

# MANUAL

## PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – BAHIA





# **GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA**

## **SECRETARIA DA EDUCAÇÃO**

### **SUPERINTENDÊNCIA DE PLANEJAMENTO OPERACIONAL DA REDE ESCOLAR – SUPEC**

#### **DIRETORIA DE LOGÍSTICA E SUPRIMENTO ESCOLAR – DISUP**

#### **COORDENAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CME**

**Jerônimo Rodrigues Souza**

*Secretário da Educação*

**Manoel Vicente da Silva Calazans**

*Superintendente de Planejamento e Organização da Rede Escolar*

**Déa Maria Nascimento Miranda**

*Diretora de Logística e Suprimento Escolar*

**Célia Maria Pinheiro Dourado Mendes**

*Coordenadora da Alimentação Escolar*

*5ª Avenida Nº 550, Centro Administrativo da Bahia – CAB, Salvador, Bahia  
CEP: 41.745-004 | e-mail.: alimentacaoescolarbahia@enova.educacao.ba.gov.br*

# Apresentação

## Apresentação

O presente manual foi elaborado com a finalidade de sistematizar e orientar as ações desenvolvidas pelas unidades escolares, relacionadas a alimentação escolar. As mesmas devem ser comuns a todos os atores que integram o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Nesse contexto, pretende-se, por meio deste manual, estabelecer um elo entre os vários segmentos inseridos no programa (Coordenação de Alimentação Escolar, Gestor das Unidades Escolares, Coordenadores Pedagógicos, Manipuladores de Alimentos, Professores e Comunidade Escolar), de forma que as atividades comuns no seu desenvolvimento sejam pautadas pelas mesmas diretrizes, normas e linguagem que regem o PNAE.

O acesso à alimentação segura e adequada é direito Constitucional, inerente à dignidade da pessoa humana. Assim, para que o ambiente escolar seja um espaço pleno de formação de sujeitos e exercício de direitos, é fundamental que ofertem alimentos seguros e saudáveis.

A Coordenação de Alimentação Escolar (CME) tem como objetivo prezar pelo fornecimento de uma alimentação de qualidade visando a segurança alimentar dos alunos. Entendendo que o emprego da alimentação saudável e a inserção de bons hábitos alimentares nas instituições educacionais, visam favorecer ao alunado, bem-estar, ânimo, atenção e condição ideal à aprendizagem, além de contribuir para a manutenção de sua saúde.

Este manual traz orientações sob a supervisão de nutricionistas no ambiente escolar, pautadas em Resoluções que nos garantem formas adequadas e seguras no lidar com o alimento em todas as etapas processuais.

# Sumário

## Sumário

<b>Controle de Qualidade</b> .....	<b>04</b>
Conceito .....	05
Recebimento de matéria-prima .....	06
Características dos alimentos .....	07
Armazenamento dos gêneros .....	09
Higiene e manipulação dos alimentos .....	12
Manipulador de alimentos .....	14
Manejo com os resíduos .....	16
<b>Referencia</b> .....	<b>17</b>

# CONTROLE DE QUALIDADE



# 1º

## CONCEITO



O controle de qualidade dos alimentos se refere a toda e qualquer ação que visa melhorar as boas práticas nos procedimentos de higiene e manipulação de alimentos para que o alimento fique livre de qualquer contaminação e seja um “Alimento Seguro”, que não cause perigo à saúde de quem consumir.

Para que o alimento seja seguro é importante fiscalizar a qualidade dos alimentos em todas as etapas de produção, desde o abate ou colheita, passando pelo transporte, recebimento, armazenamento, processamento até a distribuição final ao alunado. Existem legislações que regulamentam os padrões higiênico-sanitários que devem ser seguidos por todos os estabelecimentos, principalmente as unidades escolares, que lidam com alimentos, seja manipulando, transportando, fracionando ou apenas a distribuição. A manipulação da alimentação escolar deverá ser cumprida, rigorosamente, de acordo com todas as medidas sanitárias estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e órgãos estaduais.

- **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002** - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (ANVISA);
- **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004** - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (ANVISA);
- **Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005** - Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais (ANVISA);
- **Resolução RDC nº 26, de 17 de junho de 2013** - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (FNDE);
- **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013** - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção (Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo).



2º

## RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

- O primeiro passo para o recebimento dos gêneros alimentícios é conferir a nota fiscal, se todos os produtos que constam na nota chegaram ao local e se as quantidades estão exatas, pois se houver algum produto em desacordo em relação a nota é preciso barrar o pedido neste momento;
- Verificar as condições das embalagens, ou seja, a sua integridade. As embalagens não devem estar furadas, rasgadas, amassadas ou enferrujadas;
- Em relação à embalagem ainda é preciso verificar se todas as informações estão contidas nela, como: validade do produto, os dados do fornecedor e registros obrigatórios, quando necessário;
- Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;
- Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em veículo refrigerado, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega;
- Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados e com hábitos de higiene satisfatórios, conforme boas práticas de fabricação/produção/manuseio de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.



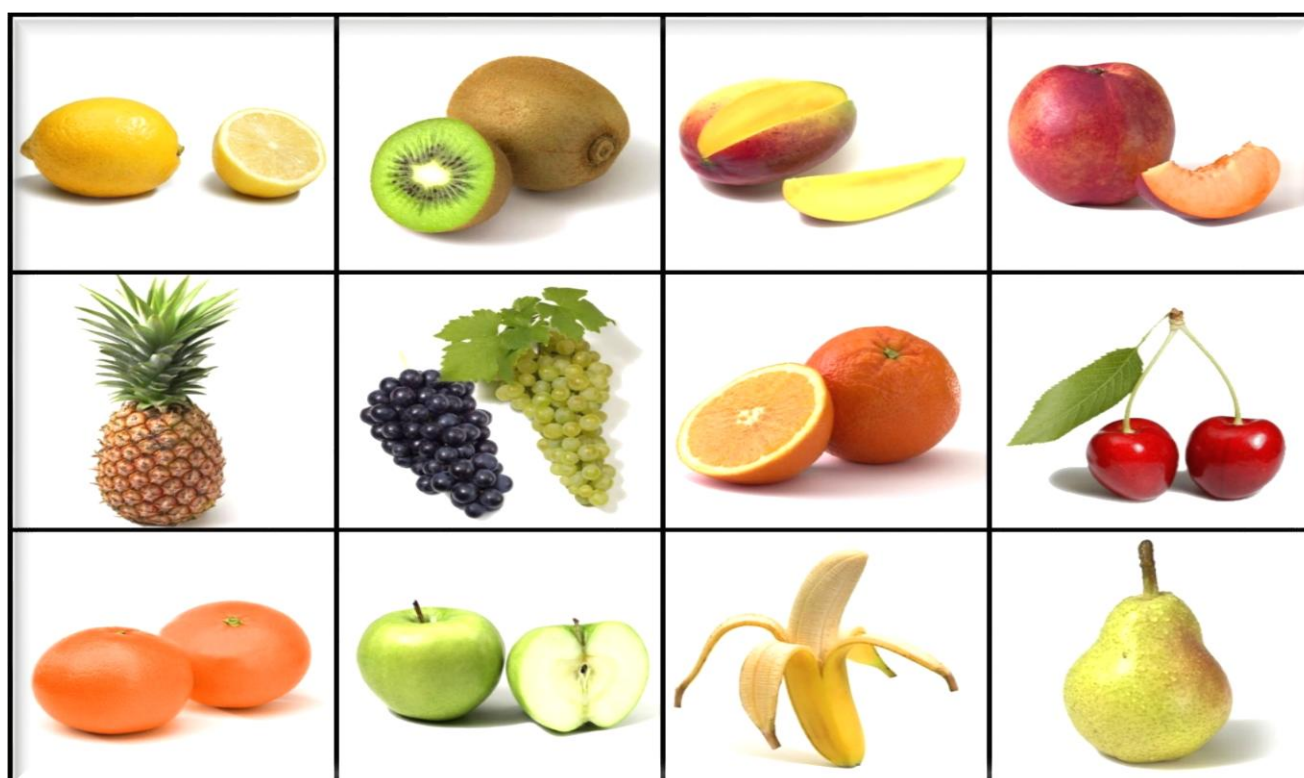
# CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

Os alimentos apresentam características específicas, que lhes conferem aparência, sabor, aroma, cor, textura e, a princípio, contribuem para a escolha, a aceitabilidade deste alimento por quem irá consumi-lo. Mas, estas características também denotam a sua qualidade nutricional e microbiana.

ALIMENTOS	CARACTERÍSTICAS NORMAIS	CARACTERÍSTICAS ALTERADAS
CARNE DE BOI	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Superfície brilhante;</li> <li>● Firme à pressão dos dedos;</li> <li>● Cor vermelha;</li> <li>● Cheiro característico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Superfície pegajosa;</li> <li>● Amolecida ao tato;</li> <li>● Coloração esverdeada ou escura;</li> <li>● Mau cheiro.</li> </ul>
CARNE DE FRANGO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Superfície brilhante;</li> <li>● Consistência firme;</li> <li>● Pele de cor uniforme;</li> <li>● Carne rosada e úmida;</li> <li>● Cheiro característico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Superfície seca ou pegajosa;</li> <li>● Consistência mole, desfazendo-se com facilidade e a pele desprendendo do músculo (mesmo após o descongelamento);</li> <li>● Coloração esverdeada ou escura;</li> <li>● Mau cheiro.</li> </ul>
PEIXES	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carne firme, elástica e resistente à pressão dos dedos;</li> <li>● Cor branca ou rosada com reflexos perolados;</li> <li>● Olhos brilhantes;</li> <li>● Guelras vermelhas;</li> <li>● Escamas bem aderentes e brilhantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Superfície pegajosa;</li> <li>● Textura amolecida (mesmo após o descongelamento);</li> <li>● Cor alterada;</li> <li>● Mau cheiro.</li> </ul>
OVOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Superfície limpa;</li> <li>● Casca inteira, sem deformações e fosca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Superfície rugosa, suja (excrementos);</li> <li>● Casca quebrada.</li> </ul>



ALIMENTOS	CARACTERÍSTICAS NORMAIS	CARACTERÍSTICAS ALTERADAS
FRUTAS, LEGUMES E VEGETAIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Superfície deve ser firme e não apresentar rachaduras;</li> <li>● Folhas inteiras e bem verdes;</li> <li>● Brilhantes (ex: maçã);</li> <li>● Cheiro característico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Secos demais ou pegajosos (dependo do gênero);</li> <li>● Desmancham à pressão dos dedos;</li> <li>● Superfície com buracos e rachaduras (dependo do gênero);</li> <li>● Presença de mofo;</li> <li>● Folhas amarelas;</li> <li>● Cor alterada e cheiro desagradável</li> </ul>
CEREAIS, GRÃOS E FARINÁCEOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Livres de insetos, larvas e objetos estranhos;</li> <li>● Os grãos devem estar secos e inteiros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presença de insetos, larvas e objetos estranhos;</li> <li>● Viscosidade;</li> <li>● Presença de mofo.</li> </ul>
ENLATADOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Embalagem perfeita sem partes amassadas, enferrujadas e nem estufadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Embalagem com partes amassadas, enferrujadas e nem estufadas.</li> </ul>



# 4º

## ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS

▶ A melhor forma de evitar a presença e a multiplicação de microrganismos é seguir corretamente todas as normas de higiene, armazenamento e conservação dos alimentos. Para isso, é preciso conhecer os tipos de alimentos:

▶ **PERECÍVEIS** - estes alimentos estragam com facilidade e, portanto, devem ser armazenados em geladeira ou freezer como, por exemplo: frango, carnes, peixes, verduras, legumes, frutas, ovos, queijo fresco, iogurte, pratos prontos (macarronada, arroz, feijão, lasanha, etc);



▶ **SEMI PERECÍVEIS** - assim como os perecíveis, estes alimentos devem ser conservados em geladeira, bem conservados eles duram um maior tempo, como: geleias, doce em pasta, doce em calda, queijo semi-curado, etc;

▶ **NÃO PERECÍVEIS** - têm maior durabilidade, porém, devem ficar em local seco, ventilado, protegidos do calor excessivo e da umidade, como: grãos em geral, arroz, feijão, fubá, açúcar, latarias, etc.



## ▶ ESTOQUE SECO

- As aberturas que facilitam a ventilação deverão estar protegidas com telas;
- Proteger o estoque contra pragas e vetores, mantendo o local rigorosamente limpo, com as portas fechadas;
- Organizar os produtos por tipo e classe de alimentos;
- Organizar os alimentos de forma a deixar os que vencerão primeiro na frente dos que vencerão posteriormente;
- Os produtos devem ficar afastados da parede para evitar a umidade e facilitar a ventilação;
- Colocar caixas plásticas e sacarias sobre estrados (pallets) ou prateleiras, nunca diretamente no chão;
- Inspeccionar periodicamente os produtos estocados, pois alguns podem tornar-se impróprios para uso por alterações como contaminação por insetos ou larvas, ataque por fungos, rancificação, putrefação e fermentação;
- Retirar do estoque gêneros que apresentem sinais de alteração, além de limpar o local para não contaminar os demais gêneros;
- Reservar áreas distintas e exclusivas para armazenar materiais de limpeza, descartáveis e outros.



## ► ESTOQUE REFRIGERADO

- Controlar as datas de validade dos produtos: primeiro que vence primeiro que sai;
- Dispor os produtos de modo a facilitar a circulação de ar, não superlotando o equipamento (geladeira/ freezer), nem colocando papelão, papel ou plásticos nas prateleiras;
- Evitar o armazenamento de grande quantidade de alimento no mesmo recipiente, principalmente carnes em geral;
- Conservar os alimentos sempre cobertos;
- Etiquetar sobras de matéria-prima com data de validade e procedência;
- Armazenar os produtos recém-recebidos (refrigerados) ou crus nas prateleiras mais baixas, os alimentos pré-preparados nas prateleiras intermediárias e os alimentos prontos nas prateleiras superiores;
- As portas da geladeira e freezer devem ser mantidas em boas condições para garantir vedação eficiente. Manter as portas fechadas, evitando abertura excessiva;
- No caso de existir apenas uma geladeira ou freezer, regular a temperatura conforme o alimento que necessitar de menor temperatura;
- A manutenção deve ser cuidadosa, em relação à limpeza, ao descongelamento, temperatura e circulação de ar.



# HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

- A higiene dos alimentos é um conjunto de ações que visa à proteção dos alimentos, inibindo a multiplicação e destruindo os microrganismos patogênicos. Além de agregar outros fatores, tais como: higiene pessoal e do ambiente, características dos alimentos, manipulação adequada, entre outros.
- Manipulação de alimentos são operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, armazenamento, transporte, distribuição aos alunos.
  - Antes de qualquer procedimento é importante preparar o local (pia, cuba, panela e etc.) para se fazer a higienização dos vegetais. Tudo deve estar limpo e desinfetado;
  - Lavar e fazer assepsia das mãos antes de manipular os alimentos, ao mudar de atividade, e sempre que necessário;
  - Em caso de ferimento nas mãos, cobrir a área com bandagem à prova d'água, firmemente fixada e de cor viva. Se houver necessidade do uso de luvas descartáveis, estas devem estar sempre em perfeitas condições sanitárias.
  - Higienizar e desinfetar verduras, legumes e frutas antes de sua utilização, inclusive condimentos frescos como salsinha, hortelã, etc.:
    - Selecionar, retirando as folhas, legumes e frutas danificadas;
    - Lavar criteriosamente em água potável e corrente os vegetais folhosos (alface, escarola, agrião, etc.), folha a folha e as frutas e legumes, um a um; desfolhar as verduras;
    - Colocar de molho, em água clorada, de 15 a 30 minutos, com hipoclorito de sódio (seguindo a orientação do fabricante);
    - Enxágue em água filtrada, eliminando os resíduos flutuantes.
  - Evitar o contato direto das mãos com os alimentos prontos para o consumo sem a utilização de luvas ou utensílio apropriado;

- Não permitir que os alimentos prontos permaneçam em temperatura ambiente, preparar as refeições sempre próximas ao horário de servi-las;
- Não permitir o contato de alimentos crus com cozidos (por meio das mãos, utensílios, equipamentos e áreas de trabalho) a fim de evitar a contaminação cruzada;
- Ao preparar gêneros refrigerados, retirar apenas as quantidades que serão usadas por vez, retornando o restante à refrigeração o mais rápido possível;
- Desprezar os alimentos que caírem no chão e não puderem ser lavados;
- Carnes cruas ou cozidas devem permanecer sob refrigeração (4° c) por no máximo 24 horas;
- Acondicionar sobras de alimentos enlatados em recipientes plásticos adequados, tampados e devidamente etiquetados com data de validade;
- Para provar os alimentos, utilizar utensílios destinados exclusivamente para este fim (colher, pratinho, etc). Nunca tocar o alimento com um utensílio que foi à boca.



6º

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Manipulador de alimentos é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento;
- Além disso, para que os alimentos entregues aos alunos sejam de qualidade, é essencial que o manipulador de alimentos fique atento a alguns cuidados que deve ter durante qualquer tipo de manipulação dentro da cozinha.

### ● O MANIPULADOR PRECISA ESTAR:

- Sempre usando touca;
- Com as mãos sempre limpas;
- Com as unhas sempre aparadas, limpas e sem esmalte;
- Sem barba e/ou bigode;
- Com uniformes sempre limpos;
- Sem qualquer tipo de adorno, (ex: aliança, anéis, brincos, colares, relógio);
- Sempre usando sapatos fechados.

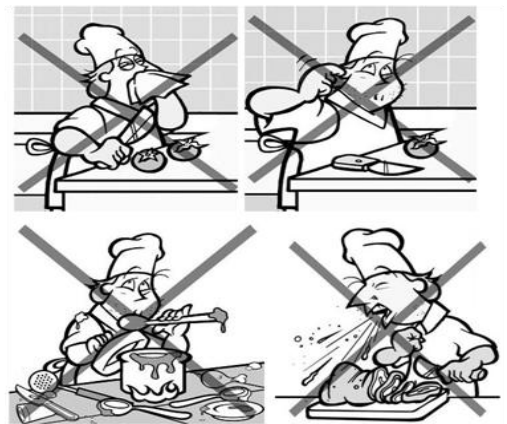


### ● NÃO É PERMITIDO AO MANIPULADOR:

- Falar sobre os alimentos;
- Tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- Comer, fumar ou mascar chicletes durante o trabalho;
- Tocar em dinheiro;



- Manipular alimentos quando estiver doente (ex: resfriado) ou apresentar algum tipo de lesão nas mãos e unhas;
- Provar as preparações com as mãos;
- Colocar o pano de prato nos ombros;
- Limpar as mãos no uniforme;
- Usar o uniforme fora da área de trabalho;



## ● HIGIENE DAS MÃOS:

- Utilize água corrente para molhar as mãos;
- Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
- Enxágue bem com água corrente retirando todo o sabonete;
- Seque-as com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente.





# MANEJO COM OS RESÍDUOS

■ O lixo acumulado na cozinha é uma fonte perigosa de microrganismos. Por isso:

- O recipiente de lixo deve ser de material não absorvente, isto é, de plástico ou aço inoxidável, de fácil limpeza e desinfecção. Deverá possuir tampa e pedal, permanecendo sempre fechado;
- Usar saco de plástico maior que o recipiente de lixo, para que ao ser retirado, o saco possa ser amarrado sem que o conteúdo escape;
- O recipiente de lixo deverá ficar afastado do fogão, dos utensílios e da área de alimentos prontos para o consumo evitando a contaminação cruzada;
- Retirar o lixo quando o saco estiver relativamente cheio ou sempre que necessário;
- Utilizar luvas exclusivas para remoção de lixo.



# Referências

## Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>;

\_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Atualizada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>;

\_\_\_\_\_. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005**. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>;

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Disponível em: [ww.cvs.saude.sp.gov.br](http://ww.cvs.saude.sp.gov.br);

\_\_\_\_\_. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Disponível em: [www.fnnde.gov.br/arquivos](http://www.fnnde.gov.br/arquivos).