



DOCUMENTO ORIENTADOR



ORIENTAÇÕES PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DAS UNIDADES ESCOLARES DURANTE O PERÍODO DE PANDEMIA DA COVID-19

PARTE I



Parte I

Higienização das Instalações e do Ambiente

Considerando a continuidade na paralisação das atividades educacionais decorrente da pandemia do novo coronavírus, o Setor de Merenda Escolar reitera orientações aos manipuladores de alimentos das unidades escolares, elencando os procedimentos de higienização e manutenção das instalações dos serviços de merenda, equipamentos e utensílios, a fim de preservar os ambientes de trabalho e garantir a qualidade dos serviços prestados aos alunos.

Cozinha:

- Limpeza e higienização apurada em todos os equipamentos e utensílios de cozinha (freezer, geladeira, fogão, telas, coifas, balcões, expositores, processadores, batedeiras, liquidificadores, richeau; utensílios como talheres, pratos, canecas, panelas, entre outros).
- Limpeza e higienização ambiental: paredes, azulejos, chão, janelas, prateleiras de alvenaria, armários, etc.
- Organização e acondicionamento dos utensílios e equipamentos nos seus devidos lugares.

Estoque /Despensa

Os manipuladores de alimentos deverão:

- Monitorar o estoque;
- Armazenar os alimentos, cuidando para que os mesmos não tenham contato direto com o chão, sendo colocados devidamente em prateleiras, ou paletes, ou estrados, garantindo a adequada ventilação e limpeza. Os paletes e estrados devem ser de material liso, resistente impermeável e lavável;
- Manter os gêneros alimentícios organizados por prazo de validade, a fim de utilização adequada, priorizando o uso dos produtos com prazo mais próximo de vencimento;
- Não manter no estoque da despensa, os produtos fora da validade e seguir as orientações enviadas pelo setor por e-mails para a devolução de produtos (com prazo de um mês a vencer). Caso ocorra a existência de carunchos em algum produto, mesmo que dentro do prazo de validade, efetuar a separação/isolamento do mesmo e comunicar ao Setor de Merenda para a sua retirada;
- Armazenar os alimentos em local limpo, sem umidade, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta;
- Realizar a seleção de materiais em desuso para o devido descarte, mantendo na cozinha/despensa, somente os de uso da Unidade, no caso de material em bom estado, disponibilizar para outra Escola; seguindo os procedimentos de transferência patrimonial, se necessário;
- Caixas de papelão ou madeira devem ser descartadas, pois servem de abrigo para vetores e pragas, podendo ser substituídas por caixas plásticas, se necessário.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
Estado de São Paulo
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

O Setor de Merenda Escolar destaca as principais fontes oficiais de referências bibliográficas:

• **Portal da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**

<http://portal.anvisa.gov.br>;

- NOTA TÉCNICA 18/2020 – COVID-19 E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS;

- PORTARIA CVS 5, DE 09 DE ABRIL DE 2013;

• **Conselho Federal de Nutricionistas**

BOAS PRÁTICAS PARA A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DURANTE A PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19);

• **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação**

- RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020