



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ - 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PREFÁCIO

Para melhor atendermos nossa clientela, fez-se necessário a implantação do manual de boas praticas para este setor de alimentação escolar.

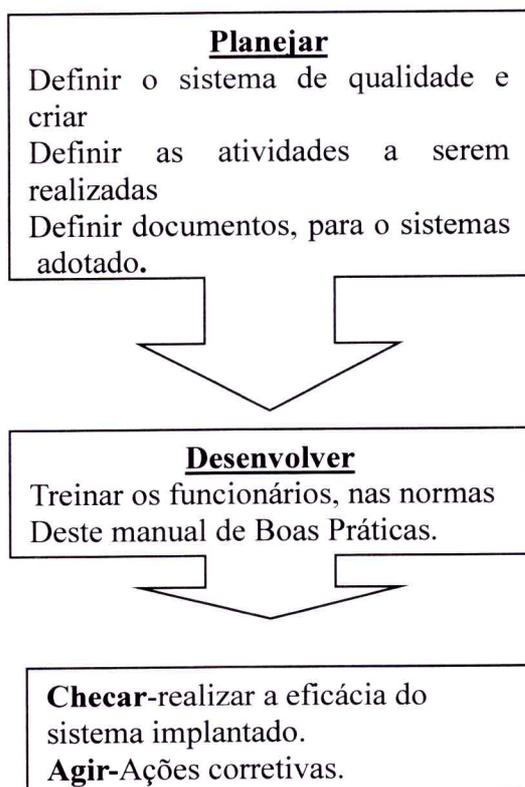
Dessa maneira podemos escrever a função de boas práticas, planejando, desenvolvendo, checando e agindo:

Este manual foi criado para assegurar as boas práticas de higiene, padronizar os procedimentos técnicos e prover a garantia da qualidade e a clientela atendida.

O manual deve ser colocado em prática sendo o dever de todos o seu cumprimento, a consulta deverá ser efetuada todas as vezes que surgirem dúvidas.

Para garantir a qualidade técnica das refeições oferecidas pela CMAE, é necessário a implantação de um sistema de qualidade.

Desta forma podemos, **PLANEJAR, DESENVOLVER, CHECAR E AGIR**, para assim atingir nossa meta final” **Alimentação saudável em todos os aspectos para as crianças do município de Birigui”**.





Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo

CNPJ - 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ALMOXARIFADO

RECEBIMENTO

Torna-se obrigatório no ato do recebimento:

- Conferir o produto, marca fornecedor com a programação de pedido e nota fiscal.
- Conferir data de validade do produto, laudo bromatológico.
- Observar as condições do transporte:
 - Higiene, condições físicas e temperatura do veículo.
 - Apresentação pessoal do entregador(uniforme, unhas, etc.)
- Não permitir que as embalagens sejam depositadas diretamente sobre o piso.
- Não permitir o manuseio da balança.
- Não permitir circulação na área interna do estoque.
- Não permitir que se fume no almoxarifado.

Verificação de Rotulagem:

O rotulo deve ser conferido no ato do recebimento, através de uma amostra, observando-se os seguintes itens:

- Nome e composição do produto;
- Lote;
- Fabricação e validade;
- Número do registro no órgão oficial;
- CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor;
- Condições do armazenamento e quantidade(peso);
- Temperatura(alimentos);



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo

CNPJ - 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Recebimento de perecíveis

Carne bovina, frango, embutidos, laticínios.

-O veículo da empresa deve ser refrigerado ou isotérmico.

-No caso de produtos carnes, recusar embalagens de papelão danificadas, úmidas e manchadas de sangue.

-Recusar embalagens violadas e estufadas (principalmente cray-vac).

-Carnes bovinas devem apresentar-se embaladas, em plástico transparente e íntegros. Identificar a procedência, tipo de corte, carimbo de inspeção sanitária, prazo de validade.

-Verificar prazo de validade e carimbo de fiscalização sanitária para demais produtos perecíveis.

Características sensoriais e temperaturas a serem observadas no recebimento.

A) Carnes Bovinas:

Temperatura de recebimento até +6°C, com tolerância até +7°C ou conforme especificações do fabricante (Resfriadas).

Temperatura de recebimento até -18°C com tolerância até -12°C. ou conforme especificações do fabricante (Congelados).

Aspecto - firme, não amolecido e não pegajoso

Cor - vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas

Odor - característico

B) Aves:

Temperatura de recebimento até +6°C, com tolerância até +7°C

Refrigeradas:



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo

CNPJ - 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Aspecto- firme, não amolecido e não pegajoso

Cor- amarelo – rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas

Odor- característico

C) Carnes Salgadas(Carne Seca)

Aspecto-não pegajoso

Cor- característico de cada espécie

Odor- Característico

D)Frios(apresentado, mortadela, queijo)

Temperatura de recebimento até + 10°C ou conforme especificação do fabricante.

Aspecto-firme, não pegajoso

Cor- Característico de cada espécie, não devem apresentar coloração pardo – esverdeada.

Odor- Característico

Não devem apresentar sinais de bolor ou mofo ou estufamento.

E) Embutidos(Salsicha, Lingüiça)

Temperatura de recebimento até + 10°C ou conforme especificação do fabricante.

Aspecto-firme, não pegajoso

Cor- Característico de cada espécie, não devem apresentar coloração pardo – esverdeada.

Odor- Característico

Não devem apresentar sinais de bolor ou mofo ou estufamento.



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ - 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

F) Ovos

Temperatura de recebimento ambiente

Casca limpa, intacta e isenta de rachaduras
Embalados em caixas

G) Hortifruti

Temperatura de recebimento ambiente

Livre de matéria terrosa, bolores, parasitas, detritos animais ou vegetais

Não apresentar manchas ou sinais de deterioração

As frutas antes de serem recebidas deverão ser verificadas pelo menos 10 caixas aleatoriamente para averiguação do produto existente na mesma, ou seja se nestas caixas estiverem frutas estragadas em uma quantidade exagerada(10%) o lote deverá ser devolvido

H) Leite

Temperatura de recebimento ate + 10°C ou conforme especificação do fabricante.

Aspecto- Líquido homogêneo

Cor- Branco leitoso

Odor- Característico

Sabor-Suave, entre salgado e adocicado

I)Cereais e Leguminosas:

Temperatura de recebimento ambiente

Isentos de matéria terrosa

Livres de umidade

Isentos de parasitas e fungos



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo

CNPJ - 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cor- Característica de cada espécie

Livres de fragmentos estranhos

Para o feijão, o total de sujidades não devem ultrapassar 2% do peso total

J) Farinha

Temperatura de recebimento ambiente

Aspecto- pó fino ou granulado, conforme a espécie

Isento de matéria terrosa ou fragmentos estranhos

Livre de umidade

Não deve estar empredada

Isenta de parasitas ou fungos

Cor- Característica de cada espécie

Não deve estar fermentada ou rançosa

AMOSTRAS DE PRODUTOS PERECIVEIS NO RECEBIMENTO

A amostragem destes produtos objetiva favorecer a rastreabilidade.

Efetuar a coleta de amostras em sacos plásticos específicos com identificação, constando:

Nome do produto, fornecedor, data, e horário da retirada, temperatura no momento da coleta, utilizar etiqueta para coleta de amostras ou etiqueta branca contendo estas informações:

Utilizar talheres limpos e sanitizados com solução clorada

Até 150 Kg – coletar 150g de um lote, aleatoriamente

Características organolépticas:



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo

CNPJ - 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Odor: é o principal aspecto a ser verificado, já que não é dissimulável. O odor do vinagre denuncia um possível ato de fraude. Quando congelada, esta característica não pode ser observada, devendo realizar a técnica do esfregaço que consiste na retirada de um pedaço da carne que em atrito com o dorso da mão revela o seu real odor.

Cor: Vermelho característico. A cor vermelha viva pode ser enganosa, indicando a adição de sulfito.

Desprezar o lote de toda e qualquer carne que apresente cor esverdeada.

Carnes maturadas embaladas à vácuo possuem cor vermelha escura, que se altera para a cor original, após abertura da embalagem.

Textura: a carne não deve estar pegajosa.

Condições Gerais

-Verificar a existência do certificado de vistoria do veículo de transporte.

- Avaliação sensorial do produto.

-Correta identificação do produto no rótulo:

nome, composição do produto e lote.

-Número do registro no órgão oficial, CGC, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor. Temperatura recomendada pelo fabricante condições de armazenamento, peso, data de validade e de fabricação.

Para os produtos perecíveis, deve-se ainda medir e manter registro das temperaturas de recebimento : Congelados -18C tolerância até -15C.

Resfriados -6C a 10C ou de acordo com a especificação do fabricante.

Refrigerados até 6C com tolerância 7C.

Caso haja mais de um fornecedor aguardando no recebimento de mercadorias dar preferência:

1-Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados

2-Alimentos perecíveis congelados

3-Alimentos perecíveis permitido em temperatura ambiente



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ - 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

4-Alimentos não perecíveis

É importante ressaltar que , nesta etapa, os produtos reprovados devem ser devolvidos no ato do recebimento

CRITÉRIOS GERAIS PARA ARMAZENAMENTO DE MATÉRIA PRIMA.

Nesta etapa, os critérios básicos visam a preservação da qualidade dos alimentos, a disposição adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria prima. Sendo assim, deve-se atentar para os seguintes critérios recomendados:

- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo contato direto com o piso.
- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área da UAN(unidade de alimentação e Nutrição).
- Manusear as caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo.
- Não arrastar, pelo piso, monoblocos, caixas plásticas, entre outros. Adotar o procedimento de carregá-los à mão ou com o auxílio de carrinhos.
- Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-se afastados da parede e entre si
- Organizar os produtos de acordo com sua características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc
- Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação. Os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados para serem consumidos em primeiro lugar: sistema **PVPS** Primeiro que vence, primeiro que sai.

- Proporcionar uma boa ventilação para os produtos de prateleira mantendo-os distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sempre que possível, sendo 10 cm 0 mínimo aceitável, de acordo com o tamanho da área do estoque.

- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos.



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ - 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

-Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para favorecer a ventilação.

-Preservar a qualidade dos produtos e a higiene da área, retirando sucatas, materiais fora de uso, embalagens vazias, etc.

-Observar, constantemente, a data de validade dos produtos, a fim de evitar o vencimento dos mesmos. Nunca utilizar produtos vencidos, desprezando-os sempre.

-Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos, encaminhando pessoalmente os procedimentos para sua inutilização.

-Identificar todos os alimentos armazenados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas.

-Manter os alimentos devidamente protegidos após a abertura de suas embalagens originais; depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais, sendo acondicionados em descartáveis ou em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e identificados.

-Proteger os alimentos prontos para consumo, sendo a cobertura isolada para cada recipiente, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato com o alimento do recipiente inferior, quando empilhados. Os sacos plásticos apropriados (nunca saco de lixo) ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único, exclusivo para determinado fim, ou seja, jamais devem ser reaproveitados.

-Armazenar os diferentes gêneros alimentícios num mesmo equipamento refrigerador, respeitando a seguinte disposição:

- 1-Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- 2-Os semi - prontos e ou pré-preparados nas prateleiras do meio;



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo

CNPJ - 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

3-O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

NOTA; todos separados entre si e dos demais produtos.

-Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 2 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção).

-Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e promovem a contaminação externa, a não ser que seja um equipamento exclusivo para este fim, por exemplo: freezer exclusivo para produtos embalados. Porém, as embalagens de leite, ovo pasteurizado e similares podem ser armazenadas em refrigeradores ou câmeras comuns, não exclusivas para este fim, devido a seu acabamento liso, impermeável e lavável.

-Pode - se armazenar tipos diferentes de alimentos, no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados.

-Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais.

-Conservar fechadas as portas das áreas de armazenamento e, no caso de refrigeradores e câmeras, abri-los o mínimo de vezes possível.

-No recebimento salsichas, deve-se recusar as que tiverem aspecto pegajoso e coloração esverdeada.

-Recusar lingüiça que apresentarem desprendimento de líquidos leitoso ou esbranquiçados.

-Os queijos devem ser recusados quando não apresentarem uma massa firme, compacta, porém flexível a pressão dos dedo. Recusar embalagens furadas ou aquelas que apresentarem água no seu interior.



Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ - 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Recebimento de Semi - Perecíveis

- Hortifruti, latarias, cereais grãos, produtos estocáveis.
- A avaliação das características organolépticas baseia-se no tamanho, aroma, cor, sabor, grau de maturação e ausência de danos físicos ou mecânicos, de insetos, larvas parasitas e fungos.
- Recusar gêneros com a casca manchadas, mofadas, amolecidas, perfuradas.
- Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidas por bandejas.
- Observar as condições higiênicas da embalagem e do veículo.
- Recusar ovos manchados e com odor forte.
- Recusar as latas abauladas (estufadas), amassadas, com vazamento, enferrujadas e sem rótulo.
- Identificar as sacarias com data do recebimento.
- Conferir a ausência de buracos nos grãos e certificar-se da ausência de caruncho em todos os sacos.
- Tirar toda a embalagem de papelão, exceto vinagre, goiabada.
- Fardos de sal, açúcar, café, permanecer com papel até que aberto.

Recebimento de não perecíveis

Limpeza

- Verificação do prazo de validade.

