



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
Secretaria Municipal de Educação
Coordenadoria Técnica de Operações
Coordenadoria de Alimentação Escolar
Rua Afonso Cavalcanti, 455 – 1º andar – sala 107 - Cidade Nova – CEP 20.211-901
caesme@rioeduca.net

Circular E/CTO/CAE nº 03/2024

Rio de Janeiro, 29 de agosto de 2024.

Senhor(a) Gerente de Infraestrutura e Logística,
Senhor(a) Diretor(a) de Unidade Escolar,

Com o objetivo de garantir a qualidade e padronização dos serviços que norteiam a correta execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), prestados em todas as Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino da Cidade do Rio de Janeiro, encaminhamos os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) elaborados pela Unidade de Nutrição e Segurança Alimentar Annes Dias (S/IVISA-RIO/CTATS/UNAD) para leitura atenta e ampla divulgação.

Os POP são documentos essenciais que detalham as etapas, materiais necessários e responsabilidades para a execução de 7 (sete) atividades específicas voltadas para o PNAE, sendo roteiros padronizados, que devem ser rigorosamente seguidos, com o objetivo de garantir a qualidade na execução de cada serviço.

Considerando a importância dos POP, destacamos algumas orientações:

1. A E/CRE/GIL deverá assegurar que os POP sejam amplamente divulgados às Unidades Escolares;
2. A equipe gestora da Unidade Escolar deverá garantir que todos os profissionais que atuam na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tenham acesso e sigam os procedimentos e diretrizes, promovendo uniformidade às ações de execução do PNAE;
3. É responsabilidade da equipe gestora garantir que os documentos estejam visíveis e afixados, facilitando o acesso contínuo e consulta por todos os envolvidos;
4. É imprescindível que a equipe gestora também se aproprie das orientações e instruções, com o intuito de verificar se há necessidade de adequações na Unidade Escolar.

Elencamos no quadro abaixo a relação dos documentos que complementam esta Circular:

Procedimento Operacional Padronizado	
1	Descongelamento e limpeza de produtos cárneos
2	Moagem de carne
3	Higienização do reservatório de água e teste de potabilidade
4	Controle integrado de vetores e pragas urbanas
5	Higiene e saúde dos manipuladores
6	Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios
7	Higienização de legumes e verduras servidos crus

Contamos com a colaboração de todos para a adesão e aplicação desses procedimentos.

Raquel Silva de Almeida
Coordenadora de Alimentação Escolar
E/CTO/CAE
Matrícula: 11/232.451-5

Rodrigo José Abreu dos Santos
Coordenador Técnico de Operações
E/CTO
Matrícula: 11/263.563-9

Procedimento Operacional Padronizado nº 01

Descongelamento e limpeza de produtos cárneos

Verificar com 48 h de antecedência, de acordo com o cardápio a quantidade de carne necessária e/ou com 24h de antecedência a quantidade de peixe ou de frango



Transferir só produtos devidamente embalados para o refrigerador em temperatura de no máximo 5 C° dentro de caixas plásticas com tampa



Aguardar o descongelamento



No dia do uso retirar as peças da refrigeração (lavar as embalagens antes)



Limpar, cortar e temperar os produtos cárneos em pequenas quantidades de modo que não permaneça em temperatura ambiente por mais de 30 minutos



Manipular os produtos cárneos usando utensílios e mãos higienizados
Não manipular diferentes tipos de carne (bovina, frango, peixe) ao mesmo tempo



Acondicionar em recipientes higienizados e cobertos



Se não for usar imediatamente, utilizar etiqueta de identificação (nome do gênero, data de manipulação e data de validade), levar para refrigeração e manter sob-refrigeração (até 5°C) até o momento do preparo

Responsável Técnico: Marluce Fortunato

Procedimento Operacional Padronizado nº 02

Moagem de carne

Retirar gradativamente as peças de carne limpas da refrigeração (quantidade para ser manipulada no máximo em 30 minutos)



Limpar a carne removendo as aparas e proceder a moagem



Acondicionar a carne moída em monoblocos tampados



Se não for utilizar imediatamente, utilizar etiqueta de identificação (nome do gênero, data de manipulação e data de validade), levar para refrigeração e manter sob-refrigeração (até 5°C) até o momento do preparo

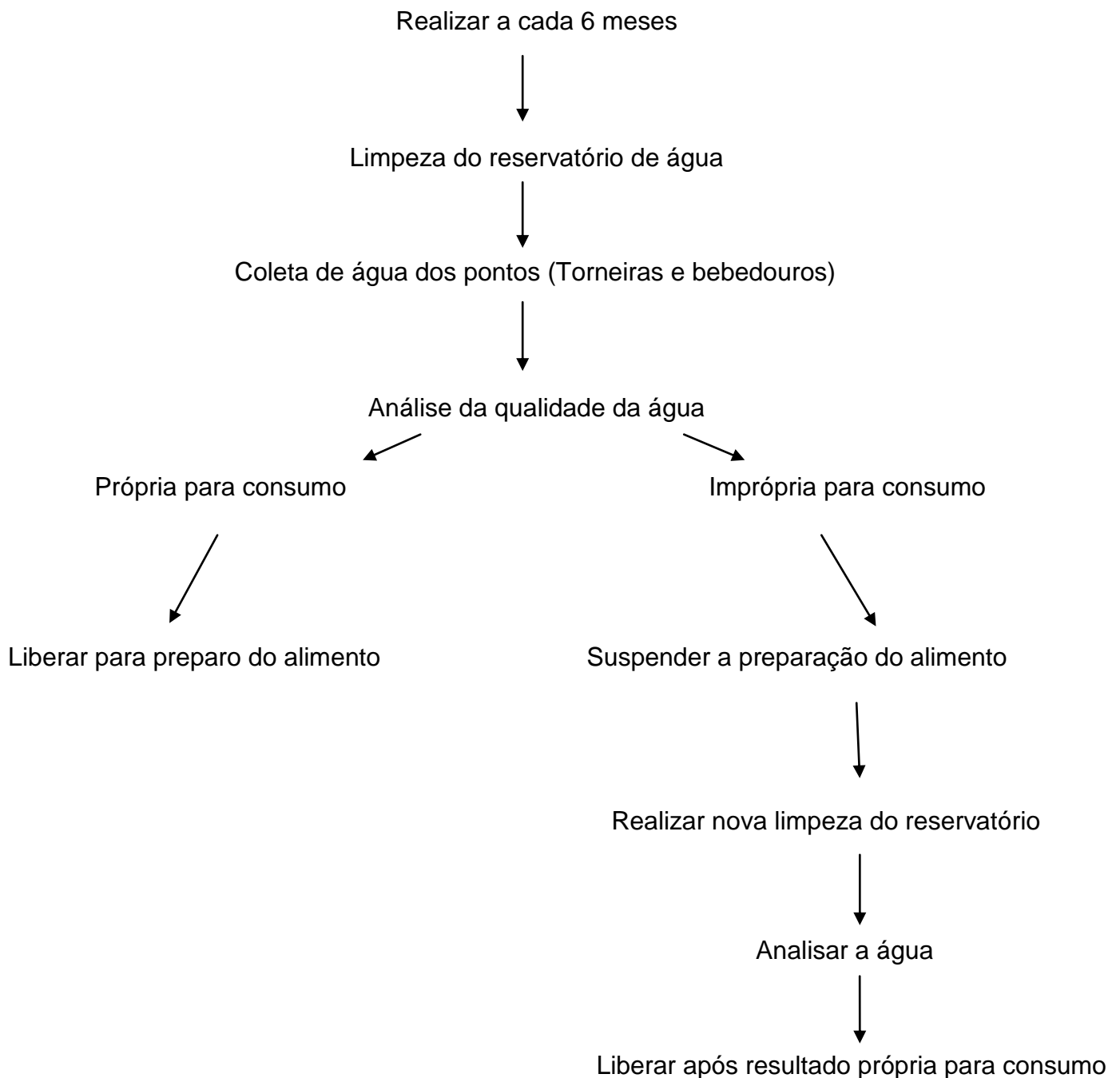


Utilizar o produto em até 2 horas

Obs: O moedor deve estar rigorosamente higienizado (limpo e desinfetado). Ver no POP nº 06.

Procedimentos Operacionais Padronizados nº03

Higienização do reservatório de água e teste de potabilidade



OBS.: a limpeza do reservatório de água deverá ser realizada com empresa especializada e com registro nos órgãos competentes

Procedimentos Operacionais Padronizados nº 04

Controle integrado de vetores e pragas urbanas

- Possuir instalações livres de fendas, frestas e perfurações;
- Manter a caixa de gordura bem vedada e realizar a limpeza sempre que necessário ;
- Manter aberturas para áreas externas fechadas com telas milimétricas;
- Manter as portas e janelas ajustadas ao batente;
- Possuir ralos sifonados;
- Manter as áreas livre de sujidades e resíduos alimentares;
- Descartar o lixo com frequência e de maneira correta;
- Manter as latas de lixo limpas, em boas condições e bem cobertas. Deverão ser ter acionamento por pedal e estar com saco plástico para o uso;
- Lavar, enxaguar e desinfetar as latas de lixo regularmente;
- Manter cobertos os alimentos (em panelas, cubas ou caixas plásticas) para não atrair insetos;
- Manter as áreas internas e externas livres de mato, papel, papelão ou embalagens e materiais em desuso;
- Manter a área externa livre de equipamentos em desuso;
- Manter os refeitórios com barreira física (fechados);
- Contratar uma empresa especializada e legalizada para aplicação de tratamento químico das áreas internas e próximas a UE;
- A empresa especializada deve emitir certificado de garantia do serviço, comprovando a execução do serviço e contendo as informações “estabelecidas na legislação sanitária específica”.

Procedimentos Operacionais Padronizados nº 05

Higiene e saúde dos manipuladores

Hábitos Higiênicos:

- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim;
- Tomar banho diariamente;
- Manter os cabelos sempre limpos e protegidos por rede e/ou touca;
- Os homens devem manter os cabelos curtos e a barba e bigode raspados diariamente ou protegidos;
- As unhas devem ser curtas, limpas, sem esmaltes ou base incolor;
- Ausência de maquiagem, cílios postiços e unhas postiças.

Durante o processo de manipulação dos alimentos NÃO É PERMITIDO:

- Usar adornos (brincos, pulseiras, correntes, colares, anéis, piercings, fitas, amuletos e relógio);
- Usar panos ou sacos plásticos para proteger o uniforme;
- Usar o celular dentro da cozinha/estoque (mantê-lo fora da área de manipulação e estoque);
- Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;
- Tocar no corpo, colocar o dedo no nariz ou ouvido, assoar o nariz e mexer no cabelo;
- Comer ou experimentar alimentos com as mãos;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça do uniforme;
- Iniciar um trabalho com utensílios e equipamentos sujos;
- Permanecer sem uniforme, touca ou rede para proteção dos cabelos nas áreas de manipulação e armazenamento de alimentos;
- Ir ao sanitário utilizando avental.

Lavar as mãos após:

- Iniciar o trabalho;
- Sempre que se apresentarem sujas;
- Mudar de tarefa;
- Manipular alimentos não higienizados ou crus;

- Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Utilizar as instalações sanitárias;
- Mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
- Comer;
- Fumar;
- Pegar em dinheiro;
- Manipular e/ou transportar lixo;
- Usar esfregões, pano ou material de limpeza;
- Recolher o lixo e outros resíduos;
- Tocar em equipamentos, sacarias, caixas e recipientes;
- Interromper um preparo ou serviço e iniciar outro.

Não devem manipular alimentos, aqueles que apresentem:

- Patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas;
- Feridas ou cortes nas mãos e nos braços;
- Infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas;
- Infecções ou infestações gastrintestinais agudas ou crônicas;
- É obrigatória a apresentação de atestado de saúde ocupacional admissional e periódico dos manipuladores de alimentos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e comunicar à direção a ocorrência de ferimento ou doenças transmissíveis.

Procedimentos Operacionais Padronizados nº 06

Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Higienização de utensílios

- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira;
- Lavar em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes do utensílio;
- Enxaguar em água corrente, de preferência quente, escorrer;
- Colocar no escorredor para secar;
- Guardar SECOS em organizadores adequadamente tampados.

Higienização de equipamentos

Antes e após a utilização → balança, batedeira, descascador de tubérculos, extrator de sucos, liquidificador, multiprocessador de alimentos e moedor de carne:

- Verificar se os equipamentos elétricos estão desconectados da tomada antes de iniciar a higienização;
- Desmontar as peças que não estão fixadas;
- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira;
- Passar as peças em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes das peças desmontadas, partes fixas do equipamento, fio e plugue;
- Enxaguar as partes removíveis em água corrente e escorrer. Para as partes fixas, fio e plugue, retirar o detergente com pano multiuso descartável;
- Preparar a solução clorada de acordo com as orientações do rótulo do produto. Imergir as peças desmontadas na solução clorada, deixar pelo tempo determinado pelo fabricante do produto e enxaguar para retirar o resíduo (caso seja a orientação do rótulo).

Diariamente → filtro (externamente, torneira), fogão e forno:

- Certificar-se de que o fogão ou forno estão com os queimadores desativados;
- Retirar resíduos acumulados, descartando-os na lixeira;
- Aplicar detergente com utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas, queimadores e acionadores de chama;
- Retirar o resíduo do detergente com pano multiuso descartável umedecido.

Responsável Técnico: Marluce Fortunato

Observação: Trocar o elemento filtrante a cada seis meses, ou conforme a orientação do fabricante, colocando uma etiqueta com a data da troca para monitoramento.

Quinzenalmente → freezer e refrigerador:

- Tenha certeza que os equipamentos elétricos estão desconectados da tomada antes de iniciar a higienização;
- Retirar o residual acumulado, descartando-o na lixeira;
- Aguardar o degelo. Não utilizar material pontiagudo ou faca;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas, prateleiras, cantos e puxadores das portas;
- Retirar o resíduo do detergente enxaguando ou com pano multiuso descartável umedecido;
- Preparar a solução clorada de acordo com as orientações do rótulo do produto. Imergir as peças desmontadas na solução clorada, deixar pelo tempo determinado pelo fabricante do produto e enxaguar para retirar o resíduo (caso seja a orientação do rótulo).

Mensalmente → coifa:

- Certificar se o equipamento está desligado;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas e cantos;
- Retirar o resíduo do detergente com pano multiuso descartável umedecido.

Área física

Diariamente:

- Bancadas;
- Paredes próximas ao fogão e os lavatórios;
- Lavatórios (pias e cubas);
- Maçanetas e puxadores dos equipamentos;
- Pisos, rodapés e ralos;
- Área externa por onde transita o lixo;
- Recipientes de lixo.

Quinzenalmente:

- Áreas sob as bancadas;
- Estrados;
- Interruptores, portas e janelas;
- Prateleiras e armários.

Mensalmente:

- Luminárias;
- Telas milimétricas;
- Teto;
- Tubulação - externamente.

Semestralmente:

- Reservatórios de água;
- Tubulação da exaustão internamente.

Como proceder na higienização da área física:

- Não varrer a seco os ambientes onde ocorre manipulação de alimentos, nem nas áreas próximas;
- Lavar o piso com água e detergente e enxaguar. Puxar a água com a utilização do rodo;
- No caso de interruptores, tomadas e luminárias aplicar detergente com a utilização de esponja retirando o resíduo do detergente com pano multiuso descartável umedecido;
- Deixar secar ao natural;
- Manter as lixeiras tampadas e os resíduos (lixo) que forem retirados da área de manipulação guardados em local distante da área de manipulação em container igualmente tampados;
- Lavar bem com água e detergente, as lixeiras, contêineres, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes e outros acessórios usados na higienização. Deixar secar;
- Os acessórios usados na higienização da área física não poderão ser destinados à higienização de equipamentos e utensílios.

Como proceder na higienização da bancada:

- Lavar a bancada com água e detergente com auxílio de uma esponja e enxaguar. Puxar a água com a utilização de rodo para pia;
- Preparar a solução clorada de acordo com as orientações do rótulo do produto. Borrifar a solução clorada e deixar pelo tempo determinado pelo fabricante do produto e enxaguar para retirar o resíduo (caso seja a orientação do rótulo).

Procedimento Operacional Padronizado nº 07

Higienização de legumes e verduras servidos crus

Selecionar, retirando as unidades ou folhas danificadas ou estragadas



Lavar um a um ou folha a folha em água corrente



Acondicionar em escorredor



Preparar a solução clorada de acordo com as orientações contidas no rótulo do produto



Mergulhar os vegetais cobrindo totalmente e deixar pelo tempo determinado pelo fabricante do produto



Enxaguar com água potável (filtrada) caso seja recomendado pelo fabricante do produto



Descascar / cortar/ picar/ fatiar, quando necessário, usando utensílios e mãos higienizados



Acondicionar em recipiente higienizado e proteger (cobrir)



Se não for usar imediatamente, manter sob-refrigeração por até 6 horas