

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

1ª EDIÇÃO  
AGOSTO 2022  
MA07

SANTA MARIA DA FEIRA



santa maria da feira câmara municipal

## **ÍNDICE**

- | 05 **INTRODUÇÃO**
- | 06 **REFEITÓRIOS ADJUDICADOS A EMPRESA DE RESTAURAÇÃO COLETIVA**
- | 08 **REFEITÓRIOS SOB RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO**
- | 09 **REFEITÓRIO SOB RESPONSABILIDADE DE IPSS'S**
- | 10 **REQUISITOS GERAIS DE HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS – SALAS DE REFEIÇÃO**
- | 11 **BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE**
- | 12 **SEGURANÇA E SAÚDE DOS COLABORADORES**
- | 13 **BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES**
- | 14 **PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO**
- | 16 **SISTEMATIZAÇÃO DAS ETAPAS DO SERVIÇO DE REFEIÇÕES ESCOLARES**
- | 19 **REGISTOS A EFETUAR PELOS COLABORADORES DO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES**
- | 21 **BIBLIOGRAFIA**

## INTRODUÇÃO

Os refeitórios escolares disponibilizam refeições seguras, saudáveis e equilibradas dando resposta às necessidades alimentares, energéticas e nutricionais dos alunos. Neste espaço é fundamental assegurar o cumprimento de regras de higiene, garantindo a segurança alimentar e um elevado nível de proteção do consumidor.

A colaboração de todos os Assistentes Operacionais é essencial para a melhoria contínua da qualidade do serviço de refeições.

Este Manual apresenta um conjunto de boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos, reduzindo e/ou eliminando perigos que coloquem em causa a segurança alimentar, através da aplicação de procedimentos em todas as etapas do serviço de fornecimento de refeições escolares.

**Caracterização dos processos incluídos no refeitório escolar, sob responsabilidade do município:**

- Refeitórios Adjudicados a Empresa de Restauração Coletiva:  
*Todos os processos são da responsabilidade da empresa, com exceção do acompanhamento fora da sala de refeições;*

- Instituição Particular de Solidariedade Social (IPSS) – refeitório no estabelecimento escolar:  
*É da responsabilidade do município:*
  - Receção e armazenamento das malas no refeitório;
  - Empratamento e distribuição das refeições aos alunos;
  - Acompanhamento e incentivo pedagógico ao consumo das refeições durante o período de almoço;
  - Higienização dos utensílios, equipamentos e instalações;
- Instituição Particular de Solidariedade Social (IPSS) - refeitório local:
  - *Todos os processos são da responsabilidade da IPSS;*
- Agrupamento de Escolas sob Gestão Direta (EB2,3 e/ou secundária):
  - *Todos os processos são da responsabilidade do município.*

## REFEITÓRIOS ADJUDICADOS A EMPRESA DE RESTAURAÇÃO COLETIVA

<i>Refeitório Escolar (55)</i>	<i>Agrupamento</i>
EB Fernando Pessoa	Fernando Pessoa
EB/ JI n.º 2 (Santa Maria da Feira)	
EB n.º 1 (Santa Maria da Feira)	
EB/ JI Milheirós (Santa Maria da Feira)	
EB Badoucos (Souto)	
JI Cruz (Santa Maria da Feira)	
JI Tarei (Souto)	
JI Macieira (Souto)	
JI Mieirol (Travanca)	
EB/ JI Outeiro (Travanca)	
EB Mieirol (Travanca)	
EB/ JI Espargo	
EB Ferreira de Almeida	
EB/JI Cavaco (Santa Maria da Feira)	
EB/ JI S. J. Ver	
EB Paços de Brandão	Paços de Brandão
EB n.º 1 (Santa Maria de Lamas)	
EB/ JI n.º 3 (Santa Maria de Lamas)	
JI n.º 3 (Santa Maria de Lamas)	
EB Igreja (Paços de Brandão)	
EB Póvoa (Paços de Brandão)	
JI Portela (Paços de Brandão)	
EB Igreja (S. Paio de Oleiros)	
JI Lapa (S. Paio de Oleiros)	
JI Quebrada (S. Paio de Oleiros)	

EB Milheirós de Poiares	Arrifana
EB Igreja (M. Poiares)	
EB/ JI Igreja (Romariz)	
JI Pereiro (M. Poiares)	
EB Igreja (Escapães)	
JI Bajouca (Pigeiros)	
EB Argoncilhe	Argoncilhe
EB Aldriz (Argoncilhe)	
JI Aldriz (Argoncilhe)	
EB Carvalhal (Argoncilhe)	
JI Carvalhal (Argoncilhe)	
EB Arraial (Sanguedo)	
JI Igreja (Sanguedo)	
EB S. Domingos (Argoncilhe)	
JI S. Domingos (Argoncilhe)	
JI Ordonhe (Argoncilhe)	
EB Canedo	Canedo
EB/ JI Canedo	
EB Presinha (Vilamaior)	
JI Igreja (Vilamaior)	
EB Corga de Lobão	Lobão
EB/ JI Igreja (Lobão)	
EB/JI Louredo	
EB/JI Póvoa (Vale)	
JI Fornos (Guisande)	
EB Beira (Gião)	
JI Igreja (Gião)	
JI Candal (Lobão)	
EBS Coelho e Castro	Fiães
EB António Alves Amorim	Lourosa

## REFEITÓRIOS SOB RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO

<b>Refeitório Escolar (36)</b>	<b>Agrupamento</b>
Jl Santo António (Escapães)	Arrifana
EB Bairro (Arrifana)	
Jl Bairro (Arrifana)	
EB Outeiro (Arrifana)	
Jl Manhouce (Arrifana)	
Jl Fontainhas (Arrifana)	
EB Pigeiros	
EB/ Jl Souto (Nog. Da Regedoura)	
EB/ Jl Pousadela (Nog. Da Regedoura)	Argoncilhe
EB/ Jl Sérgio Ribeiro (Lourosa)	AAA
EB/ Jl Casalmeão (Lourosa)	
EB/ Jl Aldeia Nova (Lourosa)	
EB/Jl Prime (Mozelos)	
EB Sobral (Mozelos)	
Jl Sobral (Mozelos)	
EB Vergada (Mozelos)	
EB/ Jl Fonte Seca (S. J. Ver)	
EB Chão do Rio (Fiães)	Coelho e Castro
Jl Chão do Rio (Fiães)	
EB/ Jl Avenida (Fiães)	
EB/ Jl Vendas Novas (Fiães)	
Jl Arcozelo (Caldas de S. Jorge)	
EB Caldelas (Caldas de S. Jorge)	
Jl Igreja (Paços de Brandão)	Paços de Brandão
EB/Jl Outeiro (Rio Meão)	
EB/ Jl Santo António (Rio Meão)	
EB/ Jl Valrico (Souto)	Fernando Pessoa
EB/Jl Mosteiro	
Jl Padrão (Souto)	

EB Souto Redondo (S. J. Ver)	Ferreira de Almeida
Jl Souto Redondo (S.J. Ver)	
EB/ Jl Aldeia (Sanfins)	
Jl Gândara (Sanfins)	
EB/ Jl Fornos (Guisande)	
Secundária de Santa Maria da Feira	
EBS Arrifana	Arrifana

## REFEITÓRIO SOB RESPONSABILIDADE DE IPSS'S

<b>Refeitório Escolar (5)</b>	<b>Agrupamento</b>
Centro Social e Paroquial de Romariz (CATL)	Arrifana
Associação Bem Estar de Santa Maria de Lamas (CATL)	Paços de Brandão
Movimento de Apoio Social a São Paio de Oleiros (CATL)	
Centro Social de Santa Maria de Fiães (CATL)	Coelho e Castro
Centro Social e Paroquial de Caldas de S. Jorge (CATL e Jl Igreja Caldas de São Jorge)	

## REQUISITOS GERAIS DE HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS – SALAS DE REFEIÇÃO

Os requisitos gerais a aplicar nas salas de refeição constam do **Regulamento (CE) N.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Concelho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.**

Requisitos:

1. As instalações do sector alimentar devem ser mantidas limpas e em boas condições;
2. Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões, as instalações do sector alimentar devem:
  - a) Permitir a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequada, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
  - b) Evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
  - c) Possibilitar a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo de parasitas;
  - d) Sempre que necessário, proporcionar condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada, com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e ser concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas;
3. Devem existir instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz. As instalações sanitárias não devem dar diretamente para os locais onde se manuseiam alimentos;

4. Deve existir um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos. Os lavatórios para a lavagem das mãos devem estar equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica. Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos devem ser separadas das que se destinam à lavagem das mãos;

5. Deve ser prevista uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente. Deve ser evitado o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas. Os sistemas de ventilação devem ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição;

6. As instalações sanitárias devem ter ventilação adequada, natural ou mecânica;

7. As instalações do sector alimentar devem dispor de luz natural e/ou artificial adequada;

8. Os sistemas de esgoto devem ser adequados ao fim a que se destinam. Devem ser projetados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação. Se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos, devem ser concebidos de forma a assegurar que não haja fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas onde sejam manuseados alimentos suscetíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final;

9. Sempre que necessário, o pessoal deverá dispor de vestiários adequados;

Os produtos de limpeza e os desinfetantes não devem ser armazenados em áreas onde são manuseados géneros alimentícios.

## BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE

### Higiene Pessoal

Todo o manipulador deve manter no seu local de trabalho, uma higiene cuidada e um vestuário limpo e adequado às tarefas que realiza.

Normas elementares de higiene pessoal:

- não roer as unhas, nem molhar os dedos com saliva;
- não fumar ou comer enquanto prepara os alimentos;
- não tossir ou espirrar próximo dos alimentos;
- alar o mínimo possível e não muito alto;
- usar lenços de papel de uso único, e lavar as mãos depois de se assoar;
- evitar levar as mãos ao cabelo, boca, nariz, olhos e ouvidos;
- não encher os bolsos das batas com materiais que não sejam de trabalho.

### Higiene das mãos

- manter as mãos lisas e sem gretas, uma vez que os microrganismos se podem introduzir e multiplicar;
- usar as unhas curtas, limpas e sem verniz (não é permitido o uso de unhas artificiais ou de porcelana);
- desinfetar e proteger os golpes e feridas das mãos com pensos rápidos coloridos (facilmente visíveis) e cobertos com uma dedeira ou luva impermeável;
- tratar as feridas fora das zonas de contacto com os alimentos;
- lavar as mãos com frequência.

*Como lavar corretamente as mãos:*

- molhar as mãos e antebraços com água quente, de preferência utilizando uma torneira de comando não manual;
- ensaboar as mãos e antebraços com sabão líquido;
- lavar cuidadosamente os espaços interdigitais, as costas das mãos, polegar e unhas. Deve utilizar-se uma escova de unhas limpa, para maior facilidade de remoção de detritos;
- passar por água corrente para remover o sabão;
- secar com toalhetes de papel.

**Nota:** quando não existirem lavatórios de comando não manual, pode usar-se o toalhete para fechar a torneira, evitando-se assim a contaminação das mãos no manípulo da torneira após a lavagem.

Lavar as mãos sempre que:

- iniciar, assim como, durante e no fim de cada tarefa;
- manipular alimentos crus/cozinhados;
- tratar do lixo e equipamentos sujos;
- levar as mãos à cara, cabelo e nariz;
- se assoar, tossir ou espirrar;
- cuidar de feridas ou cortes;
- usar as instalações sanitárias;
- mexer em dinheiro;
- fumar ou comer;
- sempre que considere necessário.

### Higiene do Cabelo

O cabelo poderá cair nos alimentos e utensílios, sendo uma das principais causas de contaminação cruzada.

Manter o cabelo:

- Limpo, sem oleosidade e sem caspa.
- Curto ou apanhado.
- Protegido com toucas.

### Higiene do Vestuário

Os microrganismos existentes no vestuário e joias podem contaminar os alimentos, assim como, os utensílios e equipamentos.

É por isso fundamental:

- mudar de farda regularmente;
- usar a farda só quando estiver no seu local de trabalho;
- manter a roupa de rua fora das zonas de contacto com os alimentos;
- não devem usar roupas por cima da farda (como casacos e camisolas) que não sejam de uso exclusivo do trabalho;

- não usar adornos (ganchos, anéis, colares, pulseiras, relógios, brincos...), uma vez que é proibido, sendo considerado exceção o uso de aliança simples e sem aplicações;
- a maquilhagem não é permitida, assim como cremes e perfumes de odor intenso;
- usar calçado específico para o trabalho, confortável, de sola antiderrapante e lavável.

Ao colocar o fardamento deve ter em atenção o seguinte:

- Primeiro colocar a touca, cobrindo todo o cabelo
- Seguidamente colocar a bata/ avental e calçado antiderrapante
- Por fim, lavar bem as mãos.

Comportamento adequado dos funcionários garantindo a higiene dos géneros alimentícios:

- Devem agarrar os talheres pelo cabo;
- Não podem pegar nos copos, taças ou chávenas pelos bordos, nem colocar os dedos no interior;
- Não soprar para os copos;
- Não tocar com os dedos no interior dos pratos;
- Não limpar as mãos ao avental/ bata;
- Não molhar os dedos com saliva para qualquer tarefa, nomeadamente, separar os guardanapos;
- Usar talheres para mexer nos alimentos;
- Provar os alimentos, usar uma colher e lavá-la de seguida.

## SEGURANÇA E SAÚDE DOS COLABORADORES

### Exames médicos

O pessoal do refeitório deve efetuar um exame médico no início da sua atividade profissional, o qual deve ser repetido, anualmente ou de dois em dois anos, de acordo com a idade.

*Em cada refeitório deverá existir uma caixa de primeiros socorros, acondicionada em local visível e de fácil acesso e de conhecimento de todos os colaboradores.*

### Primeiros socorros

O estojo de primeiros socorros deve incluir:

- compressas esterilizadas;
- soro em doses individuais;
- betadine em doses individuais;
- pensos rápidos;
- pinça;
- tesoura;
- luvas esterilizadas;
- termómetro;
- adesivo antialérgico;
- ligaduras;

## BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

### Pavimentos, janelas e paredes

- Garantir a limpeza do chão, vidros e paredes (devem manter-se sem bolores ou teias de aranha);
- As salas de refeições devem ser suficientemente iluminadas e continuamente ventiladas.

### Instalações Sanitárias

- Os baldes, esfregonas e panos utilizados na limpeza devem ser de uso exclusivo desta zona;
- Devem estar equipadas com sabão líquido e toalhetes de papel descartável para a higienização das mãos.

### Lixos e prevenção de pragas

- Os caixotes do lixo devem ter tampa e serem acionados por pedal, devendo ser mantidos fechados e forrados com um saco próprio o seu interior;
- Devem ser limpos diariamente.

### Equipamentos e utensílios

#### Equipamento manutenção de frio (frigorífico)

- Deve ser limpo 1 vez por semana (exterior) e 2 vezes por mês (interior);

#### Equipamento manutenção de quente (banho maria)

- A água deve ser mudada diariamente e limpo diariamente;

#### Conchas, colheres, garfos, pinças, entre outros

- Devem ser de aço inox;
- Devem ser lavados, após cada utilização;
- Devem ser guardados, bem secos e em gavetas limpas. A louça não deve ser limpa com panos de cozinha;
- Toda a louça que esteja em mau estado de conservação (rachada e/ou lascada) deverá ser substituída.

### Superfícies de trabalho

- Devem ser lavadas diariamente;
- Todos os equipamentos (mesas, cadeiras, etc...) da sala de refeições, que possam estar em contacto com os alimentos devem ser de material não poroso, liso, resistente e de fácil limpeza e desinfetados entre turnos.

### Manutenção dos equipamentos

Ter conhecimento do estado de conservação dos equipamentos, reportando à coordenação escolar qualquer necessidade de reparação/ intervenção, para registo na plataforma Helpdesk.

### Manipulação de Produtos de limpeza

- Devem estar armazenados separadamente dos produtos alimentares.
- Garantir que as fichas técnicas dos produtos estão em local de fácil acesso por todos os funcionários.
- Devem ser usados os materiais de limpeza corretos e seguidas as instruções existentes nos rótulos. Usar sempre as doses corretas de detergentes e NUNCA misturar produtos de limpeza.
- O plano de limpeza, deve estar afixado em local visível.

*É importante não esquecer que o Homem ao não seguir as boas práticas de higiene é o principal responsável pelos casos de intoxicação alimentar.*

## PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO

Todos os refeitórios escolares são limpos e desinfetados, na totalidade da sua área, com base num **Plano de Higienização** afixado em cada Unidade. As operações de limpeza e desinfecção levadas a cabo têm como objetivo reduzir e/ou eliminar os perigos de contaminação.

As **dosagens dos produtos** a utilizar (detergentes e desinfetantes), assumem um papel de extrema importância. Uma dosagem menor do que a indicada poderá não ser a suficiente para uma limpeza ou desinfecção eficaz, e uma dosagem superior poderá ser de difícil remoção e consequente contaminação química dos alimentos. O melhor procedimento será ver o rótulo e seguir sempre as indicações do fabricante do produto.

A primeira etapa de um programa de higienização é a **limpeza**. Este é um processo, fundamentalmente físico, cujo objetivo é a separação ou o desprendimento de todo o tipo de sujidade agarrada às superfícies, objetos e utensílios e a posterior aplicação e eliminação da solução detergente e desinfetante (se for o caso) durante a fase de enxaguamento final. Aquando do processo de limpeza, há que ter em atenção o tipo de sujidade que se pretende remover; daí depende o tipo de detergente a utilizar e a sua dosagem.

### Na seleção de um agente de limpeza/ desinfecção deverá ser tido em consideração:

- A autorização da utilização do produto para o uso pretendido;
- O tipo de contaminação/sujidade presente na superfície;
- O tempo disponível para as operações de limpeza;
- As características físicas e químicas da água disponível para as operações de limpeza;
- A natureza das superfícies a limpar;
- Os meios disponíveis para o enxaguamento das superfícies;
- O equipamento utilizado nas operações de limpeza;
- As práticas utilizadas nas operações de limpeza e a experiência e formação dos operadores nelas envolvidas;
- A acessibilidade das áreas e das superfícies para a realização das operações de limpeza.

### Não se esqueça das etapas que deve seguir no processo de higienização!

- Aspirar;
- Remover os resíduos, com aplicação de água para arrastamento da sujidade;
- Lavar com detergente adequado, na dose conveniente e por um período de tempo necessário à ação;
- Enxaguar com água corrente e limpa;

### Caso de ser uma operação que exige desinfecção:

- Aplicar o desinfetante na dose conveniente e no tempo necessário à sua ação, de acordo com as indicações do fabricante;
- Enxaguar novamente com água corrente e limpa (fase que deve garantir a total remoção dos produtos químicos utilizados, já que alguns são tóxicos para o ser humano);
- Secagem, através da remoção do excesso de água resultante do enxaguamento. Em caso de superfícies em contacto direto com os alimentos, a secagem deverá ser realizada o mais depressa possível, recorrendo ao uso de toalhetes de papel

descartáveis. No chão, remover o máximo de água possível com a ajuda de um rolo ou de um aspirador.

- No caso de alguns processos mecânicos, como por exemplo, a lavagem da louça na máquina, o uso de temperatura adequada promove a desinfecção e efetua a secagem.

### Produtos de Higienização – Que Cuidados?

- Verificar o bom estado das embalagens e recipientes;
- Guardar os produtos de higienização em local adequado, identificado e, de preferência, fechado à chave;
- Manter os produtos químicos com os rótulos bem visíveis, virados para a frente, para que se possa ver de imediato o conteúdo da embalagem;
- Conservar o rótulo e todas as informações técnicas fornecidas pelo fabricante até ao fim da sua utilização;
- Não armazenar, no mesmo local, produtos incompatíveis entre si;
- Arquivar as “fichas técnicas e de segurança” dos produtos utilizados;
- Conservar os produtos de higienização nas suas embalagens de origem (fechadas).

### Um Plano de Higienização deve indicar de forma clara:

- Os elementos abrangidos no plano;
- Os produtos e as suas condições de aplicação;
- A frequência de limpeza e desinfecção;
- As responsabilidades pela realização das atividades.

### Regras de Manipulação dos Produtos de Higienização:

- Realizar as tarefas de higienização apenas no final das atividades de distribuição de alimentos;
- Conhecer as fichas técnicas e de segurança dos produtos de higienização;
- Ler atentamente o rótulo da embalagem antes de

utilizar qualquer produto e seguir escrupulosamente as instruções do fabricante, nomeadamente, a quantidade a usar, o tempo de ação, a sua toxicidade e as precauções da aplicação; Respeitar as instruções de segurança para cada produto utilizado;

- Utilizar todo o equipamento de proteção recomendado na rotulagem do produto;
- No final da higienização, colocar todos os produtos na respetiva zona de armazenagem.

### A eficácia da desinfecção está dependente da adequada limpeza inicial!

**É estritamente proibida a utilização de recipientes de produtos alimentares para armazenagem de produtos de limpeza!**

**Mantenha os produtos de higienização longe do alcance das crianças.**

**Não os deixe fora da zona de armazenagem!**

## SISTEMATIZAÇÃO DAS ETAPAS DO SERVIÇO DE REFEIÇÕES ESCOLARES

### Transporte de Refeições

O Transporte de refeições sob responsabilidade do Município de Santa Maria da Feira obedece aos seguintes requisitos Técnicos de Higiene e segurança alimentar:

- Os alimentos são protegidos de forma eficaz, contra os perigos de contaminação do exterior;
- As refeições são transportadas em veículos destinados exclusivamente a este fim e em recipientes/ malas isotérmicas que asseguram o cumprimento das exigências legais em matéria de temperatura;
- Os veículos de transporte devem ser fáceis de limpar e mantidos em bom estado de higiene, sem cheiros e impermeáveis;
- Os alimentos não podem ser expostos a temperaturas de risco (entre 5°C e 65°C), desde o embaçamento até à entrega das malas isotérmicas nos refeitórios escolares e empratamento final;
- Os géneros alimentícios servidos frios são separados dos quentes;
- Os contentores de líquidos (ex: sopa), deverão ser colocados no fundo da mala isotérmica, de forma a assegurar quem em caso de derrame, não verta para os outros alimentos;
- Para além dos géneros alimentícios, é permitido transportar nestes veículos produtos descartáveis utilizados diariamente nos refeitórios (toalhetes de mãos, toalhetes de mesa, guardanapos e luvas descartáveis,) e louças (talheres, pratos, copos, tabuleiros,). Estes produtos deverão, contudo, ser separados fisicamente dos alimentos, de modo a eliminar o risco de contaminação. Excetuam-se deste transporte comum, os produtos de limpeza dos refeitórios escolares.

### Os produtos de limpeza não podem ser transportados juntamente com as refeições

### Receção das refeições

- O local de receção está em perfeito estado de higiene, a porta de acesso ao exterior fechada e o local de passagem desimpedido;
- O veículo de transporte está limpo e sem odores desagradáveis;

- As malas térmicas encontram-se conformes;
- A quantidade de refeição rececionada é suficiente;
- Todos os produtos estão conformes.

### Armazenamento dos bens (alimentares, nomeadamente sal, azeite, vinagre e também bens não alimentares como guardanapos e outros consumíveis)

- Manter o local de armazenamento em perfeito estado de higiene;
- Separar os produtos alimentares dos não alimentares. Armazenar os produtos por “famílias”, mantendo o rótulo virado para a frente;
- Armazenar os materiais de limpeza e outros produtos químicos, em armário próprio, devidamente fechado e identificado;
- Colocar os produtos mais antigos à frente dos mais recentes (regra de rotação de stocks “FIFO” - o primeiro a entrar é o primeiro a sair”), respeitando a data de durabilidade mínima impressa no rótulo.

### Colocação das mesas

- Antes de se colocar qualquer utensílio sobre a mesa, deve-se proceder à sua higienização.
- De seguida colocam-se os toalhetes de papel sobre as mesas e posteriormente todos os utensílios (pratos, talheres, copos, etc.). Os copos ao serem colocados sobre a mesa devem ser orientados com a abertura para baixo e os talheres embalados previamente (pegando sempre os talheres pelos cabos) de forma a evitar o contacto com poeiras ou sujidade.
- Empacotamento dos talheres com o respetivo guardanapo.
- O pão deve ser também envolto em embalagens individuais (porosas para evitar a acumulação de humidade) de forma a prevenir a contaminação.

### Banho-maria

Os alimentos em banho-maria devem manter, durante todo o período de serviço, uma temperatura superior ou igual a 65°C. Para que tal aconteça, a temperatura do banho-maria tem de ser regulada para 80°C- 90°C, com a antecedência adequada.

### Exposição dos alimentos

Em refeitórios onde a distribuição se faça rapidamente, sem recurso a Banho-Maria, as refeições confeccionadas não podem estar expostas fora das malas térmicas mais de 20 minutos (tempo máximo de exposição até final da distribuição das refeições às crianças). As auxiliares de refeitório, deverão colocar a tampa sobre o contentor de inox sempre que não estiverem a servir.

### Empratamento e distribuição das refeições

- Regular a temperatura do banho maria de forma a manter o alimento confeccionado a uma temperatura superior a 65°C (deve ser ligado logo pela manhã e regulado para 90°C);
- Conservar as cubas ou malas térmicas tapadas sempre que haja interrupções na distribuição;
- Utilizar, um termómetro de sonda para verificar a temperatura dos alimentos;
- Utilizar, para o empratamento, utensílios adequados. As mãos não podem entrar em contacto directo com os alimentos;

**Nota:** *As sopas devem ser retiradas e colocadas na mesa antes da entrada dos alunos no refeitório e o prato da refeição deve ser servido, após o consumo da sopa.*

### Sobremesas e Saladas

As sobremesas, as saladas e a fruta têm que permanecer no frigorífico até à distribuição, devidamente acondicionadas.

É proibido aproveitar sobras da refeição, com exceção da fruta que poderá permanecer acondicionada no frigorífico até ao dia seguinte e ser oferecida às crianças, no lanche daquele dia, ou do dia seguinte.

No empratamento é obrigatório usar sempre pinças, colheres ou espátulas para contactar alimentos. Antes da manipulação dos alimentos confeccionados e na separação das partes não- edíveis, os manipuladores devem cumprir um conjunto de procedimentos de higiene e segurança alimentar.

### Separação das partes não-edíveis dos alimentos

#### Peixes e Carnes

No caso do pré-escolar, é necessário que o auxiliar de refeitório proceda à separação das partes não-edíveis dos géneros alimentícios (ex: espinhas, ossos e peles). Esta tarefa deverá ser executada com recurso aos talheres.

#### Frutas e Hortícolas

As frutas e hortícolas deverão ser lavadas e desinfetadas na Cozinha da entidade fornecedora de refeições (Empresa de Restauração/ IPSS/ EB2,3), ficando apenas o auxiliar de refeitório escolar encarregue de distribuir estes géneros alimentícios às crianças. Contudo, relativamente a determinadas peças de fruta, verifica-se a necessidade de proceder ao seu corte em pequenas porções e/ou descasque, de modo a facilitar a ingestão por parte das crianças do pré-escolar. Antes de realizar esta tarefa sem interrupções, o auxiliar de refeitório deverá lavar e desinfetar as mãos (sabonete líquido desinfetante).

### Recolha de Louças e Separação de Lixos

#### Recolha de louça suja:

O regresso da louça proveniente do refeitório não deve passar pela zona de distribuição. Estas 2 tarefas devem ser dissociadas no tempo.

Os tipos de resíduos deverão ser devidamente separados, por tipos. Os recipientes para lixo nas salas de refeição devem estar sempre tapados e forrados com sacos de plástico de utilização única e devem ser despejados sempre que se encontrem cheios e lavados e desinfetados diariamente. As auxiliares de refeitório escolar deverão acionar os contentores corretamente, não utilizando as mãos para levantar a tampa. Diariamente, e no final do serviço, o lixo deverá ser removido e levado ao ecoponto. Os contentores deverão ser limpos e desinfetados (interior e exterior), para nova utilização, de acordo com o plano de higienização.

## Lavagem e Desinfecção de Louças e Contentores Isotérmicos

### **As Louças deverão ser lavadas:**

Na máquina de lavar louça, após pré-lavagem manual.

### **Os contentores de inox (transporte de refeições) deverão ser lavados e desinfetados:**

Devido às suas dimensões, só poderão ser lavados manualmente, dado não existirem nos refeitórios escolares máquinas de lavar louça do tipo industrial (de grandes dimensões). Desta forma, deve utilizar-se, para o efeito, um detergente e desinfetante/bactericida apropriado, segundo o Plano de Higienezação do Refeitório Escolar. Depois de corretamente lavados e desinfetados, deverão ser bem enxaguados com água quente corrente, de modo a remover por completo os resíduos.

**Diariamente as malas térmicas deverão ser higienizadas no interior e exterior, de acordo com o Plano de Higienezação. Os contentores de inox nunca poderão ser colocados no interior das malas, sem estarem completamente secos.**

### **A Louça deverá ser seca:**

Ao ar ou com toalhetes de papel descartáveis. Nunca se deverá limpar a louça com toalhas de pano. Da mesma forma, os contentores de inox (transporte de refeições) só poderão ser limpos, se verificada a presença de humidade, com toalhetes de papel descartáveis.

### **A Louça deverá ser arrumada:**

Em armário fechado, preferencialmente exclusivo para o efeito.  
Separar a louça de uso corrente daquela que possa estar danificada (mau estado).  
No caso de não existirem condições adequadas para a arrumação de todas as louças de uso corrente, preferir mantê-las na máquina de lavar, até novo uso.

## Operações de Desinfestação – Controlo de Pragas

As pragas representam todos os animais que podem, eventualmente, contaminar os géneros alimentícios. Compreendem:

Roedores  
Baratas;  
Pássaros;  
Insetos;  
...

Nos refeitórios escolares é proibida a presença de animais domésticos, pássaros e plantas naturais.

**O controlo de pragas é um dos pré-requisitos assegurado em todos os refeitórios escolares, por Empresa de Desinfestação Especializada, contratada pela Empresa/ Município de Santa Maria da Feira.**

O técnico da empresa deve assinar o modelo de impresso criado para que fiquem registadas todas as visitas do técnico da Empresa à unidade.

### **O que compete ao funcionário do refeitório?**

Confirmar se o técnico da Empresa de Desinfestação sinaliza os iscos, assina o impresso da visita e deixar relatório da visita efetuada, o qual deve ser entregue na Divisão da Educação pelo funcionário do refeitório.

Quando se procede à desinfestação de uma Unidade, **deve-se cumprir todas as indicações e instruções fornecidas pelo pessoal técnico da Empresa de Desinfestação.**

## REGISTOS A EFETUAR PELOS COLABORADORES DO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES

Ações de Higienização

Temperatura dos Equipamentos de Frio (frigorífico)

Temperatura de Alimentos Transportados (banho maria, sopa, carne, peixe e acompanhamento)

## **BIBLIOGRAFIA**

Parlamento Europeu e do Concelho. Regulamento (CE) N° 852/2004. Jornal Oficial da União Europeia. 29 de abril de 2009. Relativo à higiene dos géneros alimentícios.

Ministério da agricultura, do desenvolvimento rural e das pescas. Decreto-lei n.º 113/2006. Diário da República – 1 série – A, N° 113 de 12 de junho de 2006.

AHRESP - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal. Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Pequena Restauração e Bebidas. Setembro de 2015: 1-63 p.

