



FORMAÇÃO DE AGENTES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2020

**Secretaria de Educação
GERÊNCIA DE NUTRIÇÃO**

NUTRICIONISTAS E REGIONAIS:

- Michelle Vanilly - Gerente
- Paula Darling - Interno
- Anaisa Menezes – Regional 02
- Jéssica Beltrão – Regionais 03 e 04
- Tatiana Aguiar – Regional 05
- Fabiana Magalhães – Regional 06
- Ana Paula Santos – Regional 07





- **Alimento:** substância ou produto que quando ingerido, fornece os nutrientes indispensáveis ao desenvolvimento.
- **Nutrição:** é o processo pelo qual os organismos obtêm e assimilam alimentos ou nutrientes para as suas funções vitais, incluindo o crescimento, movimento, reprodução, etc.
- **Saúde:** é a ausência de sintomas desagradáveis no aspecto físico, tais como dores, limitações variadas, sensações, etc.



Para que uma alimentação torne-se saudável não se resume apenas ao consumo de alimentos nutritivos, ela abrange também outros cuidados referentes à:



Evitando assim o aparecimento de:

**Doenças
Transmitidas
por Alimentos
DTA'S**

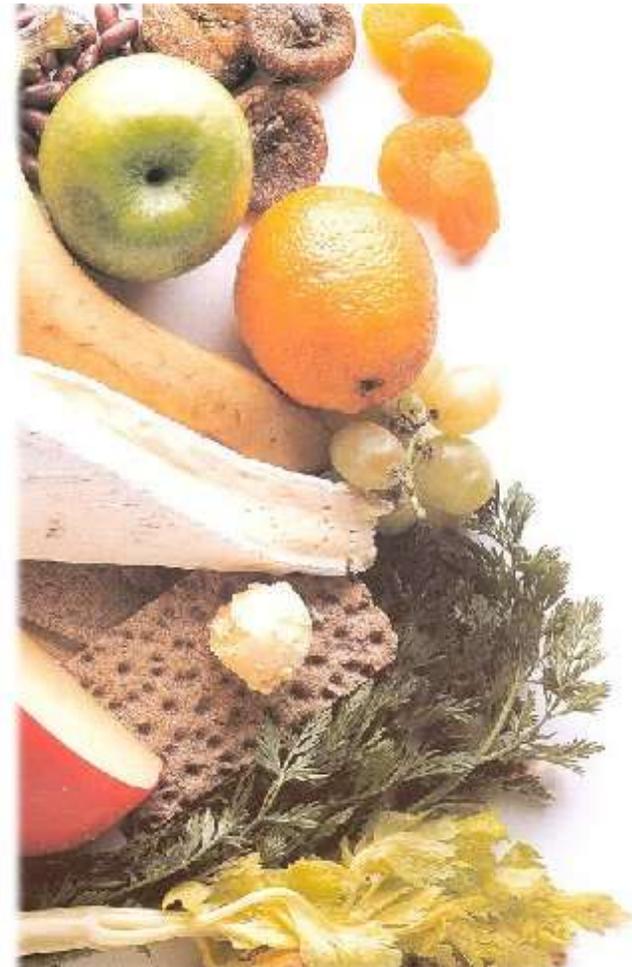


Como se classificam os alimentos de acordo com a facilidade ou dificuldade em se deteriorar?

ALIMENTO PERECÍVEL

X

ALIMENTO NÃO-PERECÍVEL





O QUE É ALIMENTO PERECÍVEL?

- É aquele que tem alta quantidade de água e nutrientes indispensáveis para o desenvolvimento de microorganismos (bactérias).
- Necessitam de refrigeração ou congelamento para terem uma vida útil longa e, como são de origem animal.
- São inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura.
Ex: carne "in natura" ou maturada, salsicha, leite, ovos e etc.



O QUE É ALIMENTO NÃO-PERECÍVEL?

- Possuem baixo teor de água, na maioria de origem vegetal e podem ser armazenados em ambiente seco e à temperatura ambiente. Ex: arroz, feijão, sal, etc.
- São obrigados pelo Código de Defesa do Consumidor e pelas normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária a terem rótulo de identificação contendo a data de validade do produto, que é determinada pelo fabricante.



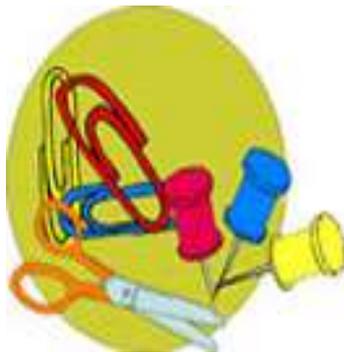


O QUE É PERIGO DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS?

A contaminação dos alimentos ocorre de três formas (chamados de perigos), podendo causar sérios danos à saúde.

OS PERIGOS EM ALIMENTOS PODEM SER:

FÍSICOS



QUÍMICOS



BIOLÓGICOS



• Físicos:

São corpos estranhos nos alimentos. Ex: pedaços de insetos, vidro, plástico, metal, pregos, cabelo, gilete, dente, etc.



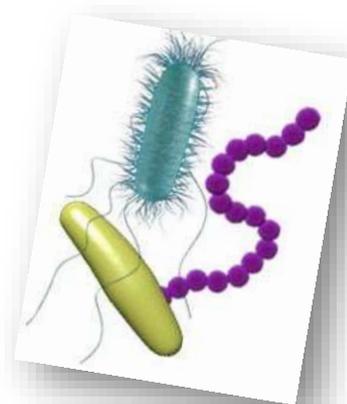
•Químicos:

São substâncias estranhas aos alimentos. Ex: inseticidas, metais pesados (cobre, mercúrio, alumínio), desinfetantes, antibióticos, pesticidas, etc.



•Biológicos:

São os microrganismos e seus excrementos (toxinas). Ex: bactérias, vírus, parasitas, fungos.





O QUE SÃO OS MICRORGANISMOS?

- São seres vivos tão pequenos que é impossível de vê-los a olho nú. É necessário o uso de um microscópio para enxergá-los.



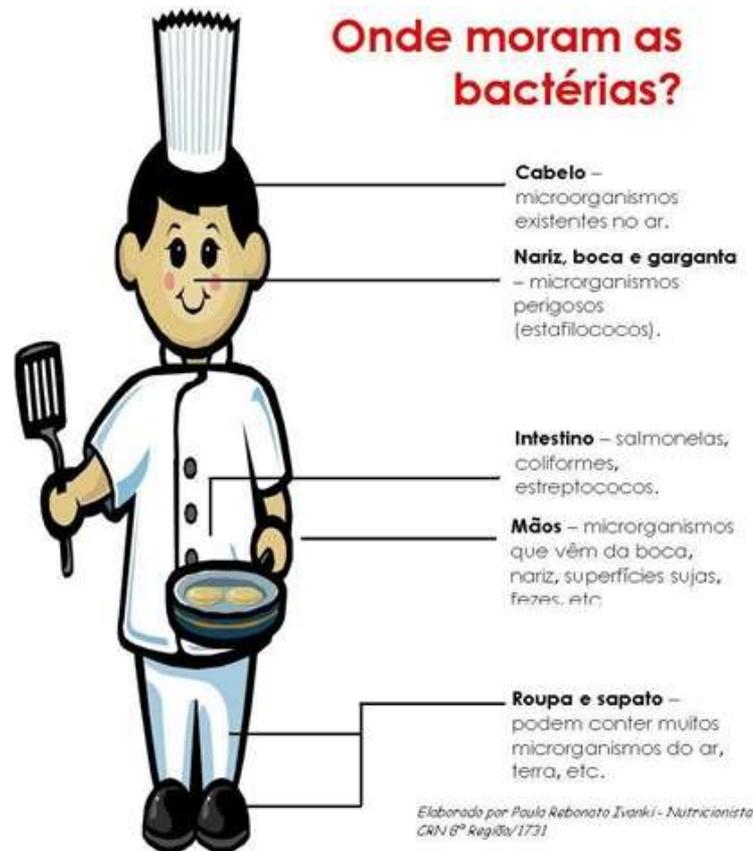
- Podem causar doenças ou não.





ONDE ENCONTRAMOS?

- No ar;
- Na água;
- No solo;
- No chão (piso);
- **NAS MÃOS DOS MANIPULADORES**, unhas, feridas;
- Em anéis, brincos, pulseiras;
- Em nossas roupas, sapatos;
- Nos alimentos;
- Nos equipamentos e utensílios;
- Nos animais e insetos.





HIGIENE DOS MANIPULADORES

O que fazer?	Por que fazer?
Esteja sempre limpo. Tome banho diariamente.	Há micróbios espalhados por todo o nosso corpo. A maior quantidade está no nariz, na boca, nos cabelos, nas mãos (inclusive unhas), nas fezes, no suor e no sapato.
Use cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não use barba.	Os cabelos devem ser mantidos presos para evitar que caiam sobre os alimentos. Você sabia que 1mm de cabelo pode conter até 50.000 micróbios?
O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos. Troque seu uniforme diariamente, pois ele deve estar sempre limpo e conservado. Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.	O uniforme pode servir de transporte de micróbios patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os. Os adornos pessoais acumulam sujeira e micróbios, além de poderem cair nos alimentos.



Além do cuidado com a limpeza das mãos, deve-se atentar também à higiene pessoal na área de manipulação de alimentos, roupas, sapatos e equipamentos de proteção individual utilizados.

Banhos antes do início da jornada e a garantia de uniformes limpos a cada turno de trabalho podem auxiliar no risco de transmissão do COVID-19.

Lembre-se que celulares também não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos. Entretanto, medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos também devem ser encorajadas, como forma de redução da disseminação do COVID-19.

Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como:

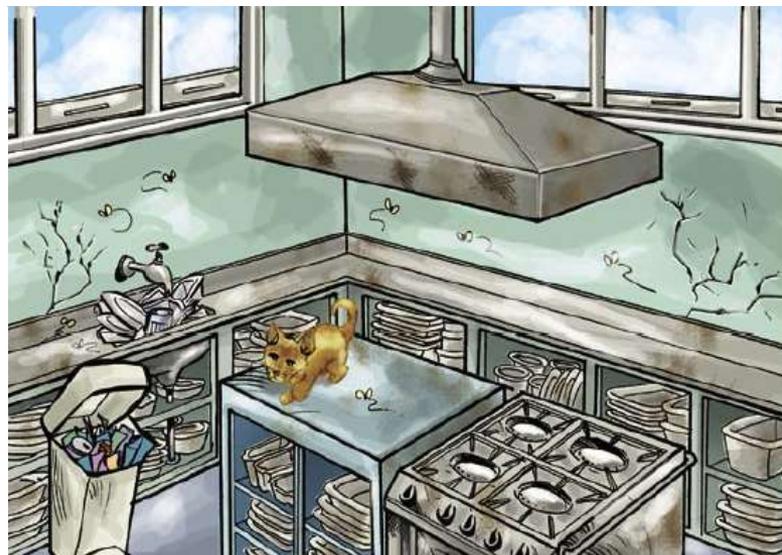
- comer;
- fumar;
- tossir;
- cantar;
- assoviar;
- ou outras práticas anti-higiênicas.



A copa deve ser limpa e organizada. Faça limpeza sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho.
Deve ser mantido bem iluminado e ventilado. As lâmpadas devem estar protegidas contra quebras.



SIM



NÃO

O fortalecimento de boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, contribui para diminuir a transmissão direta do covid-19 pessoa a pessoa no ambiente de produção, mesmo sabendo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão, as boas práticas são fundamentais para garantir a qualidade e segurança alimentar.

Seguir as novas rotinas de higienização:

- **Mesas e bancadas:** a limpeza deve ser diária e sempre que necessário, utilizar solução clorada ou álcool à 70%;
- **Paredes e teto:** a limpeza deve ser semanal ou sempre que necessário, utilizar solução clorada ou álcool à 70%;
- **Portas e maçanetas:** a limpeza deve ser diária e sempre que necessário, utilizar solução clorada ou álcool à 70%;
- **Geladeira:** a limpeza externa deve ser diária utilizar álcool à 70%

- **Para desinfecção:** (diminuição da quantidade de micro-organismos) das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição e tempo recomendados no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo).
- A limpeza e desinfecção frequente e sistematizada dos ambientes, equipamentos e utensílios devem ser de grande atenção, necessitando aperfeiçoar a rotina de limpeza e sua frequência.
- O chão deve ser limpo cuidadosamente, imediatamente após o término do trabalho.
- Reforçar a limpeza das superfícies com maior frequência de contato como maçanetas das portas, corrimões e etc.
- Recomenda-se atenção à rotina de limpeza e desinfecção das outras áreas da planta de produção, como vestiários, banheiros, vias de acesso e os pátios.



ORGANIZAÇÃO DA GELADEIRA



- Não é permitido colocar embalagens plásticas de supermercado por ser um fator de contaminação aos alimentos;
- Fazer a higienização da geladeira ao menos uma vez por semana, a limpeza externa terá que ser diária e sempre que necessário;
- Alimentos armazenados em geladeira e freezer, devem ser etiquetados com o nome da preparação, data de preparo e prazo de validade.

Não é permitido o uso de pano de prato nas dependências da copa.

Não há necessidade de se manter um espaço como estoque dentro da copa, uma vez que a merenda já vem pronta, mas se a escola tiver, seguir as orientações a seguir:

- Realizar a organização e limpeza do ambiente conforme plano de limpeza;
- Não deixar materiais que estejam inutilizados acumulando dentro do estoque;
- Não deixar caixas de papelão, pois atraem pragas e roedores;



O agente de alimentação é o profissional da atenção básica, responsável pela alimentação escola.

Qual a função das agentes de alimentação?

Oferecer refeições sem riscos para a saúde.

Pode se tornar uma excelente educadora alimentar, junto com os professores da escola.



Pode ajudar a orientar os alunos na formação de bons hábitos alimentares.

QUAIS AS FUNÇÕES A SEREM SEGUIDAS?

- Zelar pela limpeza e organização da cozinha;
- Receber do nutricionista e da direção da escola as instruções necessárias;
- Receber os alimentos e demais materiais destinados à alimentação escolar;
- Controlar os estoques (quando houver) de produtos utilizados na alimentação escolar;
- Armazenar alimentos de forma a conservá-los em perfeito estado de consumo;
- Distribuir as refeições, no horário indicado pela direção da escola;
- Cuidar da manutenção do material e do local sob seus cuidados.

- **As mãos são importantes meios de transmissão de sujidades e de microrganismos e por isso merecem cuidados especiais em relação à sua higienização.**
- **A higienização frequente e adequada das mãos é essencial para a segurança dos alimentos e para promoção da saúde, uma vez que essa prática evita a transmissão de inúmeras doenças, inclusive COVID-19 ,e agravos à saúde.**
- **A atividade de produção e preparação de alimentos é muito dinâmica, são diversos os momentos em que a lavagem das mãos é necessária.**

Os manipuladores de alimentos devem lavar as mãos regularmente!!!

Seguir sempre às seguintes ocasiões:

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus;
- depois de manusear lixo, sobras e restos;
- após tarefas de limpeza;
- depois de usar o banheiro;
- antes de comer;
- depois de comer, beber ou fumar;
- depois de lidar com dinheiro;
- quando retornar dos intervalos ou outras interrupções da atividade;
- depois de tocar em dispositivos eletrônicos, como celulares e tablets.



MODO CORRETO DE LAVAR AS MÃOS



01
Abrir a torneira e molhar as mãos, porém sem encostar-se na pia;



02
Ensaboar as mãos, aproximadamente de 10 a 15 segundos;



03
Friccionar a palma e o dorso das mãos, polegares, unhas e extremidades dos dedos e punho;



04
Enxaguar as mãos em água corrente, retirando totalmente



05
Secar as mãos com papel-toalha;



06
Fechar a torneira usando o papel.

- Lave as mãos com calma, uma boa higienização dura cerca de 20 segundos.

Obs: O álcool em gel a 70% pode ser utilizado como uma etapa adicional na higienização, após a lavagem das mãos.

- É um acessório de uso obrigatório e têm a função de manter os cabelos dos manipuladores de alimentos presos, para evitar que caiam sobre os alimentos e assim evitar a contaminação.
- Manter os cabelos totalmente protegidos;
- Trocar diária;



USO DE MÁSCARA

Com a pandemia, o uso de máscara no nosso estado tornou-se obrigatório, tanto em copas, cozinhas, quanto nos demais ambientes da escola. Recomenda-se que todos os funcionários da escola utilizem máscaras faciais durante o trabalho, com o intuito de proteger a si mesmo e às pessoas que transitam no mesmo local.

- As máscaras descartáveis devem ser trocadas a cada 3 horas ou quando estiverem sujas ou úmidas;**

- Deve ser seguido o modo correto de utilização das máscaras;**



COMO USAR A MÁSCARA: ERROS E ACERTOS COVID-19



- ✓ Cubra o nariz e o queixo.
- ✓ Ajuste-a para que não haja vãos nas laterais.
- ✓ Encoste apenas nos elásticos.



Tire a máscara de trás para frente, segurando pelos elásticos.



Ao descartar, coloque a máscara em um saquinho, antes de jogá-la na lixeira.



Não deixe o nariz descoberto.



Não deixe o queixo exposto.



Não use máscara larga, com vãos nas laterais.



Não cubra apenas as narinas.



Não puxe a máscara para o queixo.



Não encoste na superfície da máscara ao colocá-la ou tirá-la.



Não deixe a máscara em cima da mesa.

- **A máscara deve ser trocada quando se tornar fonte de exposição por exemplo: cair no chão, rasgar, perfurar, estiver úmida/molhada, com sujeira aparente, danificada, dificultando a respiração ou a cada 2-3 horas;**
- **Deve atentar-se que o uso da máscara não reduz a necessidade de intensificação dos hábitos de higiene, inclusive da lavagem das mãos, e de manter o distanciamento de 1 metro entre as pessoas, sempre que a atividade permitir;**
- **As máscaras devem estar limpas, íntegras (sem rupturas, rasgos ou furos), com bom ajuste e tamanho suficiente para proteger plenamente o nariz e a boca;**

- O uso de luvas continua obrigatório, para que se evite o contato direto das mãos com alimentos prontos para consumo.

ATENÇÃO!!!

O uso de luvas não diminui a necessidade de lavagem das mão, que deve ser feita constantemente e de forma correta, o seu uso inadequado pode se constituir como fonte de contaminação do alimento...

É importante lembrar:



- **Não há até o momento, evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos;**
- **O cumprimento das Boas Práticas garante a entrega de alimentos seguros, e reduz o risco de disseminação da COVID-19 entre os manipuladores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos;**
- **Trabalhador infectado ou com suspeita da COVID-19? Comunique à direção;**

- **Distanciamento dentro das instalações da copa/cozinha quando possível, distância física entre os funcionários e alunos para, pelo menos, 1 metro;**
- **A lavagem frequente e correta das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus! É necessário que todos os funcionários e alunos estejam procedendo adequadamente;**
- **Redobre os esforços de limpeza e desinfecção de ambientes;**

Como citado à cima, EPI é todo dispositivo ou produto utilizado pelo trabalhador, destinado a proteção contra riscos, que possam ameaçar sua segurança e saúde durante o trabalho.

Na área do serviço de alimentação escolar, é necessário o uso de sapatos fechados e impermeáveis, touca, luvas e máscara para evitar a contaminação do coronavírus.



- **COMO FAZER ESSE RECEBIMENTO?**

Solicitar ao entregador a comanda de entrega e conferir se a quantidade está de acordo com o que consta na comanda, analisar a qualidade (data de validade, aparência, cor, textura e aroma) do produto entregue e preencher a comanda.

- **COMO PREENCHER A COMANDA?**

1. COLOCAR O QUANTITATIVO DE ALUNOS CONFORME SOLICITADO;
2. CARIMBAR;
3. COLOCAR A MATRÍCULA;
4. ASSINAR COMPROVANDO O RECEBIMENTO;
5. GUARDAR UMA VIA DA COMANDA NA ESCOLA.

(OBS: LEMBRAMOS QUE A COMANDA NÃO PODE SER RASURADA)

Com a pandemia do Corona Vírus devemos redobrar os cuidados com a higiene de tudo que entra na copa

• CUIDADOS DE HIGIENE NO RECEBIMENTO:

- ❖ No caso de merenda quente: só tocar o hot box com luva e fazer logo sua higienização.
- ❖ No caso de merenda fria: receber as embalagens com luva e fazer a higienização de todas as embalagens com álcool à 70% ou solução clorada.

Ainda sob análise técnica, mas que provavelmente será uma forma segura, que utilizaremos para levar a merenda para as crianças na sala de aula. Assim evitaremos a aglomeração permanecendo assim, os alunos em segurança.

Ao lado colocamos um exemplo do modelo da caixa organizadora (figura 01), que iremos transportar até a sala.

As figuras 02 e 03, correspondem ao modelo de como os pratinhos, já devidamente porcionados, devem ser acondicionados dentro da caixa organizadora e levados até as salas de aulas, seguindo todos os protocolos de higiene e segurança alimentar.

Fig. 01



Fig. 02



Fig. 03



COMO FAZER O DESCARTE?

Não deixar o saco com sobras dentro do hot box e orienta-se que o descarte seja feito em sacos pretos e que coloque-se produtos de limpeza para que fique impróprio para o consumo de terceiros.

Sabemos que teremos um grande desafio pela frente.

É verdade que a mudança promovida pelo novo Corona Vírus, foi de modo inesperado, não permitindo que as escolas tivessem tempo para fazê-la com planejamento. Contudo, precisamos planejar a nossa volta, a fim de que o transtorno não seja ainda maior, para que possamos receber e atender os nossos alunos da forma mais segura possível.

Graças a Deus, pesquisas mostram que o vírus não pode ser transmitido pelo alimento, mas temos que redobrar os nossos cuidados de higiene e boas maneiras para evitar a disseminação do vírus.

TELEFONES PARA CONFIRMAÇÕES E URGÊNCIAS:

99975-3836

99975-2844

99975-3887

E-MAILS:

- nutricao@educacao.jaboatao.pe.gov.br
- cancelamentos.nutricao@educacao.jaboatao.pe.gov.br
- reducoes.nutricao@educacao.jaboatao.pe.gov.br



Obrigada!

