

Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ – 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ANEXO XI

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 necessária 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*

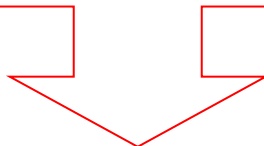
DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Planejar

Definir o sistema de qualidade e criar

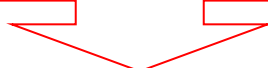
Definir as atividades a serem realizadas

Definir documentos, para o sistemas adotado.



Desenvolver

Treinar os funcionários, nas normas
Deste manual de Boas Práticas.



Checar-realizar a eficácia do sistema implantado.

Agir-Ações corretivas.

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 e outros.)
- 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 rótulo 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);
- Aferir Temperatura dos alimentos resfriados, refrigerados e congelados.

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.

Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ – 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- Recusar embalagens violadas e estufadas(principalmente cray-vac).
- Carnes bovinas devem apresentar-se embaladas, em plástico transparente e íntegro. 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 (Resfriados).

Temperatura de recebimento até -10° C, com tolerância até – 5°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 (Resfriadas)

Temperatura de recebimento até –10°C com tolerância até – 7°C. ou conforme especificações do fabricante (Congelados).

Refrigeradas:

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.

Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ – 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

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, Linguça)

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

Aspecto - firme, não pegajoso

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

Odor - Característico

Não devem apresentar sinais de bolor ou mofo ou estufamento.

F) Peixes

Temperatura de recebimento até -10° C com tolerância até – 5°C. ou conforme especificações do fabricante (Congelados).

Aspecto - firme, não amolecido e não pegajoso.

Cor- vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

Odor- característico

G) Ovos

Temperatura de recebimento ambiente

Casca limpa, intacta e isenta de rachaduras

Embalados em caixas

H) 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% das caixas (do total recebido) 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

Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ – 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

I) Leite

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

Aspecto - Líquido homogêneo

Cor - Branco leitoso

Odor - Característico

Sabor - Suave, entre salgado e adocicado

J) Cereais e Leguminosas:

Temperatura de recebimento ambiente

Isentos de matéria terrosa

Livres de umidade

Isentos de parasitas e fungos

Cor - Característica de cada espécie

Livres de fragmentos estranhos

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

K) 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 empedrada

Isenta de parasitas ou fungos

Cor - Característica de cada espécie

Não deve estar fermentada ou rançosa

AMOSTRAS DE PRODUTOS PERECÍVEIS 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:

Prefeitura Municipal de Birigui

Estado de São Paulo
CNPJ – 46.151.718/0001-80

DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Utilizar talheres limpos e sanitizados com solução clorada

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

Características sensoriais:

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 a 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, CNPJ, 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 –10°C tolerância até –5°C.

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

Refrigerados até 6°C com tolerância 7°C.

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

4-Alimentos não perecíveis

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