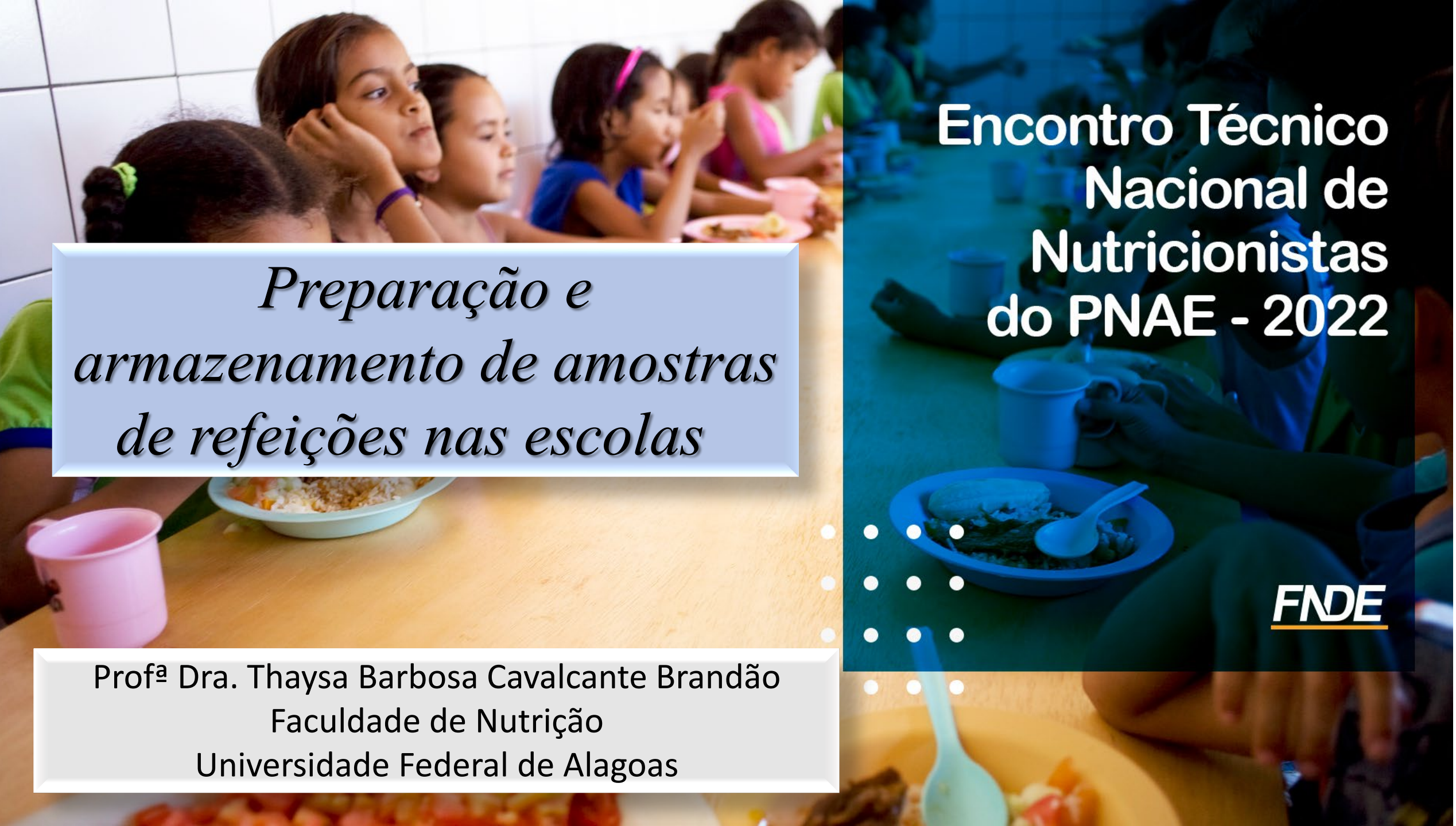


Encontro Técnico Nacional de Nutricionistas do PNAE - 2022

Preparação e armazenamento de amostras de refeições nas escolas

Profª Dra. Thaysa Barbosa Cavalcante Brandão
Faculdade de Nutrição
Universidade Federal de Alagoas

FNDE

Alimentação Escolar

Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo

(CFN, RDC Nº 600/2018)

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE 2020.

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Art. 5º Diretrizes da alimentação escolar

I – **o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, SEGUROS,** que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

ALIMENTO SEGURO

- Prevenir a ocorrência de Perigos químicos, físicos e biológicos
- Evitar as doenças de origem alimentar.

↓

Qualidade sanitária dos alimentos

↓

RELEVÂNCIA PÚBLICA

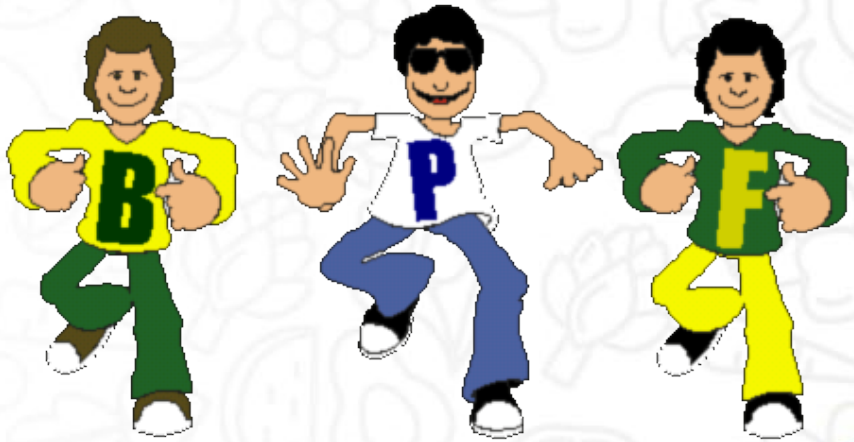
Deve atender as exigências legais do MS

- Para garantir as condições higiênico-sanitárias os Serviços de Alimentação deve implantar o programa de Boas Práticas de Manipulação.

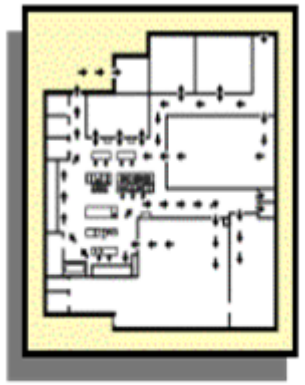
Boas Práticas

- Procedimentos que devem ser adotados em serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos produtos elaborados às normas.

(RDC 216/04-MS)

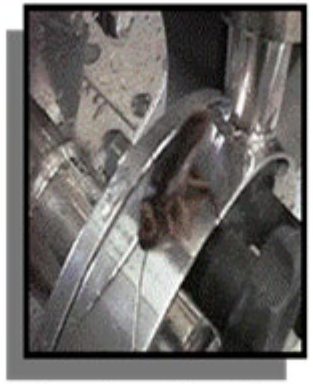


Implantação das Boas Práticas



Estrutura física

Higiene Ambiental



Controle de Pragas

Qualidade da Água

Higiene Pessoal

Implantação das Boas Práticas

Fornecedores

Armazenamento

Produção

Distribuição

Controle de Qualidade

GUARDA DE AMOSTRAS

ITENS IMPORTANTES PARA PREVENÇÃO DAS TOXINFECÇÕESALIMENTARES NA COZINHA

O que faz parte da cozinha

Estrutura fixas

Estrutura de móveis (equipamentos e utensílios)

Condições de operacionalização

O que vai entrar na cozinha

Matéria-prima

Mão de obra

Preparação de alimentos

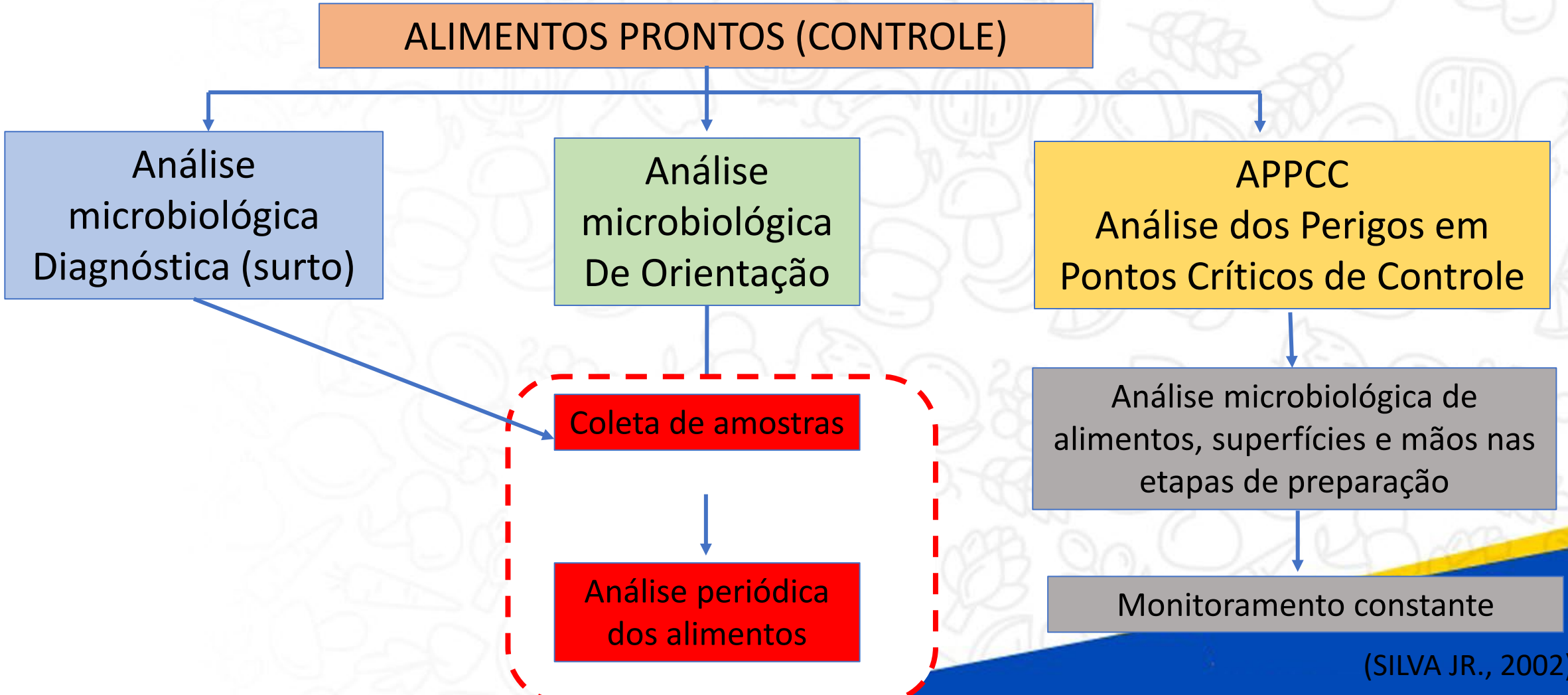
Higiene
Técnica
Tempo
Temperatura

O que vai sair da cozinha

Alimentos prontos

(SILVA JR., 2002)

O que vai sair da cozinha



(SILVA JR., 2002)

COLETA E GUARDA DE AMOSTRAS

A coleta e guarda de amostras deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de Doenças Transmitidas por alimentos prontos para consumo.

LEGISLAÇÃO

Não é obrigatória
RDC 216/2004, Ministério da Saúde

Obrigatória
- **Portaria CVS 5/ 2013 – ESTADO DE SÃO PAULO**
- **Portaria nº 78/2009 – Secretária de Saúde do Rio Grande do Sul**

Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar

CECANE UFRGS

CECANE UNIFESP

Guarda de amostras
São guardadas amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5º C?

COLETA E GUARDA DE AMOSTRAS

CONDIÇÕES PARA COLETA DAS AMOSTRAS

1 – Evitar a contaminação durante a coleta;
2 – Evitar a multiplicação dos microrganismos durante o armazenamento;
3 – Evitar a multiplicação dos microrganismos durante o transporte;
4 – Coletar um número representativo de amostras.

(SILVA JR., 2002)

Evitar a contaminação durante a coleta

- Higiene das mãos, podendo ser utilizadas luvas descartáveis;
- Embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso (Frascos (estéreis) ou sacos plásticos);
- Coletar os alimentos com os próprios utensílios durante a distribuição;
- A coleta deverá ser feita com rapidez e assepsia.

Evitar a multiplicação dos microrganismos durante o armazenamento

- Armazenar imediatamente após a coleta das amostras: em **refrigeração < 4°C** ou sob **congelamento (-10°C e -15°C**), por no **máximo até 72h**;
- Após esse período:

  - **Amostras congeladas**: microrganismos deteriorantes demoram a se multiplicar e os patogênicos tendem a diminuir;

  - **Amostras refrigeradas**: Microrganismos ficam estáveis e os deteriorantes se multiplicam alterando a qualidade inicial das amostras;
- Amostras líquidas não devem ser congeladas.

Evitar a multiplicação dos microrganismos durante o transporte

- Transportadas em embalagens isotérmicas com gelo para manter o ambiente refrigerado (abaixo de 10**°C**);
- Identificadas com todas as informações que facilitem a interpretação dos resultados (nome, data de coleta, temperatura no ato da coleta, hora);
- Observar se os frascos ou sacos estão bem vedados para evitar contaminação no transporte ou pela água proveniente do gelo;

Coletar um número representativo de amostras

- A quantidade de alimento deve ser no mínimo 100g, quantidade viável para análise microbiológica;
- Preferencialmente, coletar amostras da superfície e do centro geométrico das preparações;

RESUMO TÉCNICA DE COLETA

- Identificar as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta;
- Proceder a higienização das mãos;
- Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente, nem sopra-lo;
- Colocar a amostra de alimento (mín. 100g);
- Retirar o ar e vedar assepticamente;
- Armazenar sob refrigeração ou congelamento por até 72h

Portaria CVS n° 5/ 2013

ALMOÇO
FEIJÃO TROPEIRO
11H

QUEM DEVE FAZER A COLETA DE AMOSTRA?

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

RESOLUÇÃO CFN Nº 465, DE 23 DE AGOSTO DE 2010

Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.

CAPÍTULO I
DAS ATIVIDADES TÉCNICAS

Art. 3º Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias:

VI. Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela quantidade, qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênico-sanitárias;

COMPETE AO NUTRICIONISTA CAPACITAR O MANIPULADOR DE ALIMENTOS OU TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

“COMER É UM ATO POLÍTICO E COMO NUTRICIONISTAS TEMOS O DEVER DE ATUAR NA DEFESA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ADEQUADA.”

thaysa.brandao@fanut.ufal.br
(82) 988173511