



PREFEITURA DE PERDIGÃO - Gestão 2017 / 2020

Secretaria Municipal de Saúde

José Primo de Freitas, 58 – Centro – Perdigoão / MG - CEP: 35.515-000 CNPJ-18.301.051.0001/19

Tel/ Fax: (37) 3287-1557 E - mail: hnssaude@nwm.com.br

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO = POP 24		
TÍTULO: ÁREA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
REVISÃO: 02	DATA: 18/02/2021	
STATUS DE REVISÃO: 02	ELABORAÇÃO: Tamiris Caetano Rezende Alves e Ludmylla Emanuella S. C. Santos	APROVAÇÃO: Neusa de São José Mesquita
	VERIFICAÇÃO: Tamiris Caetano Rezende Alves e Ludmylla Emanuella S. C. Santos	

1-OBJETIVO:

Definir normas para a limpeza das diversas áreas dos estabelecimentos, a fim de manter a organização e a higiene, evitando a disseminação e contaminação de microrganismos (~~SARS-CoV-2~~Covid-19) e sujidades.

2-RESPONSABILIDADE/ABRANGÊNCIA:

Servente escolar / Professores / Monitores

3-MATERIAL NECESSÁRIO:

Pano de chão, rodo, balde, hipoclorito de sódio a 2 a 2,5% (água sanitária comercial), sabão líquido / detergente, álcool etílico a 70%, pano de limpeza, vassoura, EPIs (luvas, máscaras e botas de borracha).

4-PROCEDIMENTO:

Antes da limpeza, colocar máscara, calçar as botas e as luvas.

- Todos os setores devem ser limpos antes de cada turno de trabalho. As superfícies incluem, abrangendo o pisos, móveis utilizados, maçanetas, corrimão, etc. As superfícies maiores, como pisos e paredes (se necessário), devem ser limpas com pano embebido em solução de água sanitária 10 ml (2-01 tampinhas) diluída em 1 litro de água. As demais superfícies, ou superfícies menores, não porosas, devem ser limpas com pano embebido de álcool etílico 70%. Já as superfícies porosas, com estofados, devem ser limpas com pano pouco umedecido em água e sabão (ou detergente). Nesse caso, deve-se atentar em usar um pano levemente molhado, para que não haja proliferação de outros agentes patógenos;



- Sempre que possível, substituir o ato de varrer, pelo ato de passar um pano umedecido. ~~Nunca varrer superfícies a seco~~, pois ao varrer, há o favorecimento da esse ato favorece a dispersão de micro-organismos que são veiculados pelas partículas de pó. ~~Utilizar varredura úmida que pode ser realizada com rodo e panos de limpeza de pisos.~~ Para a limpeza dos pisos devem ser seguidas técnicas de varredura úmida, ensaboar, enxaguar e secar;
- Esvaziar as lixeiras (tampa e pedal) e colocar o resíduo na parte externa do estabelecimento, para a coleta de lixo municipal recolher. Colocar novo saco de lixo nas lixeiras;
- Deve-se retirar todos os tapetes e substituí-los por pano embebido em solução de água sanitária 10 ml (~~2-01~~ tampinhas) diluída em 1 litro de água, sendo que a troca deverá ser entre cada turno a cada 6 horas;
- Os utensílios devem ser lavados em água corrente e sabão, deixando secar naturalmente, ~~logo após deve-se borrifar álcool 70% para completar a desinfecção~~;
- Os alimentos (verduras, legumes e frutas) devem ser lavados com bastante água corrente. Quando necessário, podem ser imersos em uma solução contendo ~~para este fim deve-se utilizar~~ uma colher de sopa de água sanitária diluída em 1 litro de água. Os alimentos devem ficar imersos nesta solução por dez minutos e depois serem abundantemente enxaguados com água filtrada;
- As embalagens dos produtos alimentícios devem ser limpas com pano umedecidos em solução de água sanitária 10 ml (~~2-01~~ tampinhas) diluída em 1 litro de água, ou um pano umedecido com álcool, ou até mesmo com um pano umedecido com água e sabão;
- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos de acordo com legislação em vigor (RDC ANVISA 2016/04);

5- DISPOSIÇÕES GERAIS:

- Os funcionários que trabalham na manipulação de alimentos deverão sempre usar máscara, avental de manga longa, touca, unhas curtas e limpas, evitar a utilização de esmaltes.



- Disponibilizar dispensadores adequados contendo **ÁLCOOL ETÍLICO** 70% em locais estratégicos dentro da área do refeitório;
- Colocar cartazes na área interna da cozinha com orientação para evitar falar excessivamente, rir, ~~tossir~~, bocejar, ~~espirrar~~, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto preparam o alimento;
- Quando disponível Usar ventiladores de modo a possibilitar a troca de ar de dentro para fora e de fora para dentro não é indicado nesse momento, pois captam o ar do interior e direcionam jatos potentes que podem dispersar vários microrganismos pelo ambiente e a longas distâncias, incluindo o vírus (que pode ser carregado pelos clientes ou outros portadores da doença com sintomas ou não, visto que podem ser assintomáticos);
- Sugerimos que o lanche seja ofertado em pratos (??? Não seria embalados???), no qual o ambiente onde o mesmo será servido obedeça o distanciamento de 1,52 metros entre os alunos, sendo os professores / monitores responsáveis pela organização;
- Os alunos deverão retirar a máscara apenas no ato da alimentação;
- A merenda deverá ser servida individualmente por um profissional responsável, onde o mesmo tem que estar com as mãos higienizadas, e fazendo uso de máscara de proteção, e avental higienizado;
- Sugerimos que o intervalo do recreio seja alternado entre as turmas e que tenha uma ~~em~~ menor duração, evitando aglomeração;

6 – REFERÊNCIAS:

NOTA TÉCNICA GVIMS/GGTES/ANVISA Nº 04/2020

ANVISA. Resolução RDC 44 de 17 de agosto de 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Departamento de Assistência e Promoção à Saúde.

Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimento de Saúde. 2ª ed. Brasília – DF.

MINAS CONSCIENTE. Protocolo Retomando a Economia.