CASA DA MENINA SÃO FRANCISCO DE ASSIS

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO – POP'S

UNIDADE ESCOLAR:_____

ANO 2024

Nutricionista:

Pedro Paulo Brisolla Polatto

CRN3/ 24444

POTABILIDADE DA AGUA

5. DESCRIÇÃO ETAPAS

A Escola deve controlar as fontes que utiliza para o abastecimento de água (rede municipal, poço ou água de reservatório). As analises microbiológicas e físico-químicas da água deverão realizar-se com uma frequência semestral.

As amostragens de água se farão alternativamente nos diferentes pontos dentro do estabelecimento. Se os resultados destas analises apresentar-se com desvios em relação aos valores de referencia estabelecidos na legislação, deve-se tomar as ações corretivas e repetir-se às analises ou exames para confirmar a correção da Não Conformidade.

5.1 – Limpeza e manutenção das caixas d água e reservatório

_ Todas as caixas de água devem estar protegidas (tampadas) e sem problema de vazamento.

_ As caixas d'água devem ser lavadas e desinfectadas na frequência mínima a cada 6 meses.

5.2 – Higienização de Caixas d'água

Essa higienização deve ser feita semestral e, independente do tamanho da caixa deve-se proceder à limpeza e desinfecção com ela vazia.

Segundo a Legislação, os procedimentos são:

- Técnica de Desinfecção

Calculo da Capacidade do reservatório

1 – Verificar as condições do reservatório: altura, largura e comprimento;

2 – Calcular o volume: multiplicar as 3 dimensões e multiplicar o valor achado por 1000.

Ex.:

Volume (L)= altura X largura X comprimento X 1000

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

Lavagem do reservatório

1 – Fechar o registro no cavalete ou amarrar a bóia para impedir a entrada de água;

2 – Esvaziar o reservatório;

3 – Lavar cuidadosamente o interior do reservatório com água e escova, esfregando bem as paredes, a fim de eliminar toda a sujeira aderida (não utilizar escovas de aço para não abrasar as paredes do reservatório);

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

Calculo da quantidade do desinfetante a ser utilizado

1 – Encher o reservatório e adicionar, por intermédio de um recipiente plástico, água sanitária, respeitando a relação de 1 (um) litro do produto para cada 1000 litros de água do reservatório, ou seja, entre 20 a 25 ppm de cloro livre;

2 – utilizar produtos clorados (água sanitária ou similar) com registro no Ministério da Saúde, respeitando a concentração de cloro livre indicadas.

3 – Promover a agitação do liquido, de modo a promover uma adequada homogeneização da solução desinfetante com água do reservatório;

4 – Manter a solução em contato com água por um período de tempo superior a 2 horas;

5 – Transcorrido esse tempo, esvaziar totalmente o reservatório, mediante a abertura de todos os pontos de utilização de água (torneiras, vasos sanitários, etc.), de modo a promover a desinfecção das tubulações; (ATENÇÂO: Esta água não deve ser utilizada como bebida ou para higiene pessoal).

6 – encher novamente o reservatório e utilizar a água normalmente.

6. RESPONSABILIDADES

_ O Diretor(a) da Unidade é responsável por acompanhar e assegurar o cumprimento deste procedimento.

_ O chefe de cozinha, cozinheiro ou função designada é responsável pela verificação da cor e odor da água.

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

_ A empresa de manutenção contratada é responsável pela higienização e reparos dos reservatórios de água bem como das linhas de distribuição e pela verificação do teor de cloro livre na água.

7. MONITORAMENTO

7.1 Limpeza e manutenção das caixas d água e reservatório

_ Inspeção da higienização e manutenção das caixas d água e reservatórios

Frequência: semestral

7.2 Controle da potabilidade e do teor de cloro

_ Teor de cloro livre na água.

Frequência: semestral

_ Observação da cor e odor.

Frequência: diária.

Nota: No caso de empresa contratada, solicitar junto ao cliente os laudos e resultados das analises da água coletada e higienização da limpeza da caixa d água.

8. AÇÕES CORRETIVAS

8.1 Limpeza e manutenção das caixas d água e reservatórios

_ contratar empresa especializada em higienização e manutenção de reservatório d água.

8.2 Controle da potabilidade e do teor de cloro

_ Se for constatada falha da Rede Publica comunicar o fato ao órgão responsável pelo abastecimento para devidas providencias.

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.

4. DESCRIÇÃO DAS ETAPAS

4.1 Higienização Manual de Utensílios (panelas/tampas/assadeiras/escorredores, etc.)

_ Retirar o excesso de sujidades e/ou recolher os resíduos;

_ Umedecer uma esponja com solução detergente;

_ Iniciar a lavagem utilizando preferencialmente água aquecida a 44°C, dispondo de modo organizado os utensílios já ensaboados e constituindo lotes ensaboados em quantidade suficiente, de acordo com o espaço disponível;

_ Enxaguar em água corrente ate remoção total do detergente e demais resíduos, fechando a torneira a cada interrupção da operação de enxágue para iniciar um novo lote;

_ Fazer desinfecção

Imergir ou borrifar solução clorada 200 ppm: aguardar 15 minutos e enxaguar;

_ Deixar secar naturalmente;

_ Guardar em local limpo e seco, de preferência, emborcados.

Notas:

1. **Os utensílios não podem ficar em contato direto com o piso, devendo ser mantidos suspensos em locais apropriados.**
1. **As prateleiras não devem estar revestidas com papel ou panos.**
2. **Observar o Uso Racional da Água.**
3. **Alguns utensílios de difícil higienização, como "saco de confeitar", devem ser substituídos por outros de material descartável ou apropriado. No caso de coador de café e "sacapuxa" de pano ou outro material não descartável deve-se higieniza-los manualmente e fazer a desinfecção pelo calor: ferver em água limpa por 15 minutos dispensando-se o enxágue. Secar em ambiente fechado e limpo. Acondicionar esses materiais em saco plástico transparente, em local seco.**
4. **Não utilizar escovas com cerdas de aço para retirar crostas das panelas ou assadeiras.**

Pedro Paulo Brisolla Poiatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

A CVS-5/13 proíbe o uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã e/ou palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.

4.1.1 Balanças

Periodicidade: após o uso.

Procedimento:

- Retirar os resíduos com papel toalha;
- Limpar com água e detergente utilizando pano úmido;
- Retirar com pano limpo;
- Passar solução clorada, aguardando o tempo de ação do produto utilizado.
- Cobrir a balança com plástico.

Produto:

- Água e detergente neutro;
- Solução clorada 200 ppm;

4.1.2 Caixas e Monoblocos:

Periodicidade: diária/mensal.

Procedimento:

Diária

- Lavar com água, sabão e esponja;
- Enxaguar com água;
- Passar solução clorada;
- Enxaguar com água;

Mensalmente:

- Lavar com água, sabão, esponja;
- Imergir em solução de cloro por 40 minutos na caldeira;
- Enxaguar com água;

Produto:

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Água e detergente neutro;
- Solução clorada a 200 ppm;

4.1.4 Geladeiras:

Periodicidade: Semanal

Procedimentos:

- Retirar os alimentos e as grades divisórias;
- Desligar o motor;
- Lavar com água, detergente e esponja;
- Aplicar solução clorada;
- Secar com pano limpo;
- Ligar a geladeira;
- Recolocar as divisórias e os alimentos.

Produtos:

- Água e detergente neutro;
- Solução clorada 200 ppm.

4.1.6 Equipamentos (moedor de carne, amaciador de bife, liquidificador, batedeira, multiprocessador, cortador de frios, picador de legumes e espremedor).

Periodicidade: diária – após cada tipo de preparo

Procedimentos:

Partes desmontáveis:

- Retirar as peças cuidadosamente;
- Lavar peça por peça, com água, detergente, esponja e/ou escova;

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Enxaguar com água;
- Aplicar solução clorada

Partes Fixas:

- Retirar os resíduos com papel toalha brancos;
- Lavar com detergente e esponja, tomando cuidado para não molhar a parte elétrica.
- Retirar o detergente com pano limpo;
- Aplicar solução clorada;
- Secar naturalmente;
- Remontar o equipamento colocando as peças no lugar;
- Acondicionar e cobrir com plástico transparente.

Produtos:

- Água e detergente neutro;
- Solução clorada 200 ppm.

4.1.8 Fogão:

Periodicidade: diária (a cada troca de turno) / semanal

Procedimentos:

Diariamente:

- Deixar esfriar a superfície;
- Raspar com espátula os resíduos mais resistentes;
- Cobrir os queimadores;
- Lavar com água e detergente, com auxilio de esponja;
- Enxaguar;
- Secar naturalmente.

Semanalmente:

- Lavar como no procedimento diário;
- Retirar os queimadores e ferver com água e produto desincrustante, na quantidade estipulada pelo fornecedor;

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Raspar com espátula os resíduos mais resistentes;
- Aplicar o produto desincrustante;
- Esfregar com auxilio de esponja;
- Enxaguar;
- Secar naturalmente.

Produtos:

- Água, detergente neutro e desincrustante.

4.1.9 Forno Elétrico / Combinado

Periodicidade: após o uso.

Parte Externa:

- Desligar;
- Lavar com água e detergente;
- Passar desincrustante segundo orientação do fornecedor nas manchas de gordura;
- Enxaguar com água;
- Secar com pano limpo;

Parte Interna:

Quando for de Inox / Combinado:

Lavar como o procedimento da parte externa, retirando o detergente com pano limpo;

Quando for de tijolo refratário:

Tirar os resíduos com papel toalha branco – Não molhar.

Produtos:

- Água, detergente neutro e desincrustante.

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

4.1.10 Freezer

Periodicidade: Semanal

Procedimentos:

- Desligar
- Retirar os alimentos e transferi-los para outro equipamento sob refrigeração;
- Lavar com água, detergente e esponja;
- Enxaguar;
- Secar com pano limpo;
- Ligar o equipamento;
- Recolocar os produtos.

Produtos:

- Água, detergente neutro.

4.1.11 Mesa de Altileno e Bancadas de Inox

Periodicidade: a cada troca de preparo

Procedimentos:

- Retirar os resíduos e jogar no lixo;
- Lavar com água, detergente e esponja;
- Enxaguar com água;
- Aplicar solução clorada e manter em contato de acordo com o fabricante;
- Enxaguar;
- Puxar com rodo, exclusivo para esta finalidade.

Produtos:

- Água e detergente neutro;
- Solução clorada 200 ppm.

4.1.12 Higienização de panos

Os panos de cozinha ou de mão representam grandes focos de contaminação e a partir da CVS-6/99 e retificada pela CVS-5/13 ficou proibido o uso de panos convencionais para a secagem de utensílios e equipamentos. Desta forma, deve-se usar

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

para estas tarefas "panos" constituídos de materiais descartáveis, garantindo-se a pratica de descartá-los após cada uso.

Os panos convencionais, portanto, somente podem ser usados para limpeza ambiental, devendo ser exclusivos para estes fins e separados por áreas, ou seja, panos usados em banheiros e vestuários não podem ser utilizados em áreas de processamentos, os panos de áreas externas não devem ser usados em áreas internas, etc.

Periodicidade: higienização diária, freqüente, após o uso.

Procedimentos:

- Separar os panos segundo suas áreas de afinidade;
- Lavar com água, detergente e produto sanitizante;
- Esfregar vigorosamente para total retirada dos resíduos e sujidades;
- Enxaguar em água corrente;
- Torcer bem;
- Secar em local limpo, próprio e especifico para este fim, isento de contaminações ambientais, bem ventilado e livre de sujidades.

Produtos:

- Água e detergente neutro;
- Solução clorada 200 ppm.

Nota: Não secar panos sobre equipamentos, grades de circulação de ar dos refrigeradores, etc.

4.1.13 Placas de Altileno:

Periodicidade: sempre que mudar de preparo.

Procedimentos:

- Lavar com água e detergente, com auxilio de esponja ou escova;
- Enxaguar com água corrente;
- Manter sob imersão em solução clorada pelo tempo de 5 minutos;
- Retirar da solução, enxaguar e utilizar;

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Semanalmente, realizar fervura das placas em solução clorada.

Produtos:

- Água, detergente neutro.
- Solução clorada 200 ppm.

Nota: A solução clorada deve ser trocada a cada 4 horas.

4.1.14 Utensílios (pratos, pegadores, bandejas, talheres) (Lavagem Manual)

Periodicidade: após o uso e quinzenal

Após o uso:

- Retirar os resíduos;
- Lavar com água, detergente e esponja;
- Enxaguar;
- Deixar secar no escorredor e/ou secar com pano descartável;

Quinzenal:

- Repetir o procedimento diário;
- Deixar em imersão clorada ou desincrustante;
- Enxaguar;
- Secar com pano descartável;

Produtos:

- Água, detergente neutro.
- Solução clorada 200 ppm.

4.1.15 Recipiente de lixo e resíduos

Periodicidade: diária

Procedimentos:

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Retirar os sacos de lixo, colocando-os fechados, sobre paletes no local do deposito;
- Lavar os recipientes com água, detergente e esponja reservada para este fim;
- Enxaguar com água;
- Aplicar solução clorada;
- Colocar novo saco de lixo.

Produtos:

- Água, detergente neutro.
- Solução clorada 200 ppm.

4.1.16 Bebedouro de Galão

Periodicidade: semanal.

Procedimentos:

- Retirar o galão de água e proteger a boca do galão com fita filme;
- Lavar o reservatório com esponja e detergente;
- Enxaguar;
- Despejar solução clorada no reservatório, deixando agir por 15 minutos;
- Escorrer pela torneira;
- Enxaguar escorrendo a água de enxágue pela torneira;
- Recolocar o galão.

Nota: O galão deve ser lavado com detergente e esponja enxaguando e borrifado com solução clorada 200 ppm. O lacre e a tampa do galão devem ser totalmente retirados.

Produtos:

- Água, detergente neutro;
- Solução clorada 200 ppm.

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

4.1.17 Termômetro

Periodicidade: Antes e após cada uso

Procedimentos:

- Lavar a haste metálica com detergente e esponja;
- Enxaguar com cuidado sem molhar o visor de leitura;
- Fazer a desinfecção da haste com solução clorada ou álcool 70%.

Nota: A limpeza da caixa do visor de leitura deve ser realizada a seco, esfregando com esponja pouco umedecida com detergente e retirando-o com pano limpo.

Produtos:

- Água, detergente neutro;
- Solução clorada 200 ppm ou álcool 70%.

4.2 Higiene das Instalações

- Recolher os resíduos com o auxilio de pás ou similares;
- Lavar com água, detergente, esfregando bem;
- Enxaguar cuidadosamente, retirando todos os resíduos químicos e físicos;
- Aplicar solução clorada;
- Secar ou puxar com rodo.

Nota: è proibido varrer a seco os pisos das áreas de manipulação e processamento.

4.2.1 Teto

Periodicidade – de acordo com a necessidade.

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

Procedimento:

- Lavar e enxaguar manualmente ou com máquina própria para este fim;
- Ou solicitar limpeza especializada.

Produtos:

- Água e detergente neutro.

4.2.2 Paredes/Janelas e Vitrôs

Periodicidade – diária / semanal

Procedimento:

- Lavar com água e detergente com auxilio de esponja.
- Enxaguar com água;
- Diariamente lavar com água e detergente com auxilio de esponja, locais que apresentam sujidades.
- Finalizar com solução clorada a 200 ppm (paredes)

4.2.3 Ralos

Periodicidade: a cada turno.

Procedimento:

- Recolher os resíduos acumulados com auxilio de pás ou similares;
- Lavar com água e detergente neutro;
- Enxaguar com solução clorada 200 ppm.

Produtos:

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Água e detergente neutro.
- Solução clorada 200 ppm.

4.2.4 Piso e Rodapés

Periodicidade: após cada turno.

Procedimentos:

- Limpar uma ou mais vezes de acordo com a necessidade.
- Retirar os resíduos maiores, jogando-os no lixo;
- Lavar com água e detergente, esfregar bem e enxaguar;
- Fazer a desinfecção com solução clorada;
- Secar ou puxar a água com rodo.

Notas: É proibido varrer a seco os pisos das áreas de manipulação e processamento. Os utensílios de limpeza (rodo, vassouras, baldes, etc.) devem ser higienizados após cada uso e mantidos em suportes apropriados fora da área de produção, porem não misturar com os utensílios de limpeza da Escola.

Produtos:

- Água e detergente neutro.
- Solução clorada 200 ppm

4.2.5 Estoque Seco

Periodicidade: diária e semanal

Procedimentos:

Diária:

- Retirar o pó;

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Retirar os resíduos das prateleiras com pano úmido e o piso com auxilio de pano úmido e rodo.

Semanal:

- Retirar os produtos das prateleiras;
- Limpar as prateleiras com pano limpo;
- Lavar o piso com água e detergente com auxilio de vassoura;
- Enxaguar com água;
- Puxar com rodo e secar.

Produtos:

- Água e detergente neutro.

4.2.6 Portas

Periodicidade: diariamente.

Procedimentos:

- Limpar e desinfetar as maçanetas das portas;
- Lavar com água e detergente;
- Esfregar com escova, se necessário;
- Enxaguar.

Produtos:

- Água e detergente neutro.

4.2.7 Telas

Periodicidade: mensal

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

Procedimentos:

- Remover as telas;
- Lavar com água e detergente;
- Esfregar com escova;
- Enxaguar;

Produtos:

- Água e detergente neutro.

4.2.8 Bancadas e Mesas de apoio

Periodicidade: diariamente.

Procedimentos:

- Lavar com água, detergente e esponja;
- Enxaguar;
- Puxar a água, usando rodo exclusivo;
- Aplicar solução clorada;
- Deixar secar naturalmente (não usar panos) ou usar rodo exclusivo para este fim (cabo curto, material plástico ou metal).

Produtos:

- Água e detergente neutro.

Nota: No caso de usar rodo é necessário lavá-lo e desinfetá-lo a cada uso.

4.2.9 Câmaras frias

Periodicidade: semanal

Procedimentos:

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Retirar os alimentos;
- Desligar o evaporador;
- Lavar as paredes e prateleiras com água, detergente e esponja;
- Lavar o piso com água, detergente e vassoura;
- Enxaguar com água;
- Aplicar solução clorada;
- Retirar a solução com rodo;
- Ligar a câmara;
- Recolocar os alimentos.

Produtos:

- Água e detergente neutro.
- Solução clorada 200 ppm.

Nota: Manter diariamente as câmaras organizadas e limpas.

4.2.10 Masseira, Modeladora e Cilindro.

Periodicidade: Após o uso, diariamente.

Procedimentos:

- Fazer a desinfecção com cloro;
- Borrifar solução clorada, deixando em contato por 15 minutos;
- Deixar secar naturalmente;
- Higienizar a seco as partes fixas, fios e tomadas.

NOTA

_ Os equipamentos, cujas partes não são removíveis, dever ser lavadas com água detergente e esponja, bem enxaguadas para a retirada total do detergente, para então proceder a desinfecção:

Produtos:

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Solução clorada 200 ppm
- 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para cada 1 litro de água
- 20 ml (2 colheres de sopa) de cloro p/ cada 1 litro de água

4.2. 11 Galões

Periodicidade: após chegar das escolas.

Procedimentos:

- Retirar o excesso de sujeiras
- Lavar com água e detergente utilizando uma esponja
- Enxaguar em água corrente até remoção total do detergente
- Borrifar ou imergir em solução clorada, aguardar por 15 minutos
- Enxaguar
- Deixar secar naturalmente
- Guardar

Produtos:

- Água e detergente neutro.
- Solução clorada 200 ppm.

4.2.12 Vestiários e Sanitários

Periodicidade: diária

Procedimentos:

- Lavar paredes e pias com água, detergente e esponja;
- Lavar o vaso com água, detergente e escova própria;
- Lavar piso e ralos com água, detergente e vassoura exclusiva para o local;
- Enxaguar com água corrente;
- Aplicar solução clorada;
- Puxar com rodo exclusivo para o local;
- Secar.

Pedro Paulo Brisola Ferraz
Nutricionista
CRN 3 - 24444

Produtos:

- Água e detergente neutro.
- Solução clorada 200 ppm.

Observação:

- Mantê-los limpos e organizados;
- Manter os calçados protegidos em sacos plásticos dentro do armário;

Prover o local de:

- Sabonete bactericida para as mãos.
- Recipiente para lixo, revestido com sacos plásticos com tampa e pedal.
- Papel higiênico e papel toalha não reciclado.

5.RESPONSABILIDADES

5.1 Gerente de Unidade

Cabe ao Gerente da Unidade checar as atividades e funções a seus colaboradores da unidade, com relação a higienização de equipamentos e utensílios.

6. MONITORAMENTO

_ Monitorar periodicidades de higienização.

_ Condições e manutenção dos equipamentos.

7. AÇÕES CORRETIVAS

Caso seja encontrada alguma não conformidade durante a inspeção, o Gerente da Unidade deverá criar um plano de ação em cima dos pontos encontrados, corrigindo as falhas seja de higienização de equipamentos ou utensílios.

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

OBSERVAÇÃO:

"UM DIA DE TRABALHO SÓ DEVERÁ ESTAR TERMINADO DESDE QUE O CONJUNTO DAS OPERAÇÕES DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO ESTEJA EFETUADO."

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

1. DESCRIÇÃO DAS ETAPAS

5.1 Sistema de Controle de Pragas

O controle de insetos e roedores deve ser feito com periodicidade mínima de 6 meses.

Os gêneros durante a desinsetização devem estar cobertos com plásticos ou armazenados em lugar seguro, para evitar que sejam contaminados pelos venenos pulverizados.

Os produtos químicos usados na desinsetização e desratização devem obedecer as especificações do fabricante para a utilização em depósitos de alimentos e registrados no Ministério da Saúde.

A responsabilidade pela execução do Controle de Pragas esta estabelecida no Contrato de Prestação de Serviço ou Carta de Intenção. Independente da responsabilidade, caberá ao responsável da unidade de alimentação manter um acompanhamento sobre a realização dos controles de pragas bem como sobre má eficácia.

5.2 No caso da empresa contratada:

- O controle integrado de pragas é terceirizado, realizado por empresa contratada, especializada e devidamente registrada na Secretaria Municipal de Saúde;

- Possuir Equipamentos de Proteção Individual e/ ou Coletiva (EPI's e EPC's) específicos para a realização do serviço;
- O serviço deve assegurar o controle de pragas e o monitoramento do processo, bem como o rápido tratamento em caso de emergência.

5.3 Medidas Preventivas:

Existem medidas para prevenir entrada de pragas, tais como:

- Janelas teladas;

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Canaletas com grelhas e ralos sifonados;
- Ralos com tampa;
- Vedação de frestas na parede;
- Desinsetização/ Desratização com regularidade;
- Higienização das áreas após cada turno de serviço;
- Portas com cortina de ar, flexidoor, sistema de fechamento automático e protetor no rodapé;

Os manipuladores são orientados a comunicarem a observação de pragas ou indícios da existência das mesmas (como presença de fezes, de urina ou ainda a existência de sacos furados), à Coordenação.

NOTA: Antes da aplicação dos produtos químicos, os alimentos, equipamentos e utensílios são adequadamente protegidos e no dia seguinte a aplicação é realizada a higiene ambiental das áreas segundo descritas no POP 02 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALACÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSILIOS.

2. RESPONSABILIDADES

O Coordenador da Unidade é responsável por implementar, acompanhar e assegurar o cumprimento deste procedimento, como também informar as áreas envolvidas e solicitar a autorização formal para execução dos serviços.

O Coordenador é responsável por designar uma pessoa para acompanhar os serviços de desinsetização e desratização;

3. MONITORAMENTO

7.1 Check list de instalação e controle de resíduo para evitar a entrada de insetos e roedores.

-Freqüência: Trimestral

7.2 Controle de ocorrência de pragas.

- Freqüência: Quando houver ocorrência.
-

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

4. AÇÃO CORRETIVA.

8.1 Check list de instalações e controle de resíduos para evitar a entrada de insetos e roedores.

- Elaborar e implementar um Plano de Ação para as não conformidades detectadas no monitoramento; Ex: Proteção de telas, proteção de calhas e ductos, ralos sifonados com tampas.
- Contactar a empresa contratada quando for evidenciada presença de praga.
-

5. VERIFICAÇÃO.

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Check list de instalações de resíduos	**Observação Visual**	**Trimestral**	**Coordenador da Unidade ou função designada**

10. ANEXOS

- Check list de instalações e controle de resíduos;
- Controle de Ocorrências de Pragas.

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

Higiene e Saúde do Manipulador

5- DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

5.1 Saúde dos Manipuladores

As pessoas transmitem uma às outras, muitas doenças através dos alimentos. Assim, o cuidado com a saúde do funcionário, e seu efetivo controle, são fatores que influenciam na qualidade da merenda e do almoço. Sendo assim, em Cozinhas Pilotos os seguintes Controles de Saúde devem ser realizados:

Hemograma
Coproparasitológico
Coprocultura
VDRL

Periodicidade: anual (todo final de ano, nas férias escolares – trazer no início do ano)

5.1.1- Controle Diário de Saúde

Diariamente o responsável pela unidade de alimentação ou função designada deve realizar o monitoramento das condições de saúde de cada manipulador, antes do inicio de cada turno.

Quando os colaboradores apresentarem feridas, lesões, chagas, cortes nas mãos e braços ou gastrenterites agudas ou crônicas (diarreia ou desinteria), assim como, os que estiverem com infecções pulmonares ou faringites não devem manipular os alimentos.

Os colaboradores descritos acima devem ser afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

5.1.2- Controle de Saúde Clinica dos Colaboradores:

Todo colaborador, antes da admissão no serviço, é submetido aos exames médicos- laboratoriais, conforme a legislação vigente. Estando apto, recebe o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO).

Pedro Paulo Brisola Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

Esses exames são revalidados anualmente para todos os colaboradores, podendo também ocorrer no retorno ao trabalho, após afastamento, mudança de função ou demissão.

5.2- Higiene e Comportamento Pessoal

Todas as pessoas que trabalham na Area de Alimentação e Nutrição em suas respectivas UPR's devem praticar as medidas de higiene, a fim de proteger os alimentos de contaminações.

5.2.1- Asseio Pessoal

- Tomar banho diariamente, de preferência, no inicio da jornada de trabalho.
- Não usar perfumes e/ou desodorantes com cheiro forte.
- Manter as unhas curtas e aparadas, nunca esmaltadas, nem com base.
- Fazer barba diariamente.
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento.
- Os homens devem ter o cabelo curto e aparado, coberto com rede apropriada e boné.
- Escovar os dentes após as refeições.
- Não aplicar maquiagem
- Evitar bigodes e costeletas. (se utilizados, deve ser: bem aparados, limpos e não exagerados)

5.2.2- Higiene das Mãos

Os funcionários devem higienizar as mãos adotando as técnicas adequadas de frequência e procedimentos. É importante lavar as mãos constantemente durante o dia de trabalho: a cada hora, todas vez que o funcionário entrar no setor e a cada troca de função.

Frequência obrigatória para lavar as mãos:

- Quando chegar ao trabalho
- Depois de utilizar os sanitários
- Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz
- Depois de usar esfregões, panos e materiais de limpeza
- Depois de fumar

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Depois de recolher o lixo
- Depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados ou crus;
- Depois de qualquer interrupção do serviço, especialmente entre alimentos crus e cozidos;
- Antes de manipular alimentos
- Antes de tocar em utensílios já higienizados
- Antes de tocar em alimentos já preparados
- Antes e após o uso de luvas
- Toda vez que mudar de atividade e
- Cada vez que as mãos estiverem sujas

Como lavar as mãos corretamente

1. Umedecer as mãos e antebraços com água
2. Colocar o sabonete líquido sobre as mãos úmidas
3. Demorar pelo menos 15 segundos com as mãos ensaboadas
4. Enxaguar bem as mãos e o antebraço com água corrente
5. Secar as mãos e antebraço com papel toalha

Uso de escova para unhas:

Todos os dias, no início do turno de trabalho.

As escovas deverão permanecer imersas em solução desinfetante

Receita párea preparar a solução desinfetante:

250 ml de água em 750 ml de álcool.

Trocar a solução toda segunda feira.

5.3- Uniforme:

- Usar uniforme completo, adequadamente e somente no local de trabalho.
- Manter o uniforme sempre limpo e passado.
- Trocar o uniforme diariamente e se necessário, no próprio dia.
- O avental de PVC, pertence à área e não ao colaborador.

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- Não é permitido usar acessórios e bijuterias como brincos, anéis, alianças, correntes, pulseiras, relógios, etc. Inclusive o coordenador da unidade, supervisor ou visitante.
- Auxiliar administrativo deve usar jaleco branco, ou uniforme, durante todo o período de trabalho.
- As saias devem obedecer ao comprimento padrão, quatro dedos acima ou abaixo dos joelhos;
- Manter a camisa sempre fechada e por dentro da calça.
- Não é permitido usar o avental pelo avesso.

De acordo com as atividades que irão executar os manipuladores recebem e usam os seguintes Equipamentos de Proteção Individual (EPI):

- **Proteção Frontal:**

- Aventais:
- PVC vermelho forrado para umidade.
- Avental anti-chama: para proximidade do fogão.
- Casaco térmico: uso obrigatório na câmara fria.

- **Proteção das mãos:**

As luvas serão utilizadas de acordo com a natureza do serviço, atentando-se para a higienização das mãos, antes e após o uso das luvas.

Uso de luvas descartáveis:

Na manipulação de pães

Após o uso devem ser jogadas no lixo

Uso de luvas térmicas:

As luvas térmicas serão utilizadas como item de segurança (no setor de padaria e no setor de cozinha para o carregamento de latões). Deve-se atentar para a adequada higienização das luvas e deve-se cuidar para as mesmas não tocarem os alimentos.

Uso de luvas de borracha

São indicadas para a proteção do manipulador:

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

Devem ser distintas para cada atividade (ex: a luva utilizada para lavar o lixo não deve ser a mesma utilizada para lavar os utensílios);

Devem ser mantidas sempre limpas para o desempenho das seguintes funções:

- Lavagem de panelas e utensílios;
- Coleta e transporte de lixo;
- Limpeza de paredes e piso;
- Higienização das caldeiras;
- Manipulação de produtos químicos.

Luva de Malha de Aço: deve ser utilizada nos setores de preparações de carnes, legumes, higienização, equipamentos e laminas cortantes. Higienizar com água e sabão e auxilio de escova antes e depois da utilização. Após lavar, deixar imersa em solução clorada por 15 minutos ou desinfetar sob fervura por 15 minutos. Guardar em local seguro para proteger contra contaminação.

Fitas de corte:
Usada envolvendo os dedos para fazer corte de legumes e folhas ela deve ser descartada após o uso.

- **Proteção dos Pés:**

- Botas PVC
- Sapatos de Segurança

- **Proteção dos Braços:**

- Mangotes de Lona: deve ser usado para proteção dos braços e antebraços ao efetuar serviços de frituras e sobre grelhas. Efetuar a higienização com água e detergente neutro, sempre que necessário.

- **Proteção Respiratória:**

- Respirador 3M

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

- **Proteção dos Olhos:**

- Óculos de Segurança Transparentes

- **Proteção dos Ouvidos:**

- Protetor auricular

- Protetor facial (acrílico): protege a face dos respingos quando em uso dos produtos químicos.

5.4 – Comportamento Pessoal

- Não é permitida aos colaboradores a prática de: coçar a cabeça, introduzir os dedos nas orelhas, nariz e boca, cuspir, enxugar as mãos no uniforme, comer qualquer produto ou ingrediente na área de produção.
- Fumar somente nos horários de descanso e em áreas reservadas.
- Os colaboradores que apresentarem infecções na pele, unhas, feridas ou outras doenças, devem ser encaminhados ao serviço médico. No caso de cortes ou feridas leves, estas devem ser tratadas e protegidas com bandagens e dedeiras. Não é permitido o uso de "band-aid" (curativos plásticos).

Os colaboradores que possam contaminar o alimento manipulado devem ser transferidos para outra função ou até afastados temporariamente do serviço

- Não é permitido mascar chicletes, manter na boca palitos de dente e\ou fósforos na área de trabalho. Também não é permitido manter lápis, cigarro ou outros objetos atrás das orelhas.
- Antes de espirrar ou tossir, o colaborador deve se afastar do produto que esteja manipulando, cobrir a boca e o nariz com lenço de papel e depois higienizar as mãos.
- Lavar e higienizar as mãos após fazer o uso dos sanitários.
- Manter limpo e organizado os armários dos vestiários.
- Não enxugar as mãos no uniforme, nem mesmo aventais de frente.
- Não degustar comida nas mãos, ou utensílios em uso.
- Retirar o avental de frente antes de utilizar os sanitários.

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444

6. RESPONSABILIDADES

- O coordenador da Unidade é responsável por encaminhar os colaboradores para a realização dos exames médicos, clínicos e laboratoriais, admissionais, demissionais, periódicos e controlar e arquivar todos os documentos relativos ao PCMSO/PPRA e ao Controle de Saúde Clinico.
- O médico do trabalho é responsável por encaminhar os exames médicos, acompanhar os tratamentos e definir a necessidade de afastamento.
- Todos os colaboradores são responsáveis por aplicar os requisitos de higiene pessoal e prevenção de contaminação cruzada.

Pedro Paulo Brisolla Polatto
Nutricionista
CRN 3 - 24444