DAS LUVAS DESCARTÁVEIS**

Uma higienização rigorosa das mãos é sempre a melhor solução. O uso de luvas descartáveis é recomendado em caso de lesão nas mãos ou quando manipular alimentos prontos para consumo (ex. manipular pães, biscoitos, frutas higienizadas), mas sempre por períodos curtos.

A utilização de luvas mantém-se não obrigatória obedecendo à RDC no 216/2004 e considerações da Nota Técnica SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA no 23/2020 uma vez que transmitem a falsa sensação de limpeza.

OBS: A utilização de luvas não substitui a lavagem das mãos.

### **4.3. UNIFORMIZAÇÃO**

4.3.1. Os Manipuladores devem estar uniformizados, conforme padrão da instituição, respeitando as seguintes práticas:

- O uniforme deve estar em bom estado;
- Manter o uniforme limpo e trocar diariamente;
- Utilizar o avental para que o uniforme não molhe/suje - nos casos das áreas que trabalhem com água. No caso das áreas que trabalham no fogão, utilizar o avental de tecido, para a mesma finalidade;
- O funcionário uniformizado não deve sentar ou deitar no chão;
- Usar calçado fechado, antiderrapante em perfeitas condições de uso. O uso de meias é necessário;
- Utilizar rede e/ou touca para proteção total dos cabelos;
- Não carregar no uniforme: celular, caneta, lápis, batons, escovinhas, relógios;
- Não usar colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar perigo de contaminação dos alimentos, de transmissão do coronavírus ou de acidentes de trabalho;

### **4.4. CONDUTA E ETIQUETA RESPIRATÓRIA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

**DURANTE A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS OS FUNCIONÁRIOS NÃO DEVEM:**

- Cantar, assobiar, tossir, espirrar, bocejar, falar em excesso, rir sobre os alimentos;
- Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- Experimentar alimentos diretamente das mãos;
- Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
- Tocar nos olhos, nariz, boca e máscara;
- Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou se pentear;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Compartilhar itens pessoais de trabalho, por exemplo: copos, talheres, uniformes, equipamentos de proteção, máscaras, canetas, lápis e celular;
- Manipular aparelhos eletrônicos e outros materiais não pertencentes à área de manipulação, como aparelhos celulares pessoais, dinheiro, entre outros.

#### **OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEVEM:**

- Usar máscara no rosto. A máscara deve ser trocada quando se tornar fonte de exposição por exemplo: cair no chão, rasgar, perfurar, estiver úmida/molhada, com sujeira aparente, danificada, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas (POP 08);

#### **4.5 EXAMES MÉDICOS**

Todos os manipuladores devem realizar exames laboratoriais e clínicos sendo realizados no ato da admissão, demissão e periodicamente conforme Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

#### **4.6 CONDIÇÕES DE SAÚDE**

Todos os manipuladores são orientados a comunicar qualquer tipo de doença: gastroenterites (diarréias, vômitos, dores abdominais), infecções respiratórias, machucados e cortes. Assim os funcionários acometidos por qualquer um destes

fatores são afastados das atividades de manipulação de alimentos até a sua completa recuperação.

#### **4.7 PROGRAMAS DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES**

Todos os manipuladores recebem treinamentos na sua admissão e treinamentos periódicos. O registro é através de uma lista de presença em eventos, a qual todos os participantes devem assinar. Os treinamentos totalizam um total de no mínimo 20 horas anuais.

##### **Periodicidade de Treinamentos**

- Admissional;
- Periódicos (semestral) e sempre que necessário;

##### **Conteúdo Programático**

- Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;
- Boas práticas de manipulação;
- O que é contaminação?
- Onde estão os microrganismos?
- Perigos alimentares;
- Doenças transmitidas por alimentos – DTAs;
- Cuidados relacionados à COVID-19 (distanciamento e espaço físico entre colaboradores e uso de máscaras);
- Higiene pessoal do manipulador
- Conduta e etiqueta respiratória dos manipuladores
- Higiene do ambiente;
- Higiene dos utensílios;
- Higiene dos equipamentos;
- Controle de pragas;
- Cuidados com o lixo;
- Recebimento dos alimentos;
- Armazenamento dos alimentos;
- Pré-preparo dos alimentos;
- Preparo dos alimentos;

- Distribuição e consumo dos alimentos prontos.

## 5. MONITORIZAÇÃO

O QUE?	COMO?	QUANDO?	POR QUEM?
Higiene e conduta pessoal	Preenchimento do checklist de avaliação de higiene e conduta pessoal	Mensal	Nutricionistas e Direção escolar
Condições de saúde	Observação visual	Diária	Nutricionistas e Direção escolar
Exames médicos	Realização de exames médicos e laboratoriais	Periódicos Admissional Demissional	Direção escolar
Presença em treinamentos	Lista de presença em treinamento	A cada treinamento	Nutricionistas

## 6. AÇÃO CORRETIVA

Caso algum manipulador apresente qualquer problema de saúde, ele será afastado imediatamente das atividades de manipulação direta de alimentos. Se for detectado alguma falha nos itens relacionados ao checklist serão corrigidos e reforçados em reuniões com a equipe. Colocação e manutenção de cartazes educativos contendo procedimentos descritos acima de higienização das mãos e condutas do manipulador.

**ANEXO IV DA PORTARIA N° 195/2025 – SME**

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP N° 02 – HIGIENE DE  
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E AMBIENTES**

**1. OBJETIVO**

Estabelecer procedimentos a serem adotados para manter a segurança e higiene dos equipamentos, móveis, utensílios e ambiente.

**2. CAMPO DE APLICAÇÃO**

Este procedimento aplica-se a todas as instalações, móveis, utensílios, equipamentos e ambiente.

**3. RESPONSABILIDADES**

<b>Descrição</b>	<b>Responsabilidade</b>
Solicitação de produtos	Direção e Nutricionistas
Execução dos procedimentos de higiene	Manipuladoras
Supervisão das condições de higiene	Direção e Nutricionistas

**4. DESCRIÇÃO**

**4.1. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES SEM CONTATO COM ALIMENTOS**

Todos os produtos destinados para a higienização de utensílios, equipamentos e superfícies sem contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estarem regularizados na ANVISA, serem usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

O álcool etílico e isopropílico a 70% somente deve ser usado em objetos e superfícies potencialmente contaminados pelo vírus (maçaneta, corrimão, mesa, etc.). Esclarece-se que os produtos saneantes, a base de álcool 70%, podem ser encontrados na forma de gel ou líquido. Outros produtos alternativos ao álcool 70% que podem ser utilizados para desinfecção de objetos e superfícies: Hipoclorito de

sódio a 0,1% (concentração recomendada pela OMS), alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 0,1% e desinfetantes de uso geral aprovados pela Anvisa.

#### **4.1.1 PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES SEM CONTATO COM ALIMENTOS:**

- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Enxaguar ou retirar o detergente neutro com pano descartável úmido;
- Passar pano descartável limpo para secar;
- Utilizar hipoclorito de sódio a 0,1% ou solução clorada 1000 ppm (2 ½ colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água) diretamente nas superfícies, equipamentos ou utensílios ou em um pano multiuso, limpo e seco para esfregar;
- Deixar secar naturalmente.



\*Se possível, utilizar um medidor de ml. Existe a venda de copo plástico medidor de ml no varejo. As colheres de sopa disponíveis no mercado não apresentam uma capacidade volumétrica padrão, estando entre 10 a 15 ml.

#### **IMPORTANTE:**

- Frequência: 1 vez ao dia ou mais vezes, caso seja necessário;
- Cuidado ao higienizar equipamentos eletrônicos;

- O uso frequente de álcool 70% pode ressecar a superfície dos equipamentos eletrônicos;
- Realizar a desinfecção das mesas e cadeiras após cada troca de aluno;
- Os objetos frequentemente tocados, por exemplo, interruptores de luz, maçanetas, corrimãos, mesas de escritório, telefones, teclados, podem ser desinfetadas com álcool 70% ou desinfetantes de uso doméstico;
- Para superfícies como pisos e paredes, entre outras, use luvas descartáveis para limpeza e desinfecção. As luvas devem ser descartadas após o uso e orienta-se a lavagem das mãos imediatamente;
- É orientado que os ambientes estejam sempre bem ventilados e arejados;

### **ATENÇÃO!**

A água sanitária e alvejantes comuns podem ser utilizados diluídos para desinfetar pisos e outras superfícies. Atente-se que esta solução deve ser usada imediatamente, pois a diluição é instável e degradada pela luz. Caso ainda reste parte da solução preparada, esta deve ser armazenada em frasco opaco. Nunca misture a solução clorada com outros produtos de limpeza, pois pode desencadear reações químicas indesejáveis e perigosas.

Os rótulos contêm instruções para o uso seguro e eficaz do produto de limpeza (concentração, método de aplicação e tempo de contato, uso de luvas, etc.), incluindo as precauções que se deve tomar ao aplicá-lo, como garantir uma boa ventilação e usar luvas, máscaras e óculos durante o manuseio destes produtos. Uma vez que são produtos químicos com propriedades tóxicas e irritantes à pele, olhos e mucosas.

Para a descontaminação de sangue e fluídos corporais utilizar o hipoclorito de sódio a 0,5% ou solução clorada 5000 ppm (12 ½ colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água).

## **4.2. HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS**

Todos os produtos destinados a higienização de utensílios, equipamentos e superfícies em contato com alimentos devem obedecer à legislação vigente, estarem regularizados na ANVISA, serem usados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança. Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo).

**É necessário:**

- Aumentar a frequência de higienização de bancadas e superfícies, em intervalos de 3 horas ou menos, se necessário;
- Permitir a ventilação natural, respeitando os cuidados previstos na legislação sanitária vigente no que diz respeito às barreiras físicas que impeçam o acesso de insetos;
- A limpeza deve ser realizada com água e detergente neutro, e a desinfecção usando a solução clorada a 200 - 250 ppm, álcool a 70% ou ação do calor.



\*Se possível, utilize um medidor de ml. Existe a venda de copo plástico medidor de ml no varejo. As colheres de sopa disponíveis no mercado não apresentam uma capacidade volumétrica padrão, estando entre 10 a 15 ml.

#### **4.2.1. PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS**

##### **UTENSÍLIOS:**

- Esfregar com esponja (fibrção ou escova própria para esse fim), água e detergente neutro;
- Enxaguar com água corrente;
- Imergir por 10 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);
- Enxaguar com água corrente;
- Deixar secar naturalmente.

#### **EQUIPAMENTOS:**

- Desligar o equipamento da tomada;

#### **Partes móveis:**

- Remover e colocar de molho em água e detergente neutro;
- Esfregar com escova ou esponja (de acordo com o tipo de equipamento);
- Enxaguar com água;
- Imergir por 10 minutos em solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- Deixar secar naturalmente.

#### **Partes fixas:**

- Remover os resíduos sólidos;
- Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- Remover a espuma com pano descartável úmido;
- Borrifar álcool 70% ou solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- Deixar secar naturalmente.

#### **SUPERFÍCIES:**

- \_ Remover os resíduos sólidos;

- \_ Esfregar com esponja, água e detergente neutro;
- \_ Enxaguar com água ou passar pano descartável úmido;
- \_ Passar pano descartável limpo para secar;
- \_ Borrifar álcool 70% ou solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água);
- \_ Deixar secar naturalmente.

## 5. AÇÃO CORRETIVA

Caso seja detectada alguma falha nas Condições de Higiene Operacional e o não cumprimento da higienização adequada, será providenciada imediatamente a correção das não conformidades verificando:

- As diluições corretas da solução clorada
- O tempo de contato dos produtos
- A sequência correta das etapas

## 6. VERIFICAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Relatório Diário das Condições de Higiene Operacional	Observação Visual	Semanal Mensal	Direção da Escola Nutricionistas
Cronograma de Limpeza	Observação Visual		
Ficha técnica dos produtos	Observação Visual		

**ANEXO V DA PORTARIA Nº 195/2025 – SME**

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP Nº 03 – POTABILIDADE DA  
ÁGUA E HIGIENIZAÇÃO DOS BEBEDOUROS**

**1. OBJETIVO**

Estabelecer procedimentos que serão adotados pelas escolas com a finalidade de assegurar a qualidade da água que é utilizada em todos os processos de preparo de alimentos da unidade escolar.

**2. CAMPO DE APLICAÇÃO**

Este procedimento aplica-se ao controle da potabilidade da água utilizada no preparo de alimentos.

**3. RESPONSABILIDADES**

<b>Descrição</b>	<b>Responsabilidade</b>
Higiene e Manutenção das caixas d'água	Empresa terceirizada ou funcionários do departamento de limpeza da Escola
Coleta e análise da água	SAAE ou Laboratório especializado

**4. DESCRIÇÃO**

- A água utilizada para consumo dos alunos e funcionários é proveniente de Bebedouros;
- A água utilizada para higiene pessoal, lavagem de utensílios e cozimento dos alimentos é proveniente da rede pública;
- A caixa d'água é higienizada no máximo a cada seis meses.

**4.1 LIMPEZA E MANUTENÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA**

A limpeza e desinfecção são realizadas por uma empresa terceirizada especializada ou pelos funcionários do departamento de limpeza das escolas coordenado pela Vigilância Sanitária municipal. Segue o procedimento a seguir:

#### **HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA**

1. Feche o registro e esvazie a caixa d'água, abrindo as torneiras e dando descargas.
  2. Quando a caixa estiver quase vazia, feche a saída e utilize a água que restou para a limpeza da caixa e para que a sujeira não desça pelo cano.
  3. Esfregue as paredes, o fundo da caixa e a tampa, utilizando panos e escova macia ou esponja. Nunca use sabão, detergente ou outros produtos.
  4. Retire a água suja que restou da limpeza, usando balde e panos, deixando a caixa totalmente limpa.
  5. Deixe entrar água na caixa até encher e acrescente 1 litro de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada 1.000 litros de água. Use água sanitária somente na ausência total do hipoclorito.
- OBS: Na falta de hipoclorito de sódio a 2,5%, poderá ser utilizada água sanitária que contenha apenas hipoclorito de sódio (NaClO) e água (H<sub>2</sub>O).
6. Aguarde por duas horas para desinfecção do reservatório.
  7. Esvazie a caixa. Esta água servirá para limpeza e desinfecção das canalizações.
  8. Tampe a caixa d'água para que não entrem pequenos animais ou insetos.
  9. Anote a data da limpeza do lado de fora da caixa.
  10. Finalmente abra a entrada de água.

OBS: Use botas de borracha e luvas nessa atividade.

#### **Aspectos de Segurança**

O executor da atividade da empresa contratada ou funcionários da unidade, ao realizar essa atividade, deve estar sempre uniformizado, fazendo o uso dos EPI'S necessários (luvas de látex, touca de proteção capilar e botas antiderrapantes). Todos os utensílios utilizados na limpeza das caixas são específicos para este fim.

### **Material necessário**

- Vassoura de nylon
- Esponja dupla-face
- Hipoclorito de sódio
- Mangueiras

### **Cuidados durante a higienização**

Nunca usar sabão, detergente ou similar para essa operação, pois poderá permanecer nas paredes do reservatório e posteriormente na água armazenada.

## **5. LIMPEZA DO BEBEDOURO**

Os bebedouros com jato para boca não devem ser utilizados. Preferencialmente devem ser usados purificadores e bebedouros que permitam o uso de copos ou garrafas individuais e higienizados diariamente.

É recomendado que cada estudante traga seu próprio copo ou garrafa para abastecimento de água. Deve-se orientar tanto a higienização frequente dos bebedouros quanto dos copos ou garrafas individuais.

Determinar horários de envase com uso de jarras e supervisão de um adulto ou disponibilizar jarras de água nas salas de aula;

Criar estratégias para disponibilizar canecas ou garrafas para uso individual, quando o estudante esquecer a sua garrafa em casa.

### **5.1. INSTRUÇÃO DE TRABALHO: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE BEBEDOUROS DE ACIONAMENTO MANUAL**

- Higienizar as mãos (consultar POP 08);
- Desligar o equipamento da tomada;
- Umedecer com esponja (de uso exclusivo) com água e detergente neutro;
- Esfregar todas as superfícies do bebedouro (inclusive torneiras e botão de acionamento);
- Enxaguar com água e secar;
- Borrifar álcool 70% em todas as superfícies do bebedouro;

- Deixar secar naturalmente.

Para limpeza interna de bebedouros e troca de filtros, orienta-se solicitar a assistência técnica autorizada do fabricante.

## **6. CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA**

As análises são realizadas em laboratório terceirizado e segue os seguintes exames laboratoriais:

- Microbiológicos (semestral): coliformes totais, coliformes fecais e contagem total em placas.
- Físico – Químicos (anual)

### **6.1 Coleta de Amostra**

São coletadas amostras aleatoriamente de qualquer ponto da área de produção.

#### **Material Necessário**

Amostra de água, saco plástico virgem transparente.

#### **Procedimento**

1. Realizar higienização da torneira e das mãos;
2. Coletar aleatoriamente a amostra de água;
3. Encaminhar imediatamente a um laboratório especializado.

## **7. MONITORIZAÇÃO/VERIFICAÇÃO**

<b>O QUE?</b>	<b>COMO?</b>	<b>QUANDO?</b>	<b>POR QUEM?</b>
Laudo bacteriológico e físico-químico	Laudos emitidos pelo fornecedor	Anual para físico-químico e semestral para microbiológico	Solicitado pelo diretor escolar e verificado pelas nutricionistas
Limpeza e manutenção do reservatório	Inspeção da limpeza e manutenção do	Semestral	Empresa especializada ou funcionários do



	reservatório		serviço de limpeza
Limpeza Bebedouro	Inspeção da limpeza e manutenção do reservatório	Mensal, ou antes, se necessário.	Funcionários do serviço de limpeza

### **8. AÇÃO CORRETIVA**

Caso o resultado do laudo laboratorial da água seja “água imprópria para consumo”, são providenciadas as seguintes ações:

- Nova higienização dos reservatórios;
- Realizar nova análise da água.

**ANEXO VI DA PORTARIA N° 195/2025 – SME**

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP N° 04 – CONTROLE  
INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES**

**1. OBJETIVO**

Estabelecer procedimentos preventivos e corretivos para evitar a instalação e proliferação de pragas urbanas.

**2. CAMPO DE APLICAÇÃO**

Este procedimento aplica-se em todas as áreas das escolas.

**3. RESPONSABILIDADES**

<b>Descrição</b>	<b>Responsabilidade</b>
Solicitação da empresa especializada em controle integrado de pragas e vetores	Direção
Acompanhamento da dedetização	Direção
Supervisão das barreiras físicas	Direção
Verificação da execução da dedetização	Nutricionistas

**4. DESCRIÇÃO**

**4.1 PREVENTIVAS DESTINADAS A IMPEDIR A ATRAÇÃO, O ABRIGO, O ACESSO E/OU A PROLIFERAÇÃO DE VETORES E PRAGAS URBANAS.**

- É realizada diariamente a higiene ambiental, incluindo as instalações físicas, equipamentos e utensílios;
- O lixo é removido diariamente, sendo a lixeira higienizada após a remoção;
- Os contentores de lixo são mantidos fechados e localizados na área externa, afastada da cozinha;
- A dedetização é realizada por empresa especializada, em visitas pré-estabelecidas ou quando se fizer necessário;
- Os colaboradores são instruídos a reportarem a Nutricionista sempre que for

observado algum tipo de vestígio de pragas e vetores, para que seja solicitada a visita imediata dos responsáveis.

#### **4.2 DEDETIZAÇÃO**

A dedetização é realizada quando não há preparo/manipulação de alimentos e nem circulação de pessoas;

Durante a dedetização são tomados alguns cuidados para impedir contaminações, tais como a proteção dos alimentos e utensílios;

Após a dedetização, as instalações e utensílios são devidamente higienizados.

#### **4.3 TRATAMENTO QUÍMICO/ DEDETIZAÇÃO**

A Escola deve manter contrato com empresa especializada e legalizada para aplicação de tratamento químico das áreas internas e próximas à escola, utilizando o manejo integrado de pragas.

A empresa especializada deve emitir certificado de garantia do serviço, o qual precisa ser renovado periodicamente e colocado em local de fácil acesso, comprovando a execução do serviço e contendo as informações “estabelecidas em legislação sanitária específica”.

### **5. MONITORIZAÇÃO**

<b>O QUE?</b>	<b>COMO?</b>	<b>QUANDO?</b>	<b>QUEM?</b>
Ocorrências de Pragas	Registro de ocorrência de pragas	Diária	Manipulador
Ficha técnicas dos produtos	Observação Visual	Na definição dos produtos a serem utilizados	Nutricionistas

### **6. AÇÃO CORRETIVA**

- Solicitar uma nova dedetização para eliminação de pragas evidenciadas;



- Manutenção e limpeza das lixeiras.

## 7. VERIFICAÇÃO

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?
Planilha de Registro de ocorrências de Pragas	Observação Visual	Mensal	Direção

**ANEXO VII DA PORTARIA N° 195/2025 – SME**

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP N° 05 – HIGIENIZAÇÃO DE  
FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS**

**1.OBJETIVO**

Eliminar microrganismos, tendo em vista que esses alimentos podem ser consumidos crus.

**2.CAMPO DE APLICAÇÃO**

Este procedimento aplica-se a todas as frutas, verduras e legumes.

**3.RESPONSABILIDADES**

Manipuladoras de alimentos

**4. HIGIENIZAÇÃO NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DOS HORTIFRUTIS**

Para os hortifrutis, duas alternativas são viáveis:

1. Higienizar os hortifrutis no ato do recebimento e armazenar em recipientes higienizados e com tampa ou sacos plásticos não recicláveis e limpos. Os hortifrutis que passarão pelo tratamento térmico ou cocção devem ser higienizados e armazenados em recipientes limpos, como caixas plásticas vazadas;

OU

2. Armazenar os hortifrutis em sacos não reciclados e limpos, no ato do recebimento para posterior higienização

**5. PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES E  
DEMAIS VEGETAIS**

- Higienizar as mãos (consultar POP 08);
- Selecionar as partes e unidades deterioradas e retirá-las;
- Selecionar as unidades brotadas, com sujidades, pragas e vetores e retirá-las;

- Lavar cuidadosamente em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;
- Realizar a desinfecção conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado. Utilizar produto adequado para esta finalidade. No caso da água sanitária, utilizar na diluição de 200 - 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária diluída em um 1 litro de água);
- Imergir todos os alimentos ao mesmo tempo. Confirmar se todos os alimentos estão completamente imersos. Se necessário colocar um peso (prato) para auxiliar na imersão;
- Deixar os alimentos imersos por 15 minutos ou conforme orientação do fabricante;
- Enxaguar cuidadosamente em água corrente e potável, ou conforme a recomendação do fabricante.



### ATENÇÃO:

Os produtos usados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar na rotulagem indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na Anvisa e dentro do prazo de validade.

O uso de detergente na etapa de limpeza não é recomendado devido ao perigo químico.

O uso de vinagre na etapa de desinfecção não é recomendado, pois não tem ação como tal. Lembre-se que o vinagre é registrado junto ao MAPA e é um condimento. O vinagre não tem indicação de uso para higienização de vegetais.

## 6. AÇÃO CORRETIVA

- Realizar atividade novamente até que os alimentos estejam limpos;
- Se for necessário, capacitação do pessoal.

## 7. VERIFICAÇÃO

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?
A matéria prima	Observação	Na chegada ao estabelecimento, depois de higienizadas, antes do preparo	Manipuladores/Responsáveis pela cozinha

**ANEXO VIII DA PORTARIA N° 195/2025 – SME**

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP N° 06 – RECEBIMENTO E  
ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS**

**1. OBJETIVO**

Estabelecer procedimentos que serão adotados pelas escolas com a finalidade de assegurar o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios de forma correta e padronizada.

**2. CAMPO DE APLICAÇÃO**

Este procedimento aplica-se ao recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios pela escola.

**3. RESPONSABILIDADES**

<b>Descrição</b>	<b>Responsabilidade</b>
Limpeza geral e organização do local onde serão armazenados os produtos	Manipuladores
Recebimento e conferência dos gêneros (quantidade e qualidade) pela guia de entrega	Direção e responsável pelo serviço de alimentação da escola
Armazenamento de forma correta dos gêneros	Manipuladores
Organização e movimentação diária do estoque	Manipuladores

**4. DESCRIÇÃO**

Recomenda-se que o recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens seja objeto de diálogo entre os responsáveis para que as medidas de proteção contra o contágio pelo SARS-Cov-2, bem como as melhores formas de

produção, trabalho e transporte das matérias-primas, ingredientes e embalagens, sejam adotadas seguindo as recomendações do POP 08.

- A escola é responsável pelo recebimento, armazenamento, controle, conservação, preparo e distribuição dos gêneros alimentícios recebidos;

- Antes de armazenar os gêneros de nova remessa, a escola deverá promover limpeza geral e organização do local onde serão armazenados os produtos (Incluindo limpeza dos freezers);

- Antes de atestar o recebimento da remessa, o servidor (a) responsável deverá conferir **RIGOROSAMENTE OS PRODUTOS**, verificando a qualidade e quantidade dos gêneros. Após a devida conferência, deverá ser atestado mediante assinatura da Guia. A mesma deverá ser arquivada;

- Em caso de produtos com qualidade inadequada, para que seja efetuada uma possível substituição do produto, a Direção da escola deve comunicar imediatamente ao setor, por meio de ofício, descrevendo as condições em que se encontra o produto, quantidade que apresenta, alteração, prazo de validade e demais informações julgadas necessárias;

- Somente serão substituídos aqueles gêneros alimentícios que estiverem dentro do prazo de validade, no entanto deteriorados e quando for constatado que não houve negligência por parte da Escola na conservação e higiene dos produtos;

- Frutas e verduras devem ser pesadas no momento da entrega, dessa forma faz-se necessário a disponibilidade de uma balança digital. Observar os produtos para assegurar que os mesmos estejam em condições ideais para o consumo;

- No ato do recebimento, se constatadas eventuais faltas que comprometam o produto, a escola deve entrar em contato imediatamente com o setor de alimentação escolar. Faltas apontadas posteriormente ao recebimento não poderão ser reparadas, pois após a assinatura na guia entende-se que as orientações quanto a conferência foram realizadas;

- O recebimento deve acontecer no horário de funcionamento da escola;

- O servidor (a) responsável, designado (a) pela Direção da Escola, deverá acompanhar e registrar a movimentação diária do estoque das escolas;
- Nenhum produto pode em **HIPÓTESE ALGUMA** ser armazenado fora do estoque da escola;
- Se a quantidade na escola for excedente ao consumo mensal, solicitar com antecedência a redução ou suspensão do fornecimento do item ou remanejamento dos alimentos antes que corram risco de perdas;
- Os gêneros alimentícios (embalagens) não poderão ser armazenados diretamente em contato com o chão, devendo fazer uso de prateleiras e estrados;
- O depósito dos gêneros alimentícios deve ser de uso exclusivo da Alimentação Escolar. Não guardar neste local: materiais de limpeza, expediente, esportivos, peças de vestuário e outros pertences pessoais, objetos em desuso, etc.;
- Manter o depósito sempre limpo e organizado para facilitar o controle das condições e prazos de validade dos gêneros, utilizando etiquetas com as respectivas datas de validade;
- Os produtos devem ser dispostos de maneira que sejam sempre consumidos prioritariamente os de menor prazo de validade. Em hipótese alguma, a escola poderá deixar ultrapassar o prazo de validade do produto;
- Havendo previsão de falta de gêneros alimentícios para o preparo e atendimento aos alunos, a Direção da escola deverá informar, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias, à Célula de Alimentação Escolar responsável para as providências necessárias;

## 5. MONITORIZAÇÃO/VERIFICAÇÃO

O QUE?	COMO?	QUANDO?	POR QUEM?
Limpeza geral e organização do local onde serão armazenados os produtos	Inspeção da limpeza e organização do depósito	Diariamente	Diretor(a) e Responsável pelo setor de alimentação escolar



Recebimento dos gêneros, frutas, hortaliças e leite	Observação da qualidade e quantidade	Durante o recebimento	Responsável pelo setor de alimentação escolar
Armazenamento dos gêneros	Observação do estoque de Alimentação Escolar	Diariamente	Direção escolar e responsável pelo setor de alimentação escolar
Movimentação do estoque	Preenchimento da planilha de entrada e saída de gêneros	Diariamente, durante a entrada e saída de gêneros	Responsável pelo setor de alimentação escolar

## **6. AÇÃO CORRETIVA**

- Garantir um local apropriado para armazenamento dos gêneros;
- Aquisição de balanças, para conferência de produtos no ato do recebimento;
- Controle diário de entrada e saída dos itens do estoque;
- Arquivar o controle mensal do estoque das escolas;
- Encaminhar mensalmente (dia 20) o controle de estoque ao setor de alimentação escolar.

**ANEXO IX DA PORTARIA Nº 195/2025 – SME**

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP Nº 07 – CONSUMO E  
DISTRIBUIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO**

**1. OBJETIVO**

Os refeitórios escolares são mais do que um espaço para realizar refeições, também servem de local de acolhimento e socialização, com papel de destaque na educação infantil. É importante lembrar que os cuidados sanitários são necessários no enfrentamento da COVID-19, mas igualmente relevantes são os cuidados que proporcionem um ambiente acolhedor e de promoção da EAN.

**2. CAMPO DE APLICAÇÃO**

Este procedimento aplica-se a todos os manipuladores de alimentos das escolas.

**3. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO, DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO**

**As recomendações para refeitórios incluem:**

- Disponibilizar lavatório de mãos com água corrente, sabonete líquido neutro, papel toalha descartável e álcool gel 70% para que alunos e funcionários higienizem as mãos antes das refeições;
- Caso os refeitórios das escolas não disponham de lavatório de mãos para os estudantes, disponibilizá-lo emergencialmente. Até a sua instalação, deve ser disponibilizado álcool em gel a 70%;
- Recomendar que os alunos não falem ou reduzam, ao necessário, a conversa enquanto se servem;
- Preferencialmente estabelecer um funcionário específico para servir os alunos;
- Verificar a possibilidade de entregar os pratos na mesa aos alunos;
- Organizar a dinâmica na cozinha para agilizar a entrega dos pratos aos alunos;

- Nos refeitórios que possuem balcão de serviço, do tipo bufê, com serviço realizado por funcionário, é recomendável a instalação de uma barreira física que impeça a contaminação dos alimentos e utensílios por gotículas de saliva;
- Orientar os alunos para que mantenham o uso de máscaras até o horário de iniciar a refeição e retirem a máscara com cuidado ao se alimentarem, tocando apenas nos elásticos, e colocarem em um saco plástico pessoal destinado exclusivamente a isso. Evitar colocar a máscara diretamente sobre a mesa.
- Orientar os alunos que após a refeição colocar uma máscara limpa, garantindo a troca. Ressalta-se, nesta orientação, que o uso de máscara pelos escolares, segundo a idade, deve seguir as orientações das autoridades de saúde dos governos municipais, estaduais, do Distrito Federal e federal;
- Substituir e higienizar os talheres de serviço a cada 1 hora;
- Talheres (garfos, colheres e facas) para os alunos: mantê-los protegidos ou oferecer os talheres já apoiados sobre os alimentos nos pratos ou cumbucas; ou colocar os talheres diretamente nas mãos dos alunos (não deixá-los disponíveis para os alunos pegarem);
- Organizar os alunos em turnos, flexibilizar horários de refeições de forma a manter o distanciamento no refeitório e higienizar superfícies como mesas e cadeiras a cada turno de uso do refeitório, com álcool a 70%;
- Alterar a disposição de mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo preconizado e reduzir o número de pessoas por mesa, com espaço de uma cadeira vazia para cada cadeira ocupada, colocando orientações visíveis e marcações;
- Salas de aula podem ser espaços para refeições, assim como áreas externas que permitam a realização de refeições, desde que adotada a higienização de mesas e cadeiras a cada turno, com o uso de álcool a 70%;
- No transporte dos alimentos e utensílios até a sala ou área externa, é necessário garantir que as refeições estejam devidamente protegidas;
- Fazer marcações no chão para indicar o distanciamento seguro entre os alunos no momento da fila para o porcionamento das refeições;

- Organizar o fluxo do refeitório para que comida pronta não cruze com os pratos usados e a retirada do lixo;
- Retirar o lixo da cozinha logo após o término da distribuição e consumo;
- Manter orientação visual, com abordagem adequada à educação infantil, a respeito dos cuidados com higienização das mãos e etiqueta respiratória no refeitório.

**ANEXO X DA PORTARIA Nº 195/2025 – SME**

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP Nº 08 – CUIDADOS  
RELACIONADOS À COVID-19**

**1. OBJETIVO**

Sensibilizar os manipuladores de alimentos sobre a relevância da adoção dos cuidados relacionados à COVID-19 para si, para seus pares de trabalho e para os estudantes. Além de considerar a percepção de risco como fator de grande relevância no processo, de forma a contribuir para que os indivíduos estejam aptos a tomar decisões seguras e desenvolver suas atividades de maneira autônoma, inclusive identificar sintomas, buscar orientação médica e notificar a unidade executora nessas situações.

**2. CAMPO DE APLICAÇÃO**

Este procedimento aplica-se a todos os manipuladores de alimentos das escolas.

**3. DISTANCIAMENTO SOCIAL**

Sabemos que o coronavírus se espalha principalmente entre pessoas que estão em contato próximo. A propagação acontece quando uma pessoa infectada tosse, espirra ou fala e gotículas são lançadas no ar, caindo na boca ou no nariz das pessoas próximas. As gotículas também podem ser inaladas até os pulmões.

A distância física é muito importante para evitar a disseminação da COVID-19. Isto é, para minimizar o contato entre pessoas que podem estar infectadas e pessoas saudáveis. Durante o trabalho é importante que se estabeleçam regras de distanciamento, tais como:

- Orientar que os indivíduos mantenham, sempre que possível, uma distância de pelo menos 1 metro entre os trabalhadores;
- Limitar o número de pessoas presentes simultaneamente nas áreas de trabalho;
- Reduzir a interação com conversas desnecessárias e não permitir o hábito de cantar no ambiente de trabalho.

**4. USO DAS MÁSCARAS**

**Deve-se atentar as seguintes orientações quanto ao uso das máscaras:**

- As máscaras de uso não profissional ou artesanais devem estar de acordo com as orientações do MS e da Anvisa;
- Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho e deve-se realizar a troca na frequência necessária;
- As máscaras devem ser trocadas quando se tornarem fonte de exposição por exemplo: caírem no chão, rasgarem, perfurarem, estiverem úmidas/molhadas, com sujeira aparente, danificadas, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas;
- As máscaras de uso não profissional devem ser de uso individual, não podem ser compartilhadas, devem estar bem ajustadas ao rosto, cobrindo totalmente a boca e o nariz do manipulador, sem deixar espaços nas laterais;
- Os cuidados com a colocação e retirada da máscara precisam ser respeitados. Ao vesti-la, o manipulador deve segurar pelos elásticos e acomodar nela todo o queixo, a boca e o nariz. Na retirada, o processo também se dá por meio das alças, sem tocar na frente da máscara;
- Deve-se orientar os manipuladores de alimento sobre como retirar a máscara, evitando-se tocar em seu tecido. Caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabonete líquido imediatamente;
- As máscaras usadas devem ser colocadas em sacos plásticos, de papel ou em local indicado pela escola, de forma a seguir com seu processo de higienização;

Caso verifique-se que a máscara esteja úmida ou suja, deve-se promover a sua substituição imediatamente, mesmo em um intervalo de tempo inferior;

- As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça, etc.;
- Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos;
- Os manipuladores de alimentos podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (escudo facial ou face shield) durante o preparo, transporte e reposição de

alimentos como medida adicional de proteção, ou seja, em complementação ao uso de máscaras. A máscara de proteção facial de polímero (escudo facial ou face shield) deve ser higienizada a cada 60 minutos, seguindo a instrução de trabalho.

- Cada funcionário deve possuir quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana. Quando possível, pode-se utilizar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara, facilitando a identificação que houve a troca da máscara;

#### **4.1. PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS DE USO NÃO PROFISSIONAL OU ARTESANAL REUTILIZÁVEL**

- Deixar a máscara de molho por pelo menos 20 minutos em solução clorada (2 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade, conforme as instruções do rótulo);
- Enxaguar a máscara para retirar o excesso do saneante;
- Lavar a máscara em água corrente e sabão neutro;
- Secar naturalmente;
- Passar com o ferro quente (atentar à compatibilidade do tecido à temperatura utilizada).

#### **5. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS**

As mãos são nossos principais instrumentos de trabalho. Por isso devemos mantê-las sempre muito bem limpas. Conforme exigência da legislação brasileira, as cozinhas e áreas de produção devem dispor de estações para a lavagem das mãos, compostas por pias com acionamento automático exclusivas para esse fim, sabonete líquido, com ação antisséptica; papel toalha não reciclado ou ar quente e lixeira com pedal.



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO 10: PROCEDIMENTO PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



1. Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.



2. Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).



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



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



5. Entrelace os dedos e fricione os espaços interdigitais.



6. Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem.



7. Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



8. Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circular.



9. Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.



10. Enxágüe as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



11. Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

**ANEXO XI DA PORTARIA N° 195/2025 – SME**

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP N° 09 – HIGIENE DAS  
MAMADEIRAS, COPOS DE TRANSIÇÃO E CHUPETAS**

**1. OBJETIVO**

Estabelecer procedimentos a serem adotados para manter a segurança e higiene das mamadeiras, copos de transição e chupetas.

**2. CAMPO DE APLICAÇÃO**

Este procedimento aplica-se a higienização das mamadeiras e chupetas.

**3. RESPONSABILIDADES**

Manipuladoras de alimentos

**4. DESCRIÇÃO**

Os Centros de Educação Infantil devem-se atentar para a higienização de mamadeira, copos de transição e chupetas

**4.1.HIGIENIZAÇÃO DAS MAMADEIRAS, COPOS DE TRANSIÇÃO E CHUPETAS**

**Procedimento para Higienização de mamadeiras, copos de transição e chupetas**

- Descartar os resíduos e enxaguar;
- Deixar em imersão em água morna (mínimo 42°C) com detergente neutro por 15 minutos;
- Lavar com escova, um a um, inclusive os bicos;
- Enxaguar;
- Escorrer e colocar no esterilizador de mamadeiras para micro-ondas e levar para fervura no micro-ondas de 10 a 15 minutos;
- Retirar e deixar secar naturalmente;
- Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados.

OU

- Descartar os resíduos e enxaguar;

- Deixar em imersão em água morna (mínimo 42.C) com detergente neutro por 15 minutos;
- Lavar com escova, um a um, inclusive os bicos;
- Enxaguar;
- Deixar em imersão em solução clorada 200 ppm por 15 minutos;
- Enxaguar;
- Retirar e deixar secar naturalmente;
- Armazenar em recipientes individuais com tampa e identificados.

## 5. AÇÃO CORRETIVA

**Caso seja detectada alguma falha nas Condições de Higiene Operacional, será providenciada imediatamente a correção das não conformidades.**

**Verificando:**

- As diluições corretas da solução clorada
- O tempo de contato dos produtos
- A sequência correta das etapas

## 6. VERIFICAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Relatório Diário das Condições de Higiene Operacional	Observação Visual	Semanal Mensal	Direção da Escola Nutricionistas

## **ANEXO XII DA PORTARIA N° 195/2025 – SME**

### **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS COM ORIENTAÇÕES PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO RETORNO ÀS AULAS PRESENCIAIS**

A pandemia do coronavírus tem mudado o panorama global e o que se sabe até agora já é o bastante para reforçar medidas emergenciais de prevenção.

Notas técnicas destacam a importância da adoção de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos durante a pandemia de Covid-19, para garantir a entrega de alimentos seguros e reduzir o risco de disseminação entre os colaboradores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos.

Esse manual foi elaborado pelas nutricionistas da Célula de Alimentação Escolar, através da Secretaria da Educação de Sobral, com o objetivo de minimizar os riscos de contaminação e de contágio no retorno às aulas presenciais, e também implementar novas rotinas no serviço de alimentação escolar.

Seguimos as orientações da OMS e do Ministério da Saúde para a prevenção do coronavírus e em específico, a legislação que abrange boas práticas de manipulação (RDC nº 216/2004), a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

A produção constante de novas evidências sobre o tema faz deste manual um documento dinâmico que poderá sofrer alterações conforme atualizações relacionadas a Covid-19.

Segue abaixo o plano de ação, e recomendações necessárias para iniciar as aulas:

- Dedetização; **(POP 04)**
- Limpeza da caixa d'água; **(POP 03)**
- Treinamento dos funcionários; **(POP 01)**
- Limpeza permanente da cantina, do estoque, utensílios, equipamentos e superfícies; **(POP 02)**

#### **1. SAÚDE DO TRABALHADOR**

Orientações e procedimentos para os trabalhadores:

- Colaborador infectado ou com suspeita de COVID-19: Deve comunicar à direção ou aos seus superiores, afastar das atividades e adotar as medidas recomendadas pelo Ministério da Saúde;

- Orientação e conscientização sobre a importância do isolamento social 14 dias antes de retornar aos nossos serviços;

- Disponibilizar, em todas as dependências do estabelecimento, recursos de comunicação visual educativos, com informações sobre higiene das mãos, etiqueta da tosse e higiene respiratória e outras medidas de prevenção recomendadas pelo Ministério da Saúde;

- Realizar orientação/capacitação dos funcionários e aumentar a supervisão das atividades abordando:

1: sintomas;

2: formas de contágio;

3: correta higienização das mãos;

4: regras de etiqueta respiratória;

5: as medidas de prevenção e controle adotadas pela escola;

6: práticas serem desenvolvidas no ambiente laboral e fora dele;

- Disponibilizar material para higienização das mãos: água e sabonete líquido, suporte toalha, papel toalha, lixeira com tampa e abertura sem contato manual;

- Disponibilizar dispensadores de sanitizante adequado para as mãos, como álcool 70%, nas áreas de circulação de pessoas e nas áreas comuns, na entrada das salas e ambientes de trabalho e orientar os trabalhadores quanto à importância de sua utilização;

- Adotar procedimentos contínuos de higienização das mãos;

- Dispensar a obrigatoriedade de assinatura individual dos trabalhadores em planilhas, formulários e controles;

- Aumentar o espaçamento físico entre os colaboradores, atendendo as recomendações de no mínimo 1 metro;

## **2- HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS, HIGIENE PESSOAL E CONDUTA PESSOAL**

Cuidados relacionados a Covid-19 e etiqueta respiratória no retorno das aulas presenciais (**POP 08**):

- **Limpeza das mãos** é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. Lembre-se que as mãos devem ser lavadas com frequência como orientado no anexo **(POP 08)**;

- **Instalações para higiene:** Assegurar em toda a linha produtiva a presença de instalações adequadas para lavagem das mãos;

- **Produtos:** Dispor de água e de produtos adequados (sabonete líquido e, quando usado, álcool gel). Use produtos devidamente regularizados na Anvisa e que sejam indicados para a respectiva finalidade;

- **A secagem das mãos:** deve ser feita por meio de papel não reciclado ou outros métodos higiênicos, não sendo permitido o uso de toalhas de tecido;

- **Descarte de lixos:** Garantir a presença de lixeiras que não necessitem de acionamento manual;

- **Higiene pessoal dos funcionários:** Seguir os procedimentos de higienização e periodicidade contidos no documento: **(POP 01)**;

- **Equipamentos de Proteção individual:** Assegurar o acesso da quantidade de equipamentos de proteção individual (EPI), permitindo a troca sempre que necessário;

- **Uniforme:** Restringir o uso dos uniformes ao ambiente de trabalho, de forma a não permitir a circulação de funcionários uniformizados fora das áreas de produção;

- **Adornos:** Retirada de todos para evitar acúmulo de sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc., recomenda-se unhas curtas e sem esmalte. Caso o colaborador utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização;

- **Celulares:** Não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos. Entretanto, medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos também devem ser encorajadas;

- **Equipamentos de proteção individual:** Luvas, máscaras e óculos, a empresa deve assegurar o acesso a uma quantidade que permita sua troca na frequência necessária. Recomenda-se que os colaboradores sejam devidamente treinados de forma que esses equipamentos não se tornem possíveis focos de transmissão de doenças, inclusive de COVID-19;

- **Máscara facial:** é um instrumento que pode auxiliar na diminuição da

transmissão do novo coronavírus. Recomenda-se a sua troca frequente ou higienização, cuidados para evitar tocá-las e, sempre quando isso ocorrer, realização da lavagem correta das mãos;

### **3- HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

A limpeza e desinfecção frequente dos ambientes, equipamentos e utensílios devem ser objetos de grande atenção. Recomenda-se que as escolas verifiquem e cumpram rigorosamente os procedimentos, aperfeiçoando suas rotinas de limpeza e a sua frequência, contidos no documento: **(POP 02)**.

- Na porta de entrada da unidade deve haver um tapete pedilúvio umidificado com hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção dos sapatos;

- A legislação determina que ao menos, imediatamente após o término do trabalho, devem ser limpos cuidadosamente o chão incluindo o deságue, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos;

- Aperfeiçoar a higienização nas superfícies em que há maior frequência de contato, como maçanetas das portas, corrimãos etc;

- Os detergentes e desinfetantes utilizados devem ser adequados para a sua finalidade (leia o rótulo) e devem estar regularizados pela Anvisa. Para a limpeza podem ser indicados os detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°);

- Os produtos sanitizantes utilizados devem estar notificados e registrados junto ao órgão competentes. O modo de uso dos produtos sanitizantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;

- Higienizar balcões, bancadas, com álcool 70% ou diluição de hipoclorito de sódio a 2%, em intervalos mínimos de 30 minutos;

- Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo);

**ATENÇÃO:** O hipoclorito usado pode ser a água sanitária comum do mercado com registro na ANVISA, sem perfume ou corantes.

#### **4 - CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA E FLUXO DE PRODUÇÃO**

No recebimento de mercadorias, deve-se observar: data de validade, condições do produto, condições do entregador, condições do veículo de transporte da mercadoria. Ver **(POP 06)**;

Todas as mercadorias ao chegar na unidade devem ser imediatamente higienizadas. No ato do recebimento, as mercadorias serão conferidas pelo colaborador e devolvidas aquelas que apresentarem alguma avaria (rasgões, perfurações), posteriormente, serão descartadas as embalagens secundárias (caixas de papelão, sacos). Os produtos serão higienizados com solução sanitizante e depois guardados em seus locais específicos (estoque seco, freezer, geladeira). Seguir as recomendações do **(POP 06)**.

Os colaboradores envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos devem dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos, com o fornecimento de equipamentos de proteção individual, quando necessário. Embalagens de alimentos devem ser higienizadas com água e sabão, ou aplicar álcool 70% ou solução de hipoclorito de sódio 0,1%.

No caso de uso de sacolas de compras de plástico, descarte-as.

Ao retirar os alimentos das sacolas, já inicie a higienização de embalagens e os coloque em uma superfície limpa.

Após finalizar a higienização de embalagens e alimentos, higienize as superfícies utilizadas com água e sabão/detergente e aplique álcool 70% ou solução clorada.

##### **4.1 Higienização de embalagens:**

- Vidros, latas e plásticos rígidos podem ser limpos com água e sabão;
- Embalagens flexíveis podem ser limpas com papel toalha e álcool 70%;
- Quando o alimento possuir duas embalagens, descarte a embalagem externa antes de guardar o produto;
- Recomende a utilização de luvas de proteção para recebimento de utensílios usados, manejo de resíduos e higienização de ambientes e superfícies;
- Frutas e vegetais devem ser lavados e sanitizados\* com solução clorada antes do armazenamento, seguindo o **(POP 05)**;

## **5 - ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

### **5.1 Armazenamento à Temperatura Ambiente**

- Todo alimento deve ser retirado de caixas de madeira, caixas de papelão, sacos de papel e fardos;
- Os alimentos mais leves devem estar nas prateleiras superiores, os mais pesados nas prateleiras intermediárias e os líquidos nas prateleiras inferiores;
- Para facilitar a ventilação entre as embalagens dos alimentos, as mesmas devem estar afastadas da parede no mínimo 10 centímetros, mantendo o mesmo espaço entre as pilhas dos alimentos;
- Os alimentos devem ser armazenados separadamente por tipo;
- A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga são posicionados de forma a serem consumidos primeiramente (PEPS – primeiro que entra primeiro que sai, ou PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai);
- Após abertos os alimentos necessitam ser transferidos das embalagens originais (exemplo: latas, saches, pacotes). Nestes casos acondicionar em recipientes adequados (potes plásticos e/ou de vidro com tampa). Se não for possível manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta e afixada à nova embalagem;
- Após a abertura das embalagens deve-se seguir a recomendação do fabricante quanto ao prazo de validade e consumo do alimento;
- A data de validade deve ser sempre observada, **NUNCA UTILIZAR PRODUTOS VENCIDOS**;

### **5.2 Armazenamento Sob Refrigeração**

- Não é permitido armazenar sob refrigeração alimentos em caixas de papelão ou madeira, por serem porosos, isolantes térmicos e promoverem Contaminação;
- Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, respeitar: alimentos prontos para consumo dispostos nas prateleiras superiores. Os semiprontos e/ ou pré-preparados nas prateleiras do meio e o restante, como por exemplo produtos cárneos crus, nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;

## 6 – DISTRIBUIÇÃO

O vírus pode atingir talheres, pratos, corrimões, maçanetas das portas, balcões, mesas e outras superfícies por meio de gotículas de saliva e secreções corporais da pessoa infectada. Portanto, todos os utensílios e equipamentos do serviço devem ser higienizados e sanitizados com álcool a 70% ou solução clorada antes do início da distribuição, a cada turno e sempre que necessário. Ver **(POP 07)**.

- Realizar a limpeza e desinfecção frequente de bancadas, cadeiras, maçanetas, banheiros e demais superfícies com solução clorada (hipoclorito de sódio a 1%);
- Servir o alimento nos pratos somente no momento em que os alunos estiverem na fila marcada com distanciamento de no mínimo 1 metro;
- Sinalizar piso com o sentido do fluxo para receber a refeição e com distanciamento;
- Restringir o número de alunos no ambiente de distribuição por horário, por segurança;
- Horários diferenciados para o lanche;
- Utilizar face shield na hora da distribuição das refeições por ter maior contato com os alunos;
- Nos refeitórios, deve haver uma marcação onde cada criança pode se sentar, reservando um distanciamento seguro entre elas;
- Oriente os funcionários quanto à correta utilização de luvas descartáveis na distribuição. Quando utilizada, as luvas devem ser trocadas a cada mudança de procedimento;

## 7 – HIGIENIZAÇÃO DOS REFEITÓRIOS

- As mesas, cadeiras, bancadas, paredes e piso são meios de contaminação e devem ser limpos diariamente ou sempre que usados;
- Durante a saída de uma turma e entrada de outra turma, deve ser feito a desinfecção com álcool a 70% nas mesas e cadeiras. Necessário disponibilizar um funcionário dos serviços gerais para essa tarefa e que tenha um borrifador de álcool e um pano limpo e que tenha agentes anti bactérias (ex: perflex);

- Após os lanches e antes do almoço, realizar uma limpeza geral do refeitório com solução clorada e álcool a 70% seguindo as recomendações da Anvisa;
- A limpeza geral deverá ser feita após a última refeição;
- Disponibilizar dispenser de álcool gel para higienizar as mãos de todos os colaboradores para pegar nos utensílios e evitar contaminação;
- Os ventiladores deverão ser limpos diariamente e não podem estar direcionados para as pessoas no momento da refeição;
- Os funcionários e as crianças devem trazer de casa, os seus utensílios (Copos ou garrafas para água);
- Adaptar bebedouros do tipo "jato inclinado", de modo que somente seja possível o consumo de água com o uso de copo descartável;

## **8 – TRANSPORTE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

O transporte de alimentos e suas matérias-primas também devem obedecer às Boas Práticas. Assim, recomenda-se atenção também à higienização das instalações, equipamentos, utensílios e veículos.

Como medida de redução da disseminação do COVID-19, recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores, como pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas e câmbio.

As boas práticas de higiene e uma rotina frequente de lavagem das mãos também devem ser reforçadas juntos aos colaboradores envolvidos nessa etapa, como carregadores e motoristas.

Determinar e acompanhar a rotina de higienização dos transportes que realizam a entrega dos gêneros alimentícios para as escolas.

## **9 – REGRAS PARA VISITANTES**

São considerados visitantes os técnicos e nutricionistas da SEDUC/CAE, conselheiros do Conselho Municipal de Alimentação Escolar, assessores pedagógicos, fornecedores, fiscais e todas as pessoas que necessitem entrar nas dependências da cozinha escolar.

Devem usar obrigatoriamente protetor de cabelos e os demais equipamentos de prevenção a COVID 19.

Os visitantes não devem tocar nos alimentos, equipamentos e utensílios ou qualquer outro material da cozinha.

Não deverão entrar na área de manipulação de alimentos pessoas que estiverem com ferimentos expostos, gripe, doenças transmissíveis, gastroenterites ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação. O trânsito da cozinha é restrito aos manipuladores de alimentos.

## **REFERÊNCIAS**

Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução-RDC nº 216/2004

Manual de Boas Práticas. Programa Municipal de Alimentação Escolar. Departamento de Alimentação Escolar, CEASA Campinas S.A., 2018;

Recomendações para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no retorno presencial às aulas durante a pandemia da Covid-19: Educação Alimentar e Nutricional e Segurança dos Alimentos, FNDE, 2020.

Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução-RDC nº 216/2004

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 1997.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos ea Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução–RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos? Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/noticias/>

/asset\_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitidopor-alimentos-/219201. Acessado em 06/04/2020.

European Food Safety Authority. Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route. Disponível em: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>. Acessado em 06/04/2020.

U. S. Food and Drug Administration. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Disponível em <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>. Acessado em 06/04/2020. World Health Organization. Q&A on coronaviruses (COVID-19). Disponível em: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses> . Acessado em 06/04/2020.