

- Após o recebimento, os alimentos perecíveis devem ser armazenados o mais rápido possível sob refrigeração
- As portas das geladeiras ou freezers devem ser mantidas fechadas, sendo abertas o mínimo de vezes possível

Descongelamento

- Deve ser, preferencialmente, realizado em geladeira, direto no cozimento ou em micro-ondas
- Não recongelar alimentos crus ou prontos, que tenham sido descongelados
- Após o descongelamento, os produtos devem ser armazenados sob refrigeração e devem ser consumidos em 72hrs

**"Uma pitada de amor,
uma colherada de dedicação,
elas dão mais tempero à nossa
educação!"**

Núcleo de Alimentação Escolar

Telefone: (53) 32315592

E-mail: alimentacaoescolar.riogrande@gmail.com

Prefeitura do Rio Grande
Secretaria de Educação
Núcleo de Alimentação Escolar



BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Agosto/2021

Coordenadora: Marilda Silva

Nutricionistas: Flávia Scattolin
Nathália Salomão
Suelen Dias

Estagiárias: Brenda Engracio
Carolina Souza

O que são “Boas Práticas de Manipulação”

São procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária

Medidas que devem ser adotadas por um manipulador de alimentos



- A lavagem de mãos deve ser constante, sempre que necessário

- Higiene pessoal: Banho diário; cabelos limpos, aparados e presos; unhas curtas, limpas e sem esmalte; uniforme completo e limpo; não usar joias; não usar barba nem bigode



NÃO É PERMITIDO: fumar; conversar ou tossir sobre os alimentos; circular pela cozinha sem estar completamente uniformizado; provar alimentos com as mãos; devolver o utensílio utilizado para provar o alimento na panela e trabalhar diretamente com alimentos, quando houver feridas nas mãos ou infecções na pele

Limpeza do ambiente

Manter paredes, luminárias, bancadas, pisos, ralos e canaletas, utensílios de cozinha e maquinários devidamente limpos

Higiene dos alimentos

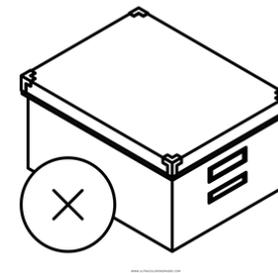


Industrializados: limpar as embalagens antes de abri-las

Não industrializados (vegetais e frutas): lavar em água corrente, remover resíduos e colocar em solução sanitizante própria; enxaguar em água corrente e deixar escorrer

**evitar misturar alimentos limpos com os não-limpos; não juntar alimentos crus com cozidos; utilizar utensílios limpos para cada preparo de alimento

Armazenamento



Prazo de validade: atentar-se a validade dos alimentos, pois nem sempre os alimentos impróprios para consumo apresentam características visíveis

- Toda mercadoria deve ser retirada da embalagem secundária, como caixas de papelão ou sacos de papel, antes de ser armazenada

****Nunca armazenar alimentos diretamente no chão**

- Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza