



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO
CAMPUS SALGUEIRO
CURSO SUPERIOR TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

EDLI DOS SANTOS SOARES

**IMPLEMENTAÇÃO E CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO
DE ALIMENTOS EM UMA CRECHE NO MUNICÍPIO DE CABROBÓ-PE**

SALGUEIRO

2025

EDLI DOS SANTOS SOARES

**IMPLEMENTAÇÃO E CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO
DE ALIMENTOS EM UMA CRECHE NO MUNICÍPIO DE CABROBÓ-PE**

Trabalho de conclusão de curso
apresentado ao curso superior de
Tecnologia em Alimentos do IF Sertão PE
Campus Salgueiro, como requisito
parcial para a obtenção do título de
Tecnólogo em Alimentos.

Orientadora: Profa. Dra. Camilla Salviano
Bezerra Aragão.

SALGUEIRO

2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

S676 Soares, Edli.

IMPLEMENTAÇÃO E CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM
UMA CRECHE NO MUNICÍPIO DE CABROBÓ-PE / Edli Soares. -
Salgueiro, 2025.
73 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) -Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro, 2025.
Orientação: Prof^a. Dr^a. Camilla Salviano Bezerra Aragão.

1. Tecnologia de Alimentos. 2. Controle de Qualidade. 3. Boas Práticas de Manipulação. 4.
Creche. 5. Segurança Alimentar. I. Título.

CDD 664

EDLI DOS SANTOS SOARES

**IMPLEMENTAÇÃO E CONTROLE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO
DE ALIMENTOS EM UMA CRECHE NO MUNICÍPIO DE CABROBÓ-PE**

- -

Trabalho de conclusão de curso
apresentado ao curso superior de
Tecnologia em Alimentos do IF Sertão
PE Campus Salgueiro, como requisito
parcial para a obtenção do título de
Tecnólogo em Alimentos.

Aprovado em: 17 de dezembro de 2025.

Nota: 99

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a. Dra. Camilla Salviano Bezerra Aragão
IFSertãoPE - Campus Salgueiro
Orientadora

Prof.^a. Dra. Luciana Façanha Marques
IFSertãoPE - Campus Salgueiro
Examinadora Interna

Prof.^a. Dra. Janaine Juliana Vieira de Almeida Mendes
IFSertãoPE - Campus Salgueiro
Examinadora Interna

SALGUEIRO

2025

DEDICATÓRIA

*Dedico este trabalho ao meu futuro eu,
que colherá os frutos desta linda e
dolorosa jornada de aprendizagem e
crescimento.*

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus por ter sido socorro bem presente na hora da angústia por nunca ter me deparado e não ter deixado eu desistir.

A minha irmã Erilaine Soares que mesmo longe nunca mediu esforços para me apoiar e incentivar me transmitindo sempre paz, amor e encorajamento durante todos esses anos.

A meus sobrinhos, Adrian, Adriele e Jaziel por sido motivo de alegria em meus dias tristes.

Aos meus pais, Antônio e Elizabete por sempre torcerem e acreditarem em mim.

Agradeço imensamente a minha querida e amável orientadora, Camilla Salviano, pelo apoio, incentivo e motivação que fez toda a diferença durante todas as etapas da minha vida acadêmica.

Ao meu amigo Rodrigo por todo apoio, paciência e companheirismo durante todos esses anos.

Por fim, sou grata a todos que de forma direta ou indireta me ajudaram na realização desse sonho.

Muito obrigada!

RESUMO

A alimentação escolar desempenha papel de relevância social, uma vez que, em muitos casos, é considerada como a refeição principal do dia e a única garantia de alimentação da criança, com isso este trabalho se propõe a observar como estão sendo aplicadas as boas práticas de manipulação de alimentos em uma creche localizada no município de Cabrobó, Pernambuco, e como esse processo é controlado no dia a dia. Sabendo que a alimentação segura é essencial para a saúde e desenvolvimento das crianças, o estudo buscou compreender as rotinas dos manipuladores e confrontá-las com o que está previsto na legislação sanitária. A pesquisa foi conduzida de forma qualitativa e descritiva, a partir de visitas à instituição, observações diretas e checklists baseados na RDC nº 216/2004, além de referências técnicas. Os dados obtidos revelam que, embora alguns procedimentos básicos estejam sendo seguidos, há pontos críticos que precisam de atenção, como o controle da temperatura dos alimentos, a forma de armazenamento e a capacitação contínua dos funcionários. Os resultados reforçam a importância do monitoramento constante e de investimentos na formação dos profissionais, para garantir que os alimentos servidos às crianças sejam seguros e dentro dos padrões exigidos por lei.

Palavras-chave: Segurança alimentar. Creche. Boas práticas de manipulação. Vigilância sanitária.

ABSTRACT

School meals play a socially important role, since, in many cases, they are considered the main meal of the day and the only guarantee of food for the child, thus this study aims to evaluate how good food handling practices are implemented and monitored in a daycare center located in Cabrobó, Pernambuco, Brazil. Considering that safe food is essential for child health and development, the research examines the daily routines of food handlers and compares them with the requirements established in Brazilian sanitary regulations. A qualitative and descriptive approach was adopted, including on-site observations and the use of checklists based on Resolution RDC No. 216/2004 and other technical guidelines. The results indicate that, although some good practices are being followed, there are still critical gaps, especially regarding temperature control, food storage, and continuous staff training. The findings highlight the need for regular oversight and capacity-building efforts to ensure full compliance with hygiene standards and guarantee that meals served to the children are safe.

Keywords: Food safety. Daycare center. Good handling practices. Sanitary control.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BP	Boas Práticas
BPF	Boas Práticas de Fabricação
BPM	Boas Práticas de Manipulação
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
IES	Instituição de Ensino Superior
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
AS	Serviços de Alimentação
POP	Procedimento Operacional Padronizado

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Resultados dos dados coletados após as visitas diárias e aplicação da lista de verificação	24
Figura 2 - Registro das condições higiênicas de uma das pias, com resíduos de ferrugem e casas de insetos sobre os suportes e encanação aberta na área de produção	25
Figura 3 - Registro das condições higiênicas da bancada após uma pequena reforma que foi feita e nunca foi limpa da forma correta para armazenar as bacias	25
Figura 4 - Registro após a limpeza da área de produção	26
Figura 5 - Registro após a limpeza da área de produção	26
Figura 6 - Registro das prateleiras de armazenamento dos utensílios usados para servir as merendas após a limpeza e reorganização, e registro que também mostra o fechamento da encanação que era aberta na área de produção após as orientações	26
Figura 7 - Registro de como era o armazenamento e organização dos utensílios usados	29
Figura 8 - Registro após a aplicação das boas práticas de armazenamento de utensílios	30
Figura 9 - Registro de como era o armazenamento dos produtos cárneos e frutas utilizadas para produção de sucos	31
Figura 10 - Registro de derramamento de salmoura de sangue sobre os outros produtos	31
Figura 11 - Registro de como estava as condições higiênicas sanitárias do freezer	32
Figura 12 - Registro de como era o armazenamento das frutas congeladas que eram	32
Figura 13 - Registro de como estava o estado de higiene do freezer para as frutas utilizadas na	33
Figura 14 - Registro após a higienização completa do freezer	34
Figura 15 - Registro após a nova organização e separação dos produtos no freezer	34
Figura 16 - Registro após a higienização e organização completa do freezer das ...	35
Figura 17 - Registro de como era as condições de armazenamento e higiene- sanitária	35
Figura 18 - Registro de como era as condições de armazenamento e higiene- sanitária	

.....	36
Figura 19 - Registro de feijões velhos em condições inadequadas para consumo que foram	36
Figura 20 - Registra de soltamento de ferrugem que estava sobre os suportes das bancadas.....	37
Figura 21 - Registro após a limpeza e organização completa do depósito	37
Figura 22 - Registro após a aplicação das boas práticas de armazenamento do	38
Figura 23 - Registro dos paletes após a limpeza	38
Figura 24 - Registro do processo de seleção de uma das verduras utilizadas	39
Figura 25 - Reistro do processo de lavagem em água corrente para remoção das sujidades	Erro! Indicador não definido.
Figura 26 - Registro processo higienização com duração de 10 minutos	40
Figura 27 - Registro após o processo de lavagem em água corrente e escoamento	40
Figura 28 - Registro do processo higienização de uma das frutas utilizadas para	41
Figura 29 - Registro do processo de embalagem para armazenamento de uma das	41

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
OBJETIVOS	16
1.1 Objetivo geral	16
2.2 objetivos específicos	16
2. REFERENCIAL TEÓRICO	17
3.1 Segurança de Alimentos	17
3.2 Boas práticas de manipulação em cozinhas escolares.....	19
3.2.1 Legislação.....	20
4 METODOLOGIA	22
4.1 Local de estudo	22
4.2 Tipo de pesquisa	22
4.3 Coleta de dados	22
5 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	24
5.1 Instalações.....	24
5.2 Instalações sanitárias	28
5.3 Lavatórios exclusivo para higiene das mãos	28
5.4 Higienização das instalações	28
5.5 Equipamentos, móveis e utensílios	28
5.6 Controle de vetores e pragas.....	30
5.7 Abastecimento de água.....	30
5.8 Matéria-prima	30
5.9 Preparo dos alimentos	38
5.10 Exposição ao consumo do alimento	42
5.11 Manejo dos resíduos	42
5.12 Controle de qualidade supervisionado.....	43
5.13 Documentação	43
6 CONCLUSÃO	44
REFERÊNCIAS	45
ANEXOS	49
APÊNDICE	61

1. INTRODUÇÃO

A alimentação escolar desempenha papel de relevância social, uma vez que, em muitos casos, é considerada como a refeição principal do dia e a única garantia de alimentação da criança (Issa *et al.*, 2014). As escolas possuem um papel importante neste objetivo, visto que as principais refeições das crianças acontecem dentro dessas unidades devido ao passarem a maior parte do dia no ambiente escolar.

Estabelecido atualmente pela resolução nº 26 de 17 junho de 2013, parte do conjunto de programas e ações relacionados à segurança alimentar e nutricional e tem como objetivo fornecer alimentos saudáveis, seguros, nutritivos e em quantidade adequada, para satisfazer as necessidades nutricionais do educando no período em que este permanecer na escola, além de contribuir para aquisição de hábitos e práticas alimentares saudáveis (Brasil, 2013).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o maior programa de suplementação alimentar da América Latina contribuindo com a Segurança Alimentar e Nutricional e viabilizando a promoção do Direito Humano a Alimentação Adequada por meio da alimentação escolar, indo ao encontro das metas dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (Libermann; Bertolini, 2015)

No entanto, os programas de alimentação escolar oferecem riscos, devido à possibilidade de contaminação pelo desenvolvimento bacteriano em alimentos e pelo grande número de refeições produzidas e servidas diariamente e ao preparo dos alimentos com muita antecedência, favorecendo a exposição prolongada a eventuais agentes contaminadores. A legislação brasileira não prevê normas específicas para o funcionamento de cozinhas em creches ou instituições de ensino (Oliveira, Brasil e Taddei, 2005).

Para garantir tal segurança nas refeições escolares, averiguações dos parâmetros higiênicos, regidos pela legislação, são necessárias para indicar possíveis adequações nos ambientes de preparo e manuseio dessas refeições.

Em virtude disso, é usada a Resolução RDC nº 216 da ANVISA que se aplica a todos os serviços de alimentação que realizem atividades de manipulação, exigidos pela legislação, quanto à preparação e manipulação segura dos alimentos (Brasil, 2002).

O panorama atual, descrito em diversos estudos sobre a qualidade higiênico-sanitária na produção da alimentação escolar, aponta para divergências

entre a operacionalização do PNAE nas escolas e o que é estabelecido legalmente. Inúmeras falhas têm sido detectadas nas unidades de alimentação escolar referentes ao fluxo de produção não linear, à ventilação, à iluminação, à proteção contra pragas e mesmo à disponibilidade de prateleiras para arrumação e separação dos produtos, devido ao imprevisto na criação dos espaços (Valteneide e Ryzia, 2011)

As condições de higiene inadequadas no local de preparo e distribuição também contribuem para a contaminação, tornando assim de grande importância a realização do controle de qualidade dos alimentos através da prevenção, aplicando - se as Boas Práticas de Fabricação previstas na legislação vigente (Oliveira e Taddei, 2008, Brasil, 2004).

Vários estudos têm salientado a manipulação inadequada como responsável pela maioria dos casos de doenças de origem alimentar, incluindo utilização inadequada da temperatura, contaminação cruzada, e deficiência da higiene pessoal e dos equipamentos (Gonçalves, 1998).

O controle higiênico-sanitário no ambiente escolar é um aspecto que deve ser observado, tendo em vista que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) atende anualmente a milhares de alunos que frequentam creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental das redes federal, estadual e municipal. Os padrões de qualidade devem ser alcançados para garantir alimentos seguros, pois as crianças são mais suscetíveis às DTA devido ao fato de ainda não possuírem o sistema imunológico totalmente desenvolvido (Silva e Germano, 2003).

A institucionalização de crianças em creches pode ser a fonte de grandes surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), devido a contaminantes biológicos ou químicos em alimentos. E para população vulnerável, como crianças, a ameaça é ainda mais séria. Surtos graves de DTA têm sido documentados em todo mundo. Essas doenças não afetam significativamente apenas a saúde das pessoas, mas também levam a consequências econômicas para os indivíduos, famílias, comunidades, empresas e países (Vasconcelos, 2013).

A qualidade sanitária dos alimentos pode ser garantida por meio da adoção de medidas preventivas e de controle em toda cadeia produtiva, desde sua origem até o consumo. Por isso, torna-se essencial a implantação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) durante a preparação da merenda escolar (Boccaletto, Mendes e Vilarta, 2009).

De modo evitar a contaminação dos alimentos, em decorrência de inadequação da estrutura física, instalações e equipamentos, na condução dos processos de recebimento, armazenamento e produção, e práticas adotadas pelos manipuladores, cumprindo com as boas práticas de manipulação de alimentos e, conseqüentemente, atendendo ao previsto na legislação vigente (Brasil, 2004, Siqueira *et al.*, 2014).

No entanto, a maioria das creches de rede pública não chega a proporcionar isso, devido ao grande fluxo de produção, falta de conhecimento sobre o risco da área, ausência de um profissional que esteja ali constante conscientizando e alertando sobre os riscos de contaminação. Diversos estudos salientam a importância do seu treinamento na prevenção de enfermidades transmitidas por alimentos (Corona, 2017).

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Implementação e Controle de Boas Práticas De Manipulação de Alimentos em uma creche no município de Cabrobó-PE.

2.2 Objetivos específicos

- Aplicar listas de verificação de conformidades para boas práticas de manipulação;
- Estabelecer medidas corretivas para as não conformidades;
- Elaborar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);
- Realizar capacitações com os manipuladores de alimentos.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Segurança de alimentos

Segurança de alimentos está correlacionado às garantias das condições higiênico-sanitárias dos alimentos produzidos, seja no preparo, manipulação ou consumo. Ou seja, é uma forma preventiva de evitar qualquer dano à saúde das crianças, seja ela uma intoxicação alimentar, um desconforto abdominal ou até mesmo a morte. Para isso é necessário seguir as medidas preventivas de higiene nas instalações e processamentos e realizar serviços de inspeções de qualidade rigorosas e eficazes diariamente (Santos, 2018).

Segundo Germado (2015), para que haja saúde, é fundamental que os alimentos sejam produzidos em adequadas quantidades e qualidade, representando um fator de resistência às doenças.

Com isso, as refeições produzidas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) escolares devem atender às necessidades nutricionais dos alunos, oferecendo-lhes produtos adequados sob os aspectos sensorial e nutricional, mas, sobretudo, produtos seguros quanto à condição higiênico-sanitária para a proteção e promoção da saúde dos beneficiários.

A Resolução nº 216 criada no ano de 2004 pela ANVISA traz os procedimentos de boas práticas, que norteiam a construção, a higienização de equipamentos, a manipulação e a distribuição das refeições das Unidades de Nutrição e Alimentação (UAN), os quais devem ser aplicados a fim de garantir a segurança dos alimentos produzidos e servidos (Ferro, 2018).

Associada à gestão de qualidade, a produção de alimentos seguros e segurança alimentar devem ser efetuadas em todas as etapas da cadeia de alimentos, utilizando de medidas como a higiene e condições sanitárias adequadas para garantir a inocuidade dos alimentos atendimento aos padrões microbiológicos, exigidos pela inspeção sanitária, atuando assim na prevenção de riscos associados à alimentação, sejam eles de natureza física, química ou microbiológica, garantindo que a produção de alimentos seja desenvolvida de modo a minimizar contaminações, consequentemente, a incidência de surtos por doenças transmitidas por alimentos - DTA (Codex Alimentarius, 2006; Marins *et al.*, 2014; Pereira e Zanardo, 2020).

Com isso observasse que a alimentação na infância pode sofrer forte influência na escola, pois esta envolve questões emocionais, biológicas, sociais e culturais e hábitos inadequados na infância e na adolescência podem ser fatores de risco para doenças crônicas na fase adulta.

Especialmente na escola, cujo público é predominantemente de crianças, que se configura como grupo de risco para diversas doenças alimentares, a qualidade da produção de alimentos merece grande destaque por seus aspectos relacionados aos cuidados com sua inocuidade. Estes cuidados, compreendidos em todas as etapas de produção, devem ser constantemente avaliados e padronizados, tendo o manipulador do alimento papel fundamental nestes processos de qualidade e segurança. Assim, garantir a segurança alimentar e nutricional na escola assegura que aspectos nutricionais e microbiológicos sejam respeitados, promovendo a saúde dos alunos (Ramos e Stein, 2000; Levy, 2010; Leite, 2011; Ferraz *et al.*, 2013).

Com tudo a segurança dos alimentos é garantida pela higienização dos utensílios e equipamentos, estabelecimento e hábitos de higiene dos manipuladores. Os fatores que favorecem a multiplicação microbiana (temperatura, umidade, tempo de exposição, presença de microrganismos) estão presentes nas cozinhas. Por isso, é necessária a adoção de práticas higiênicas no manuseio e preparo dos alimentos. (Chiarini e Andrade, 2004).

Do ponto de vista higiênico-sanitária, devem ser observadas as características microbiológicas, microscópicas e toxicológicas, que devem garantir que as crianças não sofram nenhum risco de agravo à saúde ao consumir os alimentos (Pedraza e Andrade, 2006).

As boas práticas em segurança de alimentar buscam minimizar os perigos microbiológicos que são as principais causas de contaminação dos alimentos, então cabe ressaltar que assegurar a qualidade higiênica sanitária dos alimentos é uma das condições essenciais para a prevenção e manutenção da saúde das crianças, que deve ser assegurada pelo controle eficiente de produção em todas as etapas da cadeia alimentar (Figueredo, 2011).

A busca da garantia à qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, pode ser promovida através da avaliação higiênico-sanitária, que se torna um mecanismo de observação e investigação visando elencar as fragilidades e potencialidades de locais onde ocorre a manipulação dos alimentos, principalmente em cozinhas escolares (Bernadi, 2022).

3.2 Boas práticas de manipulação em cozinhas escolares

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são normas de procedimentos com o fim de atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou serviço na área de alimentos, incluindo-se bebidas, utensílios e matérias em contato com alimentos. A adoção de procedimentos de fabricação padronizados aumenta a eficiência das operações nas diversas etapas do processamento com elevação do nível de segurança higiênica do produto. De maneira geral, tais normas consideram como relevante a análise de práticas referentes à pessoal; instalações; controle de pragas; uso e armazenamento de produtos químicos; abastecimento de água; coleta de lixo; equipamentos e controles de produção (Akutsu *et al.*, 2005).

Todo esse movimento, que revolucionou todas as práticas e condutas com relação ao alimento, teve início a partir de um alerta feito em 1989 pela Organização Mundial de Saúde (OMS). “Neste ano a OMS informou que mais de 60% das doenças de origem alimentar são toxico-infecções alimentares, ou seja, os agentes etiológicos encontram-se entre as bactérias, vírus, fungos e parasitas, principalmente devido às práticas inadequadas de manipulação, matérias-primas contaminadas e falta de higiene durante a preparação, além de equipamentos e estrutura operacional deficiente” (Silva Jr. 1995).

As Boas Práticas de Manipulação, são práticas de higiene que devem ser internalizadas e adotadas pelos manipuladores, desde a escolha e aquisição da matéria prima, preparo do alimento, até o consumidor final, pois tem como objetivo evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (Anvisa, 2004).

De acordo com Ferreira (2004), a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitária na área de alimentos fizeram com que o Ministério da Saúde, dentro da sua competência, elaborasse as Portaria 1428 de 26\12\93 e 326 de 30\07\97, estabelecendo orientações necessárias para a inspeção sanitária através da verificação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) da Empresa produtora\serviços de Alimentos e aos aspectos que devem ser levados em conta para a aplicação das Boas Práticas de Fabricação respectivamente.

O treinamento e aplicação das boas práticas são um dos meios mais eficazes e econômicos para superar as inadequações existentes na manipulação de alimentos, evitando deste modo, problemas como contaminação cruzada,

preparo e armazenamento impróprios e contaminações por parte dos manipuladores (Oliveira, 2009). Desta maneira, a escola não é apenas um sistema para produzir educação, mas uma comunidade humana que se preocupa com a saúde de todos os seus membros e com aquelas pessoas que se relacionam com a comunidade escolar, mostrando através do estímulo à implantação das boas práticas de manipulação nos serviços que ofertam alimentação escolar (Cardoso, 2008).

Com isso, é essencial o conhecimento acerca das Boas Práticas de Fabricação (BPF) na produção da alimentação escolar. Uma vez estabelecidos os pontos críticos no que diz respeito aos aspectos higiênico-sanitários desse processo, tais informações poderão contribuir para promover as políticas públicas no sentido de estabelecer melhorias na execução do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) a fim de garantir a produção de refeições adequadas e saudáveis e proteger a saúde dos alunos (Gomes, Campos e Monego; 2012).

3.2.1 Legislação

A RDC nº 216/2004 da ANVISA estabelece as boas práticas de fabricação para serviços de alimentação e tem como objetivo evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados (Anvisa, 2004). A mesma se aplica a todos os serviços de alimentação que realizam atividades de manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento e distribuição de alimentos tais como cantinas, restaurantes, dentre outros (Lacerda, 2008).

De acordo com Mariano (2008), a resolução nº RDC 216 de 15 de setembro de 2004 é uma das ferramentas mais utilizadas para serviços de alimentação e nutrição, visto que é a mais atualizada e recente. Sendo também utilizada com frequência a Resolução nº RDC 275 de 21 de outubro de 2002. Um mecanismo muito utilizado para facilitar a ação do Nutricionista responsável técnico da unidade, é conhecida como *CheckList*, o seu conteúdo é uma lista utilizada para identificar, inspecionar e avaliar as condições de toda a estrutura da unidade, desde a estrutura física e até aos manipuladores, auxiliando e garantindo que as Boas Práticas de Fabricação sejam asseguradas. (Mariano *et al.*, 2008).

Sendo assim considerasse os aspectos necessários para manter o ambiente livre de contaminação, com tudo a escola, como um dos mais importantes serviços de alimentação públicos, deve seguir as normas estabelecidas pela legislação a fim de garantir uma alimentação de qualidade e

livre de agentes que possam prejudicar a saúde dos consumidores. Os alimentos são submetidos à manipulação desde o seu recebimento e preparo até o momento em que são consumidos, deste modo, é imprescindível que as boas práticas estejam presentes em cada uma dessas etapas em que o alimento corre o risco de ser contaminado (Brasil, 2004).

4. METODOLOGIA

4.1 Local de estudo

O estágio foi realizado em uma creche localizada no município de Cabrobó - PE, com capacidade de atendimento de até 224 crianças, em dois turnos (matutino e vespertino), ou 112 crianças em período integral, oferecendo 2 refeições para os alunos de meio turno, e 4 refeições para alunos de período integral. No primeiro lanche são servidos sucos, vitaminas, leite, frutas, biscoitos, papa, mingau e no segundo sopas, macarronadas, arroz acompanhados de molhos de carne ou frango etc.

4.2 Tipo de pesquisa

Esta pesquisa trata-se de uma pesquisa descritiva, onde se procurou buscar a resolução dos problemas, estabelecendo medidas corretivas para as não conformidades, melhorando as práticas por meio da observação, descrições de fenômenos, e orientações diárias no intuito de trazer melhorias para que se alcançasse um bom resultado nas BPMA.

4.3 Coleta de dados

A coleta de dados foi realizada por meios de visitas diárias do início da produção até o final, de modo a observar todo o procedimento de preparo das refeições durante o período de quatro meses, como o método de coleta de dados foi aplicada uma lista de verificação baseada na RDC nº 275/2002 e na RDC nº 216/2004 da ANVISA. Foi avaliado considerando as condições higiênicas sanitárias a partir das observações dos seguintes blocos: instalações, piso, paredes, teto, portas, janelas, iluminação, ventilação, água, instalações sanitárias, lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação de alimentos, equipamentos, higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle integrado de vetores e pragas, abastecimento de água, manejo dos resíduos, manipuladores, matérias primas, ingredientes e embalagens, preparo do alimento, exposição ao consumo do alimento preparado, controle de qualidade supervisionado, documentação e registro.

Foram elencadas um total de 103 perguntas fechadas com respostas (sim, não e não se aplica).

Durante o trabalho foram elaborados os Procedimentos Operacional

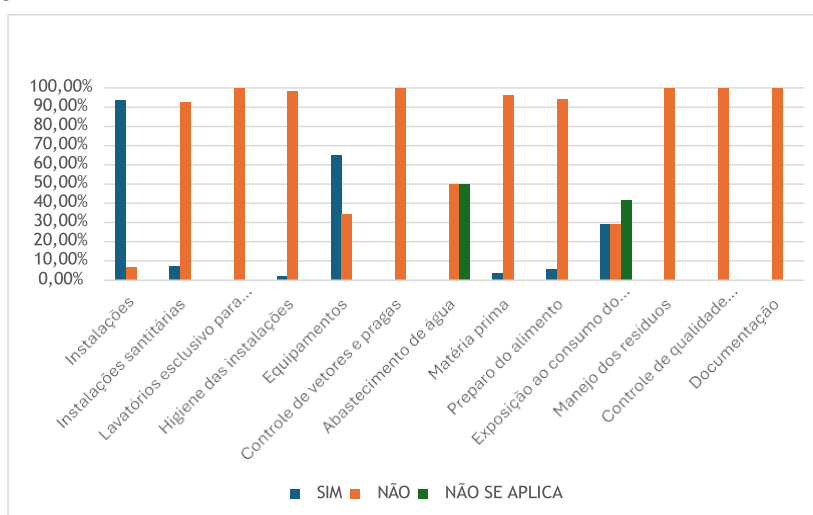
Padronizado (POP) de acordo com a necessidade da unidade, e cartazes de orientações fixados nas paredes com uma linguagem de fácil compreensão e com ilustrações coloridas.

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Mediante a aplicação da lista de verificação foi possível obter dados avaliativos a respeito das condições higiênico sanitárias do local.

A Figura 1 mostra os resultados de toda a lista de verificação, sobre os cinco Itens de avaliação, dentre eles: instalações da cozinha; instalações sanitárias; lavatórios exclusivo para higiene das mãos; higiene das instalações; equipamentos; controle de vetores e pragas; abastecimentos de água; matéria prima; preparo do alimento; exposição ao consumo do alimento preparado; manejo dos resíduos; controle de qualidade supervisionado e documentação, que foram respondidas através da avaliação rotineira realizada desde do início da produção até o consumo final do alimento ofertado pela a creche.

Figura 1 - Resultados dos dados coletados após as visitas diárias e aplicação da lista de verificação



Fonte: próprio autor (2025).

5.1 Instalações

Em relação aos itens de instalação houve um percentual de 70% de conformidades, onde o piso, paredes são laváveis e de cor clara, as portas são ajustadas aos batentes, as janelas são protegidas, laváveis e de cor clara e ajustadas aos batentes. No entanto os outros 30% de não conformidade está relacionada a má higienização das áreas, onde portas e janelas ainda havia restos de resíduos de obras conforme mostra as figuras, 2, 3 e 4, podendo ser uma área de risco de contaminação, onde esses resíduos pudessem se soltar e acabar entrando em contato com o alimento causando intoxicação, ou seja, são perigos

físicos os fragmentos sólidos como pedaços de metal, pedras, areia, vidro, madeira ou qualquer outro material em dimensão que possa provocar ferimentos no consumidor. fragmentos de insetos são sujidades e devem também ser controlados e evitados em todas as áreas de manipulação de alimentos (EMBRAPA,2005).

Figura 2 - Registro das condições higiênicas de uma das pias, com resíduos de ferrugem e cascas de insetos sobre os suportes e encanação aberta na área de produção



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 3 - Registro das condições higiênicas da bancada após uma pequena reforma que foi feita e nunca foi limpa da forma correta para armazenar as bacias



Fonte: próprio autor (2025).

Após as orientações sobre as higiênes necessários das instalações foi realizada a limpeza pesada de toda a área de produção a fim de deixar a área limpa e íntegra de todo tipo de material na qual pudesse trazer risco futuro ao

consumidor, conforme mostra as figuras 4, 5 e 6 abaixo; onde não há mais vestígios de ferrugens sobre os suportes das pias nem casas de insetos, nem restos de obras como cimentos, gesso e poeiras.

Figura 4 - Registro após a limpeza da área de produção



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 5 - Registro após a limpeza da área de produção



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 6 - Registro das prateleiras de armazenamento dos utensílios usados para servir as merendas após a limpeza e reorganização, e registro que também mostra o

fechamento da encanação que era aberta na área de produção após as orientações



Fonte: próprio autor (2025).

Ainda na instalações da área interna de produção, a cozinha é composta por quatro pias onde uma é composta por um balcão na qual são servida as refeições; uma estava em desuso, uma era utilizada para lavar os utensílios que eram servida as refeições como talheres, prato e copo; e a outra para o preparo das refeições, como cortes de carnes, verduras e lavagem de hortifruti, considerando tais práticas incorretas, como cortar uma carne crua e utilizar a mesma faca, ou superfície para preparar a salada, ou sucos por exemplo, e tais ações até parecem inofensivas, mas podem e são uma das mais frequentes causas que causam sérios riscos para a saúde do consumidor.

De Jong *et al.* (2008) afirma que práticas inadequadas e o uso da mesma superfície de corte para manipulação de alimentos crus como carnes e legumes são responsáveis por 40 a 60% dos casos de doenças transmitidas por alimentos nesse ambiente. Alimentos preparados ou consumidos em residências domésticas podem representar 87% dos surtos notificados (Van Asselt *et al.*, 2008). Esses dados são preocupantes e têm motivado uma série de pesquisas com o objetivo de avaliar como as práticas de manipulação de alimentos em ambientes domésticos se relacionam com a ocorrência de casos/surtos de DTA.

Foi adotada a medida de ação corretiva das separações das pias para cada atividade para que não houvesse a contaminação cruzada. Então ficou determinado que uma pia seria utilizada apenas para cortes de carnes, outra para preparo e lavagem de alimentos que não passam por cozimento, exemplo sucos, vitaminas e frutas em cubinhos e outras duas continuará com as mesmas

utilizações, lavagem de utensílios já que não apresenta risco de contaminação

5.2 Instalações sanitárias

Em relação ao item instalações sanitárias obteve-se um percentual de 7,5% de conformidades e 95% de não conformidades; conformidade essa na qual as instalações era separada da área de produção, no entanto não havia lixeiras com pedal, nem sabonete antisséptico, nem toalha para secagem das mãos sendo essas instalações sendo inapropriadas para manipuladores de alimentos e estando em desacordo com a RDC nº 275/2002.

5.3 Lavatórios exclusivo para higiene das mãos

Ao item Lavatórios exclusivo para higiene das mãos houve um percentual de 50% de conformidade e 50% de não conformidade, onde havia um lavatório separado apenas para essa atividade, sendo este de número suficiente para as colaboras do local, no entanto não eram ofertados sabonetes assépticos e nem papel toalha para secagem das mãos, também não havia cartazes com as devidas orientações sobre higienização corretas para que o colaborador fique sempre atento a maneira correta de higienizar as mãos.

5.4 Higienização das instalações

Sobre a higienização das instalações obteve-se um percentual de 101,1% estando desconforme por não possuir uma frequência adequada da área; nota-se paredes, pisos, janelas e portas sujas e produtos de limpeza em locais inadequados e sem identificação. Não existe um responsável pela operação, tão pouco registros de higienização.

Foi adotada a medida de correção para realizar a higienização a cada turno de produção e limpeza geral semanalmente, deixando responsável as auxiliares da cozinha para fazer tal atividade.

5.5 Equipamentos, móveis e utensílios

Quanto aos equipamentos, móveis e utensílios, alguns encontram-se em estado de conservação e organização inadequados. Utensílios da área de produção desorganizados e guardados em local inapropriado. Há equipamentos em desuso causando entulho, não há manutenção e controle de temperatura (refrigeração). Não há registros de manutenção dos equipamentos e nem um

responsável pela higienização dos mesmos, conforme mostra a figura 7 logo abaixo.

Figura 7 - Registro de como era o armazenamento e organização dos utensílios usados para produção das refeições



Fonte: próprio autor (2025).

Foi feita a separação de um dos depósitos apenas para armazenamentos de utensílios e equipamentos como eletrodoméstico, sendo este agora organizado, limpo e identificado para melhor armazenar os utensílios por categorias e tamanhos, sendo este depósito adequado para uso conforme mostra a figura 8 abaixo.

Figura 8 - Registro após a aplicação das boas práticas de armazenamento de utensílios



Fonte: próprio autor (2025).

5.6 Controle de vetores e pragas

Ao bloco controle de vetores e pragas houve um percentual de 100% de não conformidade onde no local não há registros sobre tal medida preventiva está sendo executada. Deixou-se o alerta sobre a importância do controle de vetores e pragas a fim de evitar a proliferação de pragas urbanas no local.

5.7 Abastecimento de água

O tipo de abastecimento de água oferecido no local é água potável e é armazenado em uma caixa d'água feita de concreto, onde torna-se de difícil acesso aos colaboradores fazerem a limpeza corretamente a cada seis meses, ou seja, não possui uma frequência correta nem registro da limpeza quando se é feita. Chegasse à conclusão que é necessário contratar regularmente os serviços terceirizados para realizar a higienização do reservatório (semestralmente) e por fim da atividade deixar registrado em planilhas quando foi feita a higienização.

5.8 Matéria-prima

Ao bloco matéria prima houve um percentual de 3,7% de conformidade e 99,3% de inconformidade onde foi observado que não existe um responsável e nem planilhas de controle de qualidade no recebimento das merendas. Onde os produtos perecíveis não passam pelo processo de higienização correto para

serem armazenados, os produtos cárneos são guardados de forma empilhadas e desorganizadas no freezer, e em um dos casos até junto de frutas sendo essa situação propicia para uma contaminação cruzada tornando se risco a saúde das crianças, conforme mostra a figura 9, 10, 11, 13 abaixo.

Figura 9 - Registro de como era o armazenamento dos produtos cárneos e frutas utilizadas para produção de sucos



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 10 - Registro de derramamento de salmoura de sangue sobre os outros produtos



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 11 - Registro de como estava as condições higiênicas sanitárias do freezer após a desocupação



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 12 - Registro de como era o armazenamento das frutas congeladas que eram utilizadas também para produção dos sucos servidos as crianças



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 13 - Registro de como estava o estado de higiene do freezer para as frutas utilizadas na produção dos sucos após a desocupação



Fonte: próprio autor (2025).

Após a detecção dos riscos de contaminação, foi feito o alerta e as correções para as não conformidades, melhorando a higiene e organização para melhor contribuir na hora das escolhas dos alimentos diários para o preparo das refeições, conforme mostra as figuras 14, 15 e 16.

As condições sanitárias da comercialização de carnes devem estar sempre condizentes com padrões adequados de higiene, a fim de garantir a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores. Em condições insatisfatórias de higiene e conservação, a carne está suscetível à proliferação de agentes microbianos que podem oferecer risco à saúde dos consumidores ou causar prejuízos econômicos decorrentes da deterioração do alimento (SILVA *et al.*, 2002; COUTINHO *et al.*, 2007).

Figura 14 - Registro após a higienização completa do freezer



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 15 - Registro após a nova organização e separação dos produtos no freezer



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 16 - Registro após a higienização e organização completa do freezer das frutas congeladas que eram utilizadas para fazer sucos



Fonte: próprio autor (2025).

Aos alimentos a seco, como feijão, arroz dentre outros, também eram armazenados de forma empilhada e desorganizadas evitando assim o fluxo de ventilação entre um e outro conforme mostra as figuras 17, 18 e 19 abaixo.

Figura 17 - Registro de como era as condições de armazenamento e higiene- sanitária do depósito de alimentos a seco com equipamentos e utensílios em desuso dentro do mesmo



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 18 - Registro de como era as condições de armazenamento e higiene- sanitária do depósito e de equipamentos e utensílio e os paletes em condições de conservações inadequadas



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 19 - Registro de feijões velhos em condições inadequadas para consumo que foram encontrados dentro do depósito de alimentos a seco



Fonte: próprio autor (2025).

Após a aplicação da lista de verificação criamos uma rotina para limpeza e organização dos depósitos e logo em seguida colocamos em praticas para melhor atender o fluxo de produção das merendas conforme mostra as figuras 20, 21, 22 e 23.

Figura 20 - Registro de ferrugem que estava sobre os suportes das bancadas onde eram colocados os alimentos secos



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 21 - Registro após a limpeza e organização completa do depósito



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 22 - Registro após a aplicação das boas práticas de armazenamento do depósito dos alimentos a seco após a limpeza, organização e identificação e separação das prateleiras



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 23 - Registro dos paletes após a limpeza



Fonte: próprio autor (2025).

5.9 Preparo dos alimentos

Em relação ao item preparo do alimento houve um percentual de 5,8% de conformidade, 97,1% de inconformidade e 0,1% não se aplica. Uma das inconformidades era o descongelamento dos produtos cárneos, onde esses não eram efetuados de forma correta como descongelados em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. Na maioria das vezes os mesmos eram descongelados dentro de uma bacia com água ficando assim exposto durante todo o preparo dos alimentos; uma das outras conformidades era a higienização incorreta das hortifruti, onde esses só eram

apenas lavados com água e já se considerado pronto para consumo ou preparo de alimentos.

Observando-se assim a falha, foi feito o alerta sobre o risco de contaminação e a orientação sobre a higienização correta das hortifruti, colocando-se assim logo em prática pelas manipuladoras conforme mostra o passo-a-passo das figuras 24, 25, 26, 27, 28, 29 e 30 abaixo.

Figura 24 - Registro do processo de seleção de uma das verduras utilizadas para o preparo das refeições



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 25 - Registro do processo de lavagem em água corrente para remoção das sujidades



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 26 - Registro processo higienização com duração de 10 minutos



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 27 - Registro após o processo de lavagem em água corrente e escorrimento da água



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 28 - Registro do processo higienização de uma das frutas utilizadas para produção de sucos



Fonte: próprio autor (2025).

Figura 29 - Registro do processo de embalagem para armazenamento de uma das utilizadas para produção de sucos



Fonte: próprio autor (2025).

A RDC nº 216/2004 alerta que as carnes cruas e os vegetais não lavados apresentam micróbios patogênicos que podem ser transferidos aos alimentos prontos por meio das mãos dos manipuladores. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial.

Uma das outras inconformidades era a má higienização dos funcionários que manipulam os alimentos crus, onde esses não realizavam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados, como frutas e biscoitos dentre outros, sendo essa mais uma fonte de contaminação. De imediato fez-se o alerta sobre como deve ser feito esse processo, sendo assim ao

descongelar a carne, os microrganismos começam a se multiplicar em ritmo acelerado, especialmente em temperatura ambiente (cerca de 25°C). Se o processo de descongelamento é realizado na geladeira (entre 4°C a 8°C), essa multiplicação também acontece, porém é mais lento; ou seja, o descongelamento da carne não deve ser feito em temperatura ambiente, e sim dentro da geladeira, de um dia para outro; se houver a necessidade de descongelamento rápido, a recomendação é que seja em forno de micro-ondas.

5.10 Exposição ao consumo do alimento

Em relação ao bloco Exposição ao consumo do alimento preparado, houve um percentual de 30% de conformidades, 30% de não conformidade e 43% não se aplica.

Tais conformidades eram sobre o alimento ser consumido de imediato, assim este não estava sendo exposto por um longo período, estando conforme dentro das legislações.

As não conformidades estavam ligadas a quem estava servindo os alimentos às crianças, onde estas não mantinham as unhas curtas e sem esmalte, e durante esse processo era utilizado o celular e não era feita a higienização das mãos. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária deixa claro que se é recomendado lavar bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro, de atender o telefone e de abrir a portas etc, ou seja lavar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por micróbios patogênicos.

5.11 Manejo dos resíduos

Ao item Manejo dos resíduos, todos os itens avaliados estavam em condições inadequadas. As tampas das lixeiras não eram de pedal, e quando cheios as tampas ficavam abertas durante todo o preparo das refeições, e a equipe da manhã não fazia

a retirada do lixo após seu expediente, e a equipe da tarde só fazia a retirada ao fim do dia, pois o lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos.

Foi feito a orientação sobre as trocas das lixeiras, mas infelizmente em relação a este item não obtemos resultados de melhoria.

5.12 Controle de qualidade supervisionado

Controle de qualidade supervisionado, é uma prática fundamental para assegurar a qualidade dos alimentos e cumprir as diretrizes estabelecidas pela Resolução nº,06\2020 do Programa Nacional Alimentação (PNAE).

Destaca-se que conforme o Art. 33, § 1º, os produtos a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/Ministério da Saúde (MS) e pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e atribui às Entidades Executoras (EE), Unidades Executoras (UEX) e escolas de educação básica a responsabilidade pela garantia dessa qualidade, mas infelizmente as gestões não conseguem acompanhar de perto o que se ocorre dentro das cozinhas, então há sim a necessidade diária de supervisão para que todos os processos sejam feitos de forma segura e eficaz para as crianças, garantindo assim a qualidade e a prevenção das DTA. Em relação ao item avaliado tivemos um percentual de 100% de inconformidades, devido a não ter um profissional da área para acompanhar as atividades diárias, apresentando assim um nível de atendimento insatisfatório às legislações sanitárias quanto ao controle de qualidade supervisionado.

5.13 Documentação

Ao item de Documentação avaliados foi atingindo 100% das inconformidades.

A creche não possuía Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Nem Procedimentos Operacional Padrão.

6. CONCLUSÃO

Após a realização do estágio, observou-se a necessidade de um profissional na área de controle higiênico-sanitário de serviços alimentício infantil da creche.

Notou-se também que é de suma importância a implantação e implementação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e fica nítido também a necessidade de aplicação de procedimentos operacional padronizados voltados para as melhorias de manipulação, no intuito de garantir alimentos seguros, tendo em vista que a creche oferece merenda desde do berçário até o juniores que são público mais vulneráveis a contaminação, ou seja o recomendado é fiscalizações constantes e eficientes, além de treinamento para capacitação dos manipuladores de alimentos, recomenda-se que ocorra uma presença constante dos órgãos de fiscalização do município com especialização na área, e que sejam possibilitadas capacitações e qualificações dos funcionários diário.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. DE C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419–427, jun. 2005.

AF; MARI, K.; DANI, S. Conhecimento das merendeiras de Santa Fé, PR, sobre higiene e boas práticas de fabricação na produção de alimentos. **Higiene Alimentar**, v. 23, n. 170-171, p. 39–46, 2025.

ARIELLY, S.; COMIN, T. **Avaliação de boas práticas de fabricação em panificadoras da região lindeira**. Disponível em: <https://www.oasisbr.ibict.br/vufind/Record/UTFPR-12_7aba853dc8dfc00c3587c1cddf0e32f1>. Acesso em: 3 nov. 2025.

BAUERMANN, Carla Cristina Brasil. *Diagnóstico do perfil dos estabelecimentos do setor supermercadista de acordo com a legislação de alimentos*. 2011. Dissertação (Mestrado) — Santa Maria, RS, 2011.

BELIK, W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedade**, v. 12, n. 1, p. 12–20, jun. 2003.

BERNARDI, A. C. A.; HERMES, R.; SILVA, J. DE M. AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NAS ESCOLAS DE EDUCAÇÃO BÁSICA E INFANTIL DO MUNICÍPIO DE PALMEIRA DAS MISSÕES-RS. **Avanços em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Volume 6**, p. 39–55, 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Portaria MS nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 12 dez. 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: MS, 2004.

CARDOSO, V.; REIS, A. P. DOS; IERVOLINO, S. A. Escolas promotoras de saúde. **Journal of Human Growth and Development**, v. 18, n. 2, p. 107–115, 1 ago. 2008.

CARVALHO ISSA, R. et al. Investigación original / Original research Alimentação escolar: planejamento, produção, distribuição e adequação. **Rev Panam Salud Publica**, v. 35, n. 2, 2014.

CHIARINI, E.; CRISTINA. Levantamentos de procedimentos higiênicos adotados em cozinhas residenciais. **Higiene Alimentar**, v. 18, n. 121, p. 34–37, 2004.

CORONA, J. **UFRRJ INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS DISSERTAÇÃO**

EDUCAÇÃO INFANTIL E FAMÍLIA: ESTUDO DE CASO DE UMA CRECHE CONVENIADA NA BAIXADA FLUMINENSE. [s.l.: s.n.]. Disponível em: <<https://rima.ufrj.br/jspui/bitstream/20.500.14407/11520/3/2017%20-%20Jefferson%20Bruno%20Corona.pdf>>. Acesso em: 3 ago. 2025.

FERREIRA, A. B. Conhecendo melhor a rotulagem nutricional dos alimentos: uma análise crítica. **Digital Library of Theses and Dissertations (Universidade de São Paulo)**, 15 set. 2004.

FERRO, L. L. et al. Condições higiênico sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição de escolas públicas do estado do Tocantins. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 25, n. 2, p. 118–130, 2 ago. 2018.

FRANCIELI, L.; CUNHA, D.; DE ESPECIALIZAÇÃO, M. **UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ DIRETORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO ESPECIALIZAÇÃO EM ENSINO DE CIÊNCIAS A IMPORTÂNCIA DE UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA NA EDUCAÇÃO INFANTIL.** [s.l.: s.n.]. Disponível em: <https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/21702/2/MD_ENSCIE_IV_2014_57.pdf>.

GOMES, N. A. DE A. A.; CAMPOS, M. R. H.; MONEGO, E. T. Aspectos higiênico-sanitários no processo produtivo dos alimentos em escolas públicas do Estado de Goiás, Brasil. **Revista de Nutrição**, v. 25, n. 4, p. 473–485, ago. 2012.

LACERDA, Ana Lúcia Lopes de et al. Avaliação das condições ambientais e de segurança das cantinas da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. 2008.

LOPES, W. M. DE A. et al. A influência do nutricionista na afetividade e na alimentação da criança na creche. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 3, n. 1, p. 300–307, 2020.

MARINS, Bianca Ramos; DE ARAÚJO, Inesita Soares; DO COUTO JACOB, Silvana. Vigilância Sanitária e direito à comunicação: a rotulagem de alimentos como espaço de cidadania. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 2, n. 4, p. 86-95, 2014.

MARY, R.; TOBIAS, K. C.; RUI CARLOS ZAMBIAZI. QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO-PR. **Revista Faz Ciência**, v. 7, n. 1, p. 151–151, 2026.

OLIVEIRA, Mariana de Novaes; BRASIL, Anne Lise Dias; TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 13, p. 1051-1060, 2008.

OLIVEIRA, P. O. DE et al. Revisão: Implantação das boas práticas de fabricação na indústria Brasileira de alimentos. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 1, p. e35810111687, 18 jan. 2021.

OLIVEIRA, T. S.; BENEDETTI, S. SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM CRECHES E ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE NAVIRAÍ/MS. **Ciência e Tecnologia de Alimentos: pesquisa e práticas contemporâneas**, p. 529–534, 2021.

PEDRAZA, D. F.; ANDRADE, S. L. L. S. DE. A alimentação escolar analisada no contexto de um programa de alimentação e nutrição. **Revista Brasileira em Promoção da Saúde**, v. 19, n. 3, p. 164–174, 4 jan. 2012.

Perigos químicos nos alimentos - como as boas práticas agrícolas podem contribuir para a segurança dos alimentos. - Portal Embrapa. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/629303/perigos-quimicos-nos-alimentos---como-as-boas-praticas-agricolas-podem-contribuir-para-a-seguranca-dos-alimentos>>. Acesso em: 19 jul. 2025.

REBELO, Taciana Gissely da Silva et al. **Aspectos higiênico-sanitários dos serviços de alimentação dos estabelecimentos públicos de ensino fundamental de Maceió.** 2013. Dissertação (Mestrado em Nutrição) — Universidade Federal de Alagoas, Faculdade de Nutrição, Maceió, 2013.

SACCOL, A. L. D. F. et al. Comparativo entre o Regulamento Técnico Brasileiro de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e as legislações complementares da região sul. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 0, n. 0, 28 set. 2015.

SANTOS, Erika Coelho. **Proposta pedagógica sobre higiene e segurança alimentar, como fator de prevenção às DTAs (doenças transmitidas por alimentos e água contaminados).** 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

SANTOS. O que pensam os educadores sobre alimentação saudável? um estudo de caso em escolas de educação infantil no município de Picuí / PB. **Ufcg.edu.br**, 2017.

SILVA, Célia; GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal. Condições higiênico-sanitárias dos locais de preparação da merenda escolar, da rede estadual de ensino em São Paulo, SP. **Hig. aliment**, p. 49-55, 2003.

SILVA, V. B. DA; CARDOSO, R. DE C. V. Controle da qualidade higiênico-sanitária na recepção e no armazenamento de alimentos: um estudo em escolas públicas municipais de Salvador, Bahia. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 18, n. 1, p. 43, 9 fev. 2015.

SILVA; TALLYTA, S. Condições higiênico-sanitárias de unidades de alimentação e nutrição de centros municipais de educação infantil de Rio Largo - Alagoas. **Ufal.br**, 2019.

VAN ASSELT, E. D. et al. Cross-contamination in the kitchen: estimation of transfer rates for cutting boards, hands and knives. **Journal of applied microbiology**, v. 105, n. 5, p. 1392-1401, 2008.

VASCONCELOS, R. M. DE; TANCREDI, R. C. P.; MARIN, V. A. Políticas e normativas aplicadas às creches municipais do Rio de Janeiro. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n. 11, p. 3281–3290, nov. 2013.

VILA, K. A segurança de alimentos em escolas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar: o que revela a produção científica publicada entre 1990 e 2009. **Ufba.br**, 2016.

Vista do Convergências entre a Política Nacional de SAN e a construção de normas sanitárias para produtos da Agricultura Familiar. Disponível em: <<https://visaemdebate.incqs.fiocruz.br/index.php/visaemdebate/article/view/461/175>>. Acesso em: 9 jun. 2025.

ANEXOS

**LISTA DE VERIFICAÇÃO UTILIZADA NA COLETA DE DADOS, DAS CONDIÇÕES
HIGIÊNICO- SANITÁRIAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO BASEADA NA RDC nº
275/2002 E NA RDC 216/2004, DA ANVISA**

DADOS	
Nome do local:	
Endereço:	Bairro:
Responsável local:	Cargo:
Responsável pela aplicação da lista: Edli dos Santos Soares	

INSTALAÇÕES	S	N	NA
1 - Ausência de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpas; ausência de objetos em desuso e animais domésticos; ausência de insetos e roedores).			
2 - Acesso controlado, direto e independente, não comum a outros usos.			
3 - Edificações e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamento e facilitando a manutenção e limpeza.			
4 - Separação por meios físicos ou técnicos de áreas para as atividades de preparo das diferentes categorias de alimentos de forma a evitar a contaminação cruzada.			
PISO	S	N	NA
5 - Possui revestimento liso, impermeável e lavável.			
6 - Em bom estado de conservação, livre de rachaduras, trincas ou outros que possibilitem a contaminação dos alimentos.			
7 - Em bom estado de higienização.			
PAREDES	S	N	NA
8 - Possuem revestimento liso, impermeável e lavável.			
9 - Em bom estado de conservação; livres de rachaduras, trincas ou outros que possibilitem a contaminação dos alimentos.			
10 - Em bom estado de higienização.			
TETO	S	N	NA
11 - Possui revestimento liso, impermeável e lavável.			
12 - Em bom estado de conservação; livre de rachaduras, trincas ou outros que possibilitem a contaminação dos alimentos.			
13 - Em bom estado de higienização.			
PORTAS	S	N	NA
14 - Portas em bom estado de conservação e ajustadas ao batente.			
15 - Portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático.			
JANELAS	S	N	NA
16 - Janelas em bom estado de conservação; ajustadas ao batente, com vidros íntegros.			

17 - Janelas e outras aberturas externas, incluído o sistema de exaustão são providas de telas milimétricas, para facilitar a limpeza periódica.			
ILUMINAÇÃO	S	N	NA

18 - Iluminação adequada, sem zona com sombra ou contrastes excessivos.			
19 - Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos estão protegidas contra explosão ou queda acidental.			
20 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas, integradas de forma a permitir higienização.			
VENTILAÇÃO	S	N	NA
21 - Ventilação natural ou artificial adequada (de forma a não permitir gases e fumaça, condensação de vapores, ou surgimento de fungos ou bolores).			
22 - O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.			
23 - Equipamentos de ventilação em bom estado de conservação e limpeza.			
24 - Quando do uso de equipamento para climatização, a empresa possui registro de manutenção dos equipamentos e limpeza e troca dos filtros.			
25 - Eliminação adequada de águas servidas e esgotadas na rede pública de esgotos. Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento, ralo sifonado e tampa giratória.			
ÁGUA	S	N	NA
26 - Água potável originada de rede pública tratada, poço raso ou profundo tratado.			
27 - Em volume e pressão adequada.			
28 - Caixa d'água tampada e limpa.			
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	S	N	NA
29 - Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.			
30 - Em bom estado de conservação e organizadas.			
31 - Em bom estado de higienização.			
32 - Portas externas dotadas de fechamento automático.			
33 - São dotadas de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado).			
34 - Possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal.			
LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.	S	N	NA
35 - Localizados em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente.			
36 - São dotados de lavatórios, com acessórios para higienização das mãos (sabonete líquido, antisséptico ou sabonete líquido e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado).			
37 - Possuem lixeiras dotadas de saco plástico e tampa com acionamento por pedal.			

EQUIPAMENTOS	S	N	NA
38 - Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
39 - As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis.			

40 - As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos estão isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam dificultar a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos.			
41 - Possui registro de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.			
42 - Possui registro de calibração dos instrumentos e equipamentos de medição.			
HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	S	N	NA
43 - Possui registro de limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios, quando não realizado rotineiramente.			
44 - Possui local adequado e protegido para o depósito de material de limpeza.			
45 - Os utensílios utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com alimento.			
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS	S	N	NA
46 - Edificação, instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres da presença ou indício da presença de vetores e pragas urbanas.			
47 - Existem ações e medidas preventivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso, e/ou proliferação dos vetores e pragas urbanas.			
48 - Controle químico realizado por empresa especializada, devidamente registrada no órgão de Vigilância Sanitária competente.			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA	S	N	NA
49 - Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			
50 - O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável.			
51 - O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável.			
52 - Registro de limpeza do reservatório de água.			
53 - Reservatório higienizado em um intervalo máximo de 6 meses.			
54 - Reservatório livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
MANEJO DE RESÍDUOS	S	N	NA
55 - Recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.			
56 - Recipientes dotados de tampa acionadas sem contato manual.			
57 - Resíduos são coletados frequentemente, evitando acúmulos.			

58 - São estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos.			
MANIPULADORES	S	N	NA
59 - Controle de saúde dos funcionários devidamente registrado e realizado de acordo com a legislação específica.			

60 - Ausência de lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos ou, quando existir, que estes estejam afastados das atividades de preparação dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.			
61 - Boa apresentação, asseio pessoal, usando uniforme de trabalho completo de cor clara, em bom estado e limpo.			
62 - Os manipuladores utilizam equipamentos de proteção individual quando necessário.			
63 - Lavagem cuidadosa das mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço e depois de usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.			
64 - Possui cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.			
65 - Não espirrar e tossir sobre os alimentos, não fumar, falar demasiadamente, cantar e assobiar enquanto manipulam alimentos, não manipular dinheiro, ou outros atos físicos que possam contaminar alimentos.			
66 - Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, sem barba, unhas cortadas e sem esmalte ou base, sem adornos e sem maquiagem.			
67 - Capacitação/treinamentos periódicos para os manipuladores, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, devidamente registrados e documentados			
68 - Visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.			
MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	S	N	NA
69 - Possui critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.			
70 - Recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens são realizadas em área protegida e limpa.			
71 - Registro de inspeção das matérias-primas e ingredientes durante a operação de recepção quanto à integridade das embalagens, temperatura dos produtos que necessitam de conservação especial.			
72 - As matérias-primas, ingredientes ou embalagens reprovadas na inspeção realizada na recepção são imediatamente devolvidas ao fornecedor, ou na impossibilidade são devidamente identificadas e armazenadas separadamente.			
73 - Matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminação.			
74 - As matérias-primas e ingredientes obedecem para sua utilização o prazo de validade.			

75 - As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenadas sobre pallets, estrados ou prateleiras com altura mínima de 30 cm do piso e no mínimo 40 cm afastados das paredes.			
PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	S	N	NA
76 - Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi preparados e prontos para consumo.			

77 - Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.			
78 - As matérias-primas e ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.			
79 - As matérias-primas e ingredientes que não são utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.			
80 - O descongelamento dos alimentos é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5° C ou em forno micro-ondas quando o alimento for submetido à cocção.			
81 - Os alimentos descongelados não são recongelados, sendo a parte não utilizada mantida sob refrigeração à temperatura inferior a 5° C.			
82 - Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração ou congelados são identificados com, no mínimo, a sua designação, data de preparo e prazo de validade.			
83 - A temperatura dos equipamentos de frios (geladeira, congeladores etc.) são regularmente monitoradas e registradas em mapa de controle de temperatura.			
84 - Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização com produtos devidamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde.			
EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	S	N	NA
85 - A área de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidos organizados e em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
86 - Os manipuladores adotam procedimentos de antissepsia das mãos e usam utensílios ou luvas descartáveis.			

87 - Os equipamentos de exposição do alimento preparado dispõem de barreiras de proteção que previnam a contaminação do alimento pela proximidade ou ação do consumidor ou outras fontes.			
88 - Os utensílios como pratos, copos e talheres são descartáveis, ou quando não são descartáveis, são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.			
CONTROLE DE QUALIDADE SUPERVISIONADO	S	N	NA
89 - Possui um profissional da área capacitado para exercer essa função.			
90 - Possui supervisão da seleção dos fornecedores dos produtos.			
91 - Possui supervisão do recebimento dos produtos.			
92 - Possui um responsável pela limpeza, organização e armazenamento.			
93 - Possui supervisão das atividades de manipulação dos alimentos (pré-preparo, preparo e distribuição).			
DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	S	N	NA
94 - O estabelecimento possui Manual de Boas Práticas e procedimentos operacionais padronizados e estão disponíveis para funcionários e para as autoridades sanitárias.			
95 - Os procedimentos operacionais padronizados (POPs) contêm as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pela atividade. São aprovados datados e assinados pelo responsável pelo estabelecimento.			
96 - Os registros são mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir do preparo do alimento.			
97 - Possui POP descrito e implementado para higienização de instalações, equipamentos e móveis.			
98 - Possui POP descrito e implementado para controle integrado de vetores e pragas urbanas.			
99 - Possui POP descrito e implementado para higienização do reservatório de água.			
100 - Possui POP descrito e implementado para higiene e saúde dos manipuladores.			
101 - O responsável pelas atividades elabora informações do cardápio e/ou preparações, contendo ingredientes, receitas, e quantidades utilizadas para melhor entendimento dos manipuladores.			
102 - O manipulador cumpre as informações passadas para evitar o desperdício em grandes quantidades.			
103 - Responsáveis pelas atividades e manipuladores de alimentos possuem comprovadamente capacitação abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.			

OBSERVAÇÕES: _____	

DATA: / /	HORA: :
ASSINATURA: _____	

DESCRIÇÃO:

S - Sim (atende aos requisitos do item de avaliação)

N - Não (não atende aos requisitos do item de avaliação)

NA - Não se Adequa (o item de avaliação não se aplica ao estabelecimento inspecionado)

A lista de verificação é um instrumento que auxilia no raciocínio sobre o risco sanitário que pode existir em um determinado local. Os itens de avaliação do Serviço de Inspeção são requisitos de Boas Práticas de Manipulação, que devem ser cumpridos pelos locais que fornecem serviços de alimentação, visando sempre a saúde dos consumidores.

APÊNDICE

	Procedimento Operacional Padronizado	LOGO DA CRECHE
POP N° 01	HIGIENIZAÇÃO DAS PIAS, BANCADAS E MESAS	Elaborado: 21/08/2023
Objetivo: Manter as pias, bancadas, e mesas sempre limpas e higienizadas, a fim de garantir que os alimentos possam ser manipulados e consumidos com segurança.		
Quem executa a tarefa: Manipuladoras de Alimentos.		
Quando executar a tarefa: • Ao iniciar a produção das merendas; • Nas trocas de produção; • Quando verificar contaminação; • No fim das tarefas de cada turno.		
Material necessário: • Água; • Detergente Neutro; • Esponja de uso exclusivo apenas para essa tarefa; • Álcool 70%.		
Como executar a tarefa: • Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) da superfície; • Jogar água sobre a superfície; • Esfregar com esponja e detergente neutro, até que toda a superfície esteja limpa; • Enxaguar com água até retirar todo o resíduo de detergente; utilizar um pano úmido ou rodinhos de pia para remoção da água; • Borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente.		

Cuidados especiais: • Evitar a contaminação cruzada dos alimentos; • Evitar o contato de alimentos cozidos nas pias, bancadas e mesas.		
	Procedimento Operacional Padronizado	LOGO DA CRECHE
POP N° 02	HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS	Elaborado: 21/08/2023
Objetivo: Higienizar corretamente os utensílios a fim de evitar contaminação dos alimentos		
Quem executa a tarefa: Manipuladoras de Alimentos.		
Quando executar a tarefa: • Diariamente / após o uso		
Quais utensílios: • Panelas • Bacias • Tábuas de corte • Soqueiras • Peneiras • Conchas • Facas • Outros		
Material necessário: • Água corrente; • Sabão neutro; • Esponja; • Álcool 70%.		

Como executar a tarefa:

- Retirar as sujidades;
- Enxaguar o utensílio em água corrente;
- Esfregar com a esponja e sabão neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- Borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente;
- Após a secagem, guardar no Depósito de Utensílios limpo e organizado.
- Em caso de estarem encrostados, repita o processo por completo até que o utensílio fique livre de restos de alimentos.



Procedimento Operacional Padronizado

LOGO DA
CRECHE

POP N° 03

HIGIENIZAÇÃO DO FOGÃO

Elaborado:
21/08/2023

Objetivo: Higienizar corretamente os equipamentos a fim de manter o bom estado de conservação, evitar danos e também evitar a contaminação dos alimentos.

Quem executa a tarefa: Manipuladoras de Alimentos.

Quando executar a tarefa:

- Após o uso;
- Troca de turno;
- Fim do expediente.

Material necessário:

- Luvas;
- Avental;
- Detergente neutro;
- Esponja e/ou fibraço;
- Desincrustante e/ou desengordurante;
- Bacia grande.

Como executar a tarefa:

- Colocar as luvas;
- Retirar os resíduos com esponja ou fibraço;
- Aplicar o detergente com esponja ou fibraço;
- Retirar as partes removíveis e colocar de molho com desincrustante, por 10 minutos;
- Enxaguar até a retirada completa do detergente;
- Aplicar o desengordurante por toda a área fixa do fogão com auxílio de um fibraço e esfregar com bastante força até que aja sujidades encrostada;
- Deixar agir por 10 minutos;
- Enxaguar até a retirada completa do produto evitando entrar água sobre os queimadores;
- Montar as partes móveis;
- Deixar secar naturalmente, ou se preferir, ligar os queimadores para agilizar a secagem.



Procedimento Operacional Padronizado

LOGO DA
CRECHE

POP N° 04

HIGIENIZAÇÃO DAS LIXEIRAS

Elaborado:
21/08/2023

Objetivo: Evitar a atração de pragas, odores e contaminação do ambiente.

Quem executa a tarefa: Auxiliar de Limpeza.

Quando executar a tarefa:

- Diariamente;
- Se necessário, na troca de cada turno.

Material necessário:

- Esponja para uso exclusivo apenas para essa tarefa;
- Detergente;
- Álcool 70%;
- Saco de lixo.

Como executar a tarefa:

- Levar as lixeiras para o exterior da cozinha e retirar o lixo;
- Acondicioná-lo em lugar próprio do lixo da escola;
- Esfregar com esponja e detergente todas suas partes;
- Enxaguar em água corrente;
- Secar naturalmente;
- Borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente;
- Encaixar o saco plástico na lixeira;
- Voltar a lixeira para a cozinha.



Procedimento Operacional Padronizado

LOGO DA
CRECHE

POP N° 05

HIGIENIZAÇÃO DE FREEZERS,
GELADEIRAS E REFRIGERADORES

Elaborado:
21/08/2023

Objetivo: Manter o bom estado de conservação e higiene do equipamento a fim de evitar contaminação entre os alimentos que são armazenados sobre refrigeração e congelamento.

Quem executa a tarefa: Manipuladoras de Alimentos.

Quando executar a tarefa:

- Conforme a necessidade (em casos de derramamento de algum alimento).
- Mensalmente. (antes da próxima remessa de produtos cárneos e hortifrutis chegarem).

Material necessário:

- Bacia;
- Esponja de uso exclusivo apenas para essa tarefa;
- Pano limpo;
- Sabão Líquido ou detergente.

Como executar a tarefa:

- Desligar o equipamento da energia;
- Retirar todos os produtos existentes de dentro e armazenar em outro refrigerador, geladeira ou freezer (caso não tenha como, armazenar em outro equipamento, utilize caixas de isopor contendo gelo);
- Retirar as partes removíveis (divisórias, prateleiras e gavetas) e lavar separadamente com esponja e sabão;
- Enxaguar em água corrente e deixar secar naturalmente;
- Deixar o equipamento descongelar naturalmente com as portas abertas;
- Utilizar esponja e sabão líquido ou detergente diluído em uma bacia com água para limpeza interna e externa/
- Passar um pano limpo úmido em uma bacia com água limpa até retirar o excesso de sabão existente;
- Montar as partes removíveis e religar o equipamento;
- Aguardar até atingir a temperatura adequada para reacomodar os alimentos.



Procedimento Operacional Padronizado

LOGO DA
CRECHE

POP N° 06

**HIGIENIZAÇÃO DE LIQUIDIFICADOR
INDUSTRIAL**

Elaborado:
21/08/2023

Objetivo: Higienizar corretamente o equipamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos que são servidos crus (como sucos e vitaminas).

Quem executa a tarefa: Manipuladoras de Alimentos.

Quando executar a tarefa:

- Após o uso.

Material necessário:

- Esponja;
- Detergente neutro.

Como executar a tarefa:

- Desligar o equipamento da energia;
- Retirar as partes removíveis (lâminas e copo) e lavar com esponja e detergente neutro, removendo todos os resíduos;
- Enxaguar em água corrente;
- Desinfete com água quente por 15 minutos;
- Deixar secar naturalmente;
- A parte fixa deve ser limpa com um pano limpo e úmido em uma bacia com água e detergente, atentando para não molhar a parte elétrica e o motor;
- Passar um pano úmido e limpo para retirar o excesso de detergente;
- Secar com um pano seco e limpo;
- Montar as partes removíveis e guardar no Depósito de Utensílios no seu devido lugar.



Procedimento Operacional Padronizado

LOGO DA
CRECHE

POP N° 07

HIGIENIZAÇÃO DA ÁREA FÍSICA
PAREDES E PISOS

Elaborado:
21/08/2023

Objetivo: Evitar o surgimento de pragas no ambiente assim como a contaminação cruzada com os alimentos; e manter as condições higiênicas-sanitárias satisfatórias.		
Quem executa a tarefa: Manipuladoras de Alimentos.		
Quando executar a tarefa:		
PISOS • Após a troca de turno; • Fim de expediente.	PAREDES • Semanalmente	
Material necessário: • Esponja (se necessário); • Escovão (se necessário); • Vassoura; • Rodo; • Sabão Neutro Líquido; • Água corrente (mangueira); • Balde; • Panos limpos; • Solução clorada.		
Como executar a tarefa: • A tarefa deve ser feita com a cozinha livre, sem nenhuma atividade sendo feita na hora da limpeza; • Começar a limpeza sempre respeitando a ordem de cima para baixo e do fundo para porta; • Limpar os cantos com auxílio de uma escada ou cadeira (caso não alcance), removendo as teias de aranhas, traçar ou outras sujeiras visíveis com um pano úmido; • Molhar as paredes com detergente diluído em um balde com água e com auxílio de uma vassoura, esfregar de cima para baixo. (Em casos de alguma mancha encrostada, utilize uma esponja com água sanitária ou desincrustantes para facilitar a limpeza). • Enxaguar com auxílio de uma mangueira. (FIQUE ATENTO ÀS TOMADAS PARA NÃO MOLHAR); • Nas áreas próximas às tomadas, utilize um pano úmido para remover a solução detergente; • Retirar o excesso de água com auxílio de um rodo.		
 CABROBÓ GOVERNO DO MUNICÍPIO	Procedimento Operacional Padronizado	LOGO DA CRECHE

POP N° 08	HIGIENIZAÇÃO DE PORTAS E JANELAS	Elaborado: 21/08/2023
Objetivo: Manter o bom estado de conservação e higiene a fim de evitar acúmulo de sujidades e contaminação cruzada.		
Quem executa a tarefa: Manipuladoras de Alimentos.		
Quando executar a tarefa: Mensalmente.		
Material necessário: • Detergente neutro / Sabão Líquido neutro; • Esponja; • Panos limpos; • Balde; • Escovão; • Álcool 70%.		
Como executar a tarefa: • Em caso de portas de madeira, utilize apenas um pano úmido em solução detergente, removendo todas as sujidades e manchas visíveis, e seque com um pano limpo; • Em casos de portas de ferro / alumínio, utilize um balde com água e detergente diluído e com auxílio de uma esponja esfregue utilizando o lado macio da esponja até que todas as sujidades visíveis sejam removidas; • Enxágua com água corrente e seque com um pano limpo; • Lave as janelas com detergente diluído em um balde com água e com auxílio de uma esponja até que todas as sujidades visíveis sejam removidas; • Em cantos estreitos, utilize um escovão para facilitar a limpeza; • Enxágue com água corrente e seque com um pano limpo.		

	Procedimento Operacional Padronizado	LOGO DA CRECHE
POP N° 09	HIGIENIZAÇÃO DE PORTAS E JANELAS	Elaborado: 21/08/2023
Objetivo: Manter o bom estado de conservação e higiene a fim de evitar acúmulo de sujidades e contaminação cruzada.		
Quem executa a tarefa: Manipuladoras de Alimentos.		
Quando executar a tarefa: Mensalmente.		
Material necessário: • Detergente neutro / Sabão Líquido neutro; • Esponja; • Panos limpos; • Balde; • Escovão; • Álcool 70%.		

Como executar a tarefa:

- Em caso de portas de madeira, utilize apenas um pano úmido em solução detergente, removendo todas as sujidades e manchas visíveis, e seque com um pano limpo;
- Em casos de portas de ferro / alumínio, utilize um balde com água e detergente diluído e com auxílio de uma esponja esfregue utilizando o lado macio da esponja até que todas as sujidades visíveis sejam removidas;
- Enxágua com água corrente e seque com um pano limpo;
- Lave as janelas com detergente diluído em um balde com água e com auxílio de uma esponja até que todas as sujidades visíveis sejam removidas;
- Em cantos estreitos, utilize um escovão para facilitar a limpeza;
- Enxágue com água corrente e seque com um pano limpo.

	Procedimento Operacional Padronizado	LOGO DA CRECHE
POP N° 10	HIGIENIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE MANTIMENTOS	Elaborado: 21/08/2023
Objetivo: Manter a higiene do ambiente e dos alimentos em bom estado de conservação e armazenamento.		
Quem executa a tarefa: Manipuladoras de Alimentos.		
Quando executar a tarefa: • Mensalmente (A tarefa deve ser executada antes da próxima remessa de entrega de merenda, quando o estoque estiver mais baixo, assim facilitará a higienização das prateleiras e pallets).		

Material necessário:

- Esponja;
- Escovão;
- Detergente Neutro / Sabão Líquido Neutro;
- Álcool 70%;
- Pano limpo;
- Balde;
- Vassoura;
- Rodo;

Como executar a tarefa:

- Esvazie todo o depósito;
- Coloque os alimentos que ainda estejam em bacias ou caixas plásticas que não molhem;
- Limpe primeiro as paredes com auxílio de uma esponja e detergente diluído em um balde com água, (utilize uma vassoura para esfregar as paredes altas).
- Limpe as prateleiras com auxílio de uma esponja e detergente diluído em um balde com água, (esfregue bem até que todas as prateleiras fiquem limpas e livre de incrustações e manchas indesejadas);
- Espalhe detergente diluído em um balde com água sobre o piso e esfregue bem;
- Enxágue sempre respeitando a ordem de cima para baixo, (paredes, prateleiras e piso);
- Remova toda a água das prateleiras e piso;
- Umedeça um pano limpo e seco em álcool 70% e passe nas prateleiras;
- Deixe secar tudo naturalmente;
- Após a secagem, organize todo o depósito, (cada alimento no seu determinado lugar).



Procedimento Operacional Padronizado

LOGO DA
CRECHE

POP Nº 11

HIGIENIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE UTENSÍLIOS

Elaborado:
21/08/2023

Objetivo: Manter a higiene do ambiente e dos utensílios em bom estado de conservação e armazenamento.

Quem executa a tarefa: Manipuladoras de Alimentos.

Quando executar a tarefa: Mensalmente.

Material necessário:

- Esponja;
- Escovão;
- Detergente Neutro / Sabão Líquido Neutro;
- Álcool 70%;
- Pano limpo;
- Balde;
- Vassoura;
- Rodo.

Como executar a tarefa:

- Esvazie todo o depósito;
- Limpe primeiro as paredes com auxílio de uma esponja e detergente diluído em um balde com água (utilize uma vassoura para esfregar as partes altas);
- Limpe as prateleiras com auxílio de uma esponja e detergente diluído em um balde com água, (esfregue bem até que todas as prateleiras fiquem limpas e livre de incrustações e manchas indesejadas);
- Espalhe detergente diluído em um balde com água sobre o piso e esfregue bem;
- Enxágue sempre respeitando a ordem de cima para baixo, (paredes, prateleiras e piso);
- Remova toda a água das prateleiras e piso;
- Umedeça um pano limpo e seco em álcool 70% e passe nas prateleiras;
- Deixe secar tudo naturalmente;
- Após a secagem, organize todo o depósito, (cada utensílio no seu determinado lugar).