



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO
MANIPULADOR DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



**TEOTÔNIO
VILELA**

PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOTÔNIO VILELA – AL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
CONTROLADORIA GERAL E TRANSPARÊNCIA DO MUNICÍPIO – CGTM

PREFEITO

Pedro Henrique de Jesus Pereira

SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

Noêmia Maria Barroso Pereira Santos

CONTROLADORIA GERAL E TRANSPARÊNCIA DO MUNICÍPIO

Yasmin Stephanie S. Araújo

MANUAL ELABORADO POR:

CONTROLADORA GERAL E TRANSPARÊNCIA DO MUNICÍPIO
Yasmin Stephanie S. Araújo

COORDENADORA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Zilma Maria da Silva Santos

NUTRICIONISTA
Renycris Hirllan CRN/30015

PRESIDENTE DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE
Ana Paula Costa dos Santos

APRESENTAÇÃO

A Secretaria Municipal de Educação, por meio da Controladoria Geral e Transparência, em parceria com o Conselho de Alimentação Escolar – CAE, elaborou este manual de acordo com a Resolução/CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e a Resolução RDC nº 216, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

O Manual de Boas Práticas tem como objetivo orientar o grupo gestor, supervisores e executores, sobre as condições que devem ser observadas para garantir a segurança alimentar, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e a melhoria do rendimento escolar. A disposição deste documento abrange as atividades de manipulação, preparação, armazenamento, distribuição, transporte, e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.

Sumário

1	INTRODUÇÃO	6
2	CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS	7
3	CUIDADOS COM A HIGIENE PESSOAL	9
3.1	LAVAGEM DAS MÃOS	11
3.2	USO DE LUVAS	13
3.3	USO DE UNIFORMES	13
3.4	ENTRADA DE VISITANTES	14
4	CUIDADOS HIGIÊNICOS SANITÁRIOS DO AMBIENTE	15
4.1	EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	15
4.1.1	Talheres, louça, panelas, tábuas de corte entre outros	15
4.1.2	Geladeira e freezer	15
4.1.3	Forno e fogão	16
4.1.4	Liquidificador ou qualquer outro equipamento de peça removível	17
4.2	INSTALAÇÕES	17
5	BOAS PRÁTICAS NO MANUSEIO DOS ALIMENTOS	19
5.1	RECEPÇÃO DO ALIMENTO	19
5.2	ARMAZENAMENTO	19
5.3	PRÉ-PREPARO	21
5.4	PREPARO	24
5.5	DISTRIBUIÇÃO	24
6	BOAS PRÁTICAS NO MANUSEIO DO LIXO	26
7	RESERVATÓRIO DE ÁGUA	27
8	CAIXAS DE GORDURA	28
9	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES	28
	REFERÊNCIAS	29
	APÊNDICE - A - Modelo de Ficha de Controle de Estoque	

1 INTRODUÇÃO

Este Manual intenciona estabelecer os princípios fundamentais de higiene necessária durante os processos de aquisição, armazenamento, manipulação e processamento dos alimentos, bem como na distribuição da merenda escolar, padronizando normas e procedimentos técnicos a serem utilizados, orientando os profissionais envolvidos com alimentação nas escolas e centros municipais de educação infantil, com objetivo de garantir o fornecimento de uma alimentação segura e de qualidade aos alunos da rede municipal de ensino de Teotônio Vilela.

A boa alimentação é um direito de todos, e a merenda escolar pode ser considerada uma das bases do processos de aprendizagem, pois proporciona subsídios nutricionais que contribuem para o melhor rendimento dos estudantes, através do acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde.

Assim sendo, estarão dispostas aqui essas práticas de organização e higiene necessárias a garantia de alimentos seguros, considerando todas as etapas desde a seleção dos fornecedores, compra, transporte, recebimento, armazenamento, distribuição, organização do estoque até o pré-preparo, preparo, e exposição da refeição para o consumidor final.

O trabalho do manipulador de alimentos das instituições educacionais é de suma importância para a garantia da qualidade das refeições produzidas. Para isso, é necessário que se tenha um bom conhecimento acerca da importância das práticas adequadas, pois assegurar higiene e qualidade nos processos que envolvem a alimentação escolar é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas e contribui para a preservação, promoção e recuperação da sua saúde nutricional e o bom desempenho na aprendizagem dos estudantes.

2 CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

Doenças transmitidas por alimentos, mais comumente conhecidas como DTA's, são causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas. São causadas por bactérias, vírus e fungos. Estes parasitas normalmente estão presentes no solo, na água, no ar e no intestino dos homens e dos animais e essas substâncias tóxicas e os micróbios são prejudiciais à saúde, entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo esse processo é conhecido como contaminação.

A maioria das DTA's está associada à contaminação de alimentos por micróbios prejudiciais à saúde. Eles podem deteriorar os alimentos deixando-os com cheiro e sabor desagradáveis, causados por bactérias (principalmente por Salmonella, Escherichia coli e Staphylococcus febre). Os sintomas mais comuns das DTA'S são falta de apetite, náuseas, vômitos, diarreia, dores abdominais e febre.

Quando esses parasitas são transferidos para o alimento, pode ocorrer a contaminação cruzada. Geralmente isso acontece por falta de cuidados de higiene durante a produção e/ou manipulação dos alimentos ou quando não há uma inspeção de qualidade no momento da chegada desse alimento, uso de bancadas sujas, lixo na cozinha, alimento não higienizado, usar a mesma faca, tábua para cortar carnes e verduras. Exemplo: cortar com a mesma faca e na mesma tábua carne crua e cozida sem antes higienizá-las.

UM POUCO MAIS SOBRE DTA'S!

Por que essas doenças ocorrem?

- ✓ Matéria-prima contaminada;
- ✓ Conservação deficiente: se o alimento preparado não for conservado adequadamente, ou seja, através da refrigeração/congelamento, ou de temperaturas mais elevadas para alimentos servidos quentes.
- ✓ Tratamento térmico inadequado: se o alimento não for cozido adequadamente, não eliminará microrganismos a níveis seguros.
- ✓ Falta de condições de higiene: tanto do manipulador, quanto da área de preparo, superfícies de bancadas, equipamentos ou utensílios sujos.
- ✓ Contaminação pelos manipuladores: pode ser direta (quem prepara) ou indireta (contaminação cruzada).

✓ Contaminação cruzada: É o contato do alimento cru com superfícies e utensílios não higienizados (como faca, talheres, tábuas); manipuladores que não higienizaram suas mãos em contato com o alimento cozido ou que já foi higienizado. Assim, os microrganismos “passam” para o alimento, contaminando-o.

MICROORGANISMOS

Os microrganismos, também chamados de germes ou micróbios, são um grupo variado de seres vivos que não podem ser vistos a olho nu como vírus, bactérias, protozoários, algas e fungos microscópicos.

Eles são encontrados nas superfícies sujas, no solo, na água, nas pessoas, nos animais, nos alimentos e até no ar. Para se multiplicar, os microrganismos precisam de nutrientes, temperatura ideal, água, oxigênio. Ou seja, tudo que se encontra nos alimentos, então tome cuidado!

Se os micro-organismos estão presentes em todos os lugares e alguns são capazes de nos causar doenças, por que não ficamos sempre doentes?

Porque os seres humanos têm uma resistência natural aos micro-organismos. Por causa desta resistência, a maioria dos micro-organismos, quando em quantidades pequenas, não é capaz de produzir doenças. Para que causem doenças é necessário que estejam presentes em quantidades maiores!



3 CUIDADOS COM A HIGIENE PESSOAL

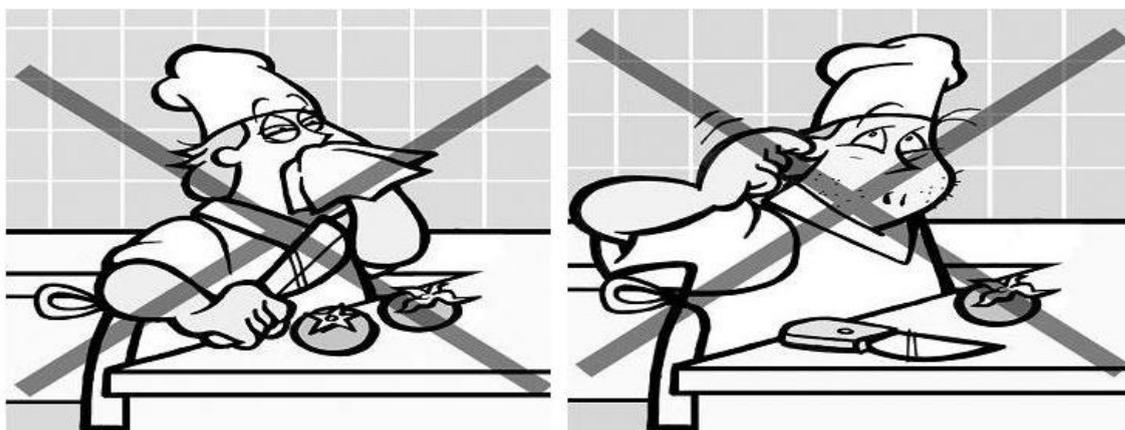
Quem trabalha com alimentos deve tomar os seguintes cuidados em relação à higiene pessoal:

- Asseio pessoal, com uniformes (de cor clara) conservados e limpos. Trocá-los diariamente e usá-los exclusivamente nas dependências internas da Unidade de Produção;
- As roupas e objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim;
- Tomar banho todos os dias;
- Cabelos limpos e totalmente protegidos com rede ou touca. Os homens devem barbear-se diariamente;
- Manter as unhas curtas e limpas, já que elas podem conter diversos tipos de bactérias prejudiciais à saúde; sem esmalte, ou base, pois suas partículas podem soltar-se e misturar-se aos alimentos, causando contaminação;
- Não usar anéis, pulseiras, relógios, colares e brincos, pois podem causar a contaminação dos alimentos. Assim, durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem;
- Usar desodorantes sem cheiro ou suave e não usar perfume;
- Usar sapatos fechados e manter os pés bem secos, a fim de evitar o aparecimento de micoses.

Nas áreas onde existem alimentos, é **proibido**:

- Fumar: enquanto a pessoa fuma, as bactérias da boca podem ser passadas para o alimento. O hábito de fumar leva a pessoa a tossir e a espirrar. As pontas de cigarros contaminadas pela saliva e as cinzas podem cair sobre o alimento, causando a sua contaminação;

- Assoar o nariz;
- Circular sem uniforme (os visitantes devem usar touca e avental);
- Espirrar, tossir ou falar sobre os alimentos, caso precise faça-o longe do alimento e lave as mãos após;
- Colocar os dedos no nariz, boca ou orelha;
- Passar as mãos nos cabelos ou pentear-se;
- Secar as mãos e o suor com panos utilizados para secar louça ou com qualquer peça do vestuário;
- Provar alimentos com talheres e não lavá-los antes de devolvê-los à panela;
- Mexer em dinheiro;
- Mascar gomas, palitos ou fósforos e chupar balas;
- Trabalhar com alimentos sem proteger os ferimentos;
- Carregar no uniforme caneta, lápis, batons, escovinhas, cigarros, isqueiros ou relógios;
- Tocar maçanetas com as mãos sujas;
- Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- Usar celulares dentro da unidade de produção.





3.1 LAVAGEM DAS MÃOS

Quando lavar as mãos:

- Antes de iniciar o trabalho;
- Antes de manipular o alimento;
- Ao trocar de atividades, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido;
- Antes de usar luvas e após tirá-las;
- Após utilizar os sanitários;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou se coçar;
- Após comer ou fumar;
- Após recolher lixo e outros resíduos;
- Após uso de celular.

Como lavar as mãos

1º Molhar mãos e antebraços;

2° Ensaboar bem as mãos e os antebraços com sabão líquido desinfetante;

3° Lavar cuidadosamente entre os dedos, costas das mãos, polegares, unhas e pulso;

4° Depois passar água corrente;

5° Secar com toalhas de papel descartáveis ou pano destinado apenas para uso do mesmo.



3.2 USO DE LUVAS

Utilizar luvas de borracha quando coletar e transportar o lixo, na higienização dos recipientes que armazenam o lixo e quando manipular produtos químicos. Tome cuidado com equipamentos quentes como forno e fogão, pois elas podem derreter, use luvas térmicas. É necessário também o uso das luvas quando manipular o alimento e no momento de servir as preparações.



3.3 USO DE UNIFORMES

Compostos por:

- Calça e camisa de manga de cor clara;
- Avental de cor clara, sem bolsos acima da cintura;
- Protetor de cabelo (touca, rede) que proteja totalmente os cabelos;
- Sapato fechado antiderrapante ou botas de borracha de cor clara, em bom estado de conservação.



3.4 ENTRADA DE VISITANTES

Evitar que qualquer pessoa que não trabalhe dentro da Unidade de Produção entre no ambiente. Caso seja necessário este deve seguir todas as normas de Boas Práticas, ou seja, uso de toucas cobrindo todo o cabelo, retirar todos os adornos (colares, pulseiras, anéis, brincos, relógios) e não entrar em contato direto com o alimento, manter-se o mais distante possível das áreas onde os alimentos são manipulados.



4 CUIDADOS HIGIÊNICOS SANITÁRIOS DO AMBIENTE

4.1 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1.1 Talheres, louça, panelas, tábuas de corte entre outros

A higienização deve ser feita todas as vezes que forem utilizados:

- Retirar o excesso de sujeira e/ou recolher os resíduos;
- Lavar com água e detergente neutro ou sabão em barra;
- Se necessário, deixar de molho em solução com o detergente neutro;
- Enxaguar bem com água corrente;
- Borrifar álcool 70%;
- Secar naturalmente, é importante não deixar os utensílios úmidos, pois podem ser fonte de proliferação de fungos e bactérias;
- Os utensílios direcionados ao aluno (kit do aluno) devem ser armazenados em armário fechado, em bom estado de conservação, ou em vasilhames cobertos com tule (não perfurar o tule, ele por si só permite a ventilação necessária).

4.1.2 Geladeira e freezer

Higienização semanal:

- Para a limpeza do equipamento, seja geladeira ou freezer, é necessário desligar inicialmente;
- Retirar todo produto existente na geladeira e armazenar em uma caixa de isopor contendo baterias de gelo, ou para outro equipamento, mantendo a temperatura de estoque dos materiais;
- Utilizar, primeiramente, esponja e sabão para limpeza interna e externa;
- Passar um pano úmido para retirar o excesso de sabão existente;
- Retornar os alimentos ao equipamento.

SAIBA MAIS!**Como armazenar os alimentos na geladeira**

- ✓ Na primeira prateleira colocar alimentos prontos para consumo;
- ✓ Na segunda prateleira os alimentos semiprontos ou pré-preparados;
- ✓ Por fim, na última prateleira, alimentos crus e outros;
- ✓ Não colocar alimentos na porta da geladeira para evitar grande variação de temperatura e possível contaminação;
- ✓ Quando retirar embalagem original de qualquer produto, etiquetar recipiente com data de validade e da abertura do produto.

4.1.3 Forno e fogão

- Retirar os resíduos com esponja ou fibraço;
- Aplicar o detergente com o auxílio de uma esponja ou fibraço;
- Retirar as peças removíveis e colocar de molho com detergente desincrustante por 10 minutos;
- Enxaguar até a retirada completa do detergente;
- Aplicar o desincrustante por toda área fixa do fogão com o auxílio de um fibraço;
- Deixar agir por 10 minutos;
- Enxaguar até a retirada completa do produto.

SAIBA MAIS!**O uso de ventiladores**

Não devem ser utilizados ventiladores e equipamento de ar condicionado doméstico na área de manipulação, os equipamentos mais recomendados para climatização nesse local são exaustores. O conforto térmico pode ser assegurado, também, por aberturas devidamente teladas que permitam a circulação natural do ar. A ventilação da área não deve se restringir à simples abertura de portas. Caso exista algum equipamento de climatização na área de manipulação o mesmo deve ser avaliado e planejado pela Vigilância Sanitária local.

4.1.4 Liquidificador ou qualquer outro equipamento de peça removível

- Retirar as partes soltas e enxaguá-las em água corrente;
- Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa e enxaguar em água corrente;
- Borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente. É importante não deixar os utensílios úmidos, pois podem ser fonte de proliferação de fungos e bactérias;
- Repetir o processo com a parte não desmontável com cuidado para que o motor não seja danificado;
- Remontar o equipamento.

4.2 INSTALAÇÕES

Assim como os utensílios, a higienização deve ocorrer da seguinte forma:

- Retirar o excesso de sujeira e/ou recolher os resíduos;
- Lavar com água e detergente neutro;
- Enxaguar bem com água corrente;
- Aplicar desengordurante ou qualquer outro produto quando preciso;
- Enxaguar bem com água corrente;
- Borrifar álcool 70%;
- Secar naturalmente.

A periodicidade deve estar de acordo com o volume e condições de produção ou, minimamente, como descrito abaixo:

- **Diariamente:** pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios, cadeiras e mesas, recipiente de lixo;

- **De acordo com o uso:** equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras, borrifadores;
- **Semanalmente:** paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras;
- **Quinzenalmente:** estrados ou similares e depósitos;
- **Mensalmente:** luminárias, interruptores, tomadas, telas, teto.

Como não deve ser



Como deve ser



5 BOAS PRÁTICAS NO MANUSEIO DO ALIMENTO

5.1 RECEPÇÃO DO ALIMENTO

- Observar a integridade da embalagem evitando latas amassadas ou alimentos que tiveram contato direto com o ambiente;
- Não receber alimentos estragados, amassados, com mau cheiro e prazos de validade vencidos;
- Checar a origem dos produtos de acordo com os órgãos reguladores.

5.2 ARMAZENAMENTO

- Área deve possuir superfícies lisas que permitam uma fácil limpeza e ter ventilação adequada, de forma a prevenir o desenvolvimento de bolores e odores;
- As substâncias químicas (detergentes, desinfetantes e outros) devem ser guardadas em áreas separadas;
- Os alimentos não devem ser armazenados diretamente no chão e sim emprateleiras afastadas 10 cm da parede;
- Janelas devem estar protegidas com telas e rodapés das portas com proteção;
- Colocar os produtos na ordem “o primeiro que entra, o primeiro que sai”;
- Fazer controle dos produtos contidos em estoque, de entrada e saída destes. Este processo evita desperdícios. O modelo de ficha de controle de estoque, para executar no Programa Nacional de Alimentação Escolar será apresentado mais adiante.



5.3 PRÉ-PREPARO

- O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve ultrapassar 30 minutos;
- Se o uso não for imediato, retornar para geladeira em vasilhame protegido por plástico ou tampa;

5.3.1 Pré-preparo de vegetais:

- Higienizar o local de lavagem dos vegetais;
- Selecioná-los, retirando as folhas, legumes e frutas danificadas;
- Lavar com água os vegetais folhosos, folha a folha; as frutas e legumes, um por um;
- Sanitizar os vegetais, que devem permanecer de molho por 15 minutos nas soluções sanitizantes (de acordo com instruções no rótulo) e enxaguados em água filtrada.



5.3.2 Ovos:

- Antes de serem utilizados, é importante observar se os ovos não possuem rachaduras, caso contrário devem ser descartados. Em relação ao seu correto armazenamento, este deve seguir algumas regras:
- Se armazenados em temperatura de 10°C aproximadamente, utilizá-los em até 15 dias;
- Se armazenados em temperatura ambiente, utilizá-los em até uma semana;
- Ao armazenar os ovos na geladeira, não colocar na porta, pois o processo de abrir e fechar causa uma grande variação de temperatura, o que prejudica a qualidade do produto. Preferível armazenar em um vasilhame próprio para os ovos dentro da geladeira (descartar a embalagem original);
- Os ovos devem ser lavados em água corrente, somente no momento do uso;



5.3.3 Carnes

- Carnes devem ser descongeladas no refrigerador, limpas, picadas e temperadas;



5.3.4 Grãos

- Os grãos são escolhidos, lavados em água corrente e depois que toda a água escorrer é que se inicia o preparo.



5.4 PREPARO

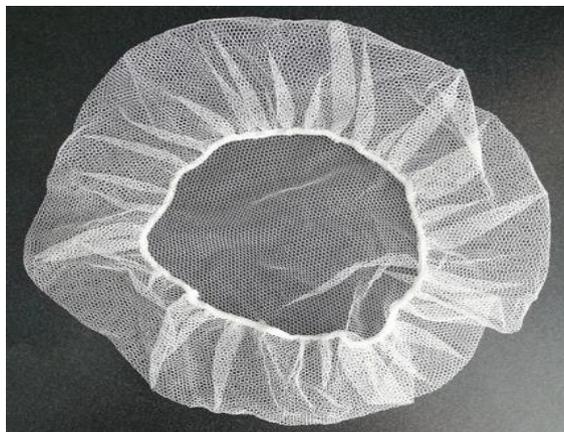
- Assegurar-se que os alimentos atinjam alta temperatura quando cozidos (o centro da preparação deve estar a pelo menos 74°C);
- O óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar alterações de cor e cheiro e não tiver formação de espuma ou fumaça;
- Os alimentos que já sofreram cocção e que foram adequadamente conservados em geladeira ou congelador podem ser reaquecidos desde que atinjam, no seu interior, a temperatura de, no mínimo, 70°C.



5.5 DISTRIBUIÇÃO

- Servir os alimentos no momento do consumo;
- Mantê-los aquecidos durante todo o período;
- Usar toucas para realizar a atividade, mesmo quando a preparação individual já saiu da Área de Produção;
- Deixe a área das mesas e cadeiras bem limpa e organizada;
- Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos;

- Preparações quentes devem ser mantidas a pelo menos 60°C por até 6 horas. Preparações frias devem manter-se em 5°C ou menos (refrigerador), por até 5 dias.



6 BOAS PRÁTICAS NO MANUSEIO DO LIXO

Os resíduos provenientes das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular da área de preparação dos alimentos possuem composição semelhante à do lixo domiciliar. Quando não tratados adequadamente, representam risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores (insetos, ratos e outros animais).

Manejo adequado do lixo:

- Não deixe lixeiras sobre a pia ou qualquer outra bancada;
- Use apenas lixeiras acionadas pelo pé;
- Nunca deixar de colocar sacos de lixo;
- Não se esqueça de lavar as lixeiras diariamente;
- Evite cruzar a cozinha com o saco;
- Descarte o lixo todos os dias ou mais de uma vez se for necessário;
- Não misture os lixos do banheiro e da cozinha.



7 RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Realizada semestralmente ou sempre que necessário, conforme o procedimento a seguir:

- Observe até sobrar um palmo de água no fundo da caixa e feche a saída de água para tubulação;
- Feche o registro, retire toda a água;
- Feche a saída de água da caixa d'água;
- Retire a sujeira;
- Lave as paredes e o fundo da caixa d'água com água e sabão. Os utensílios, como vassoura, escova, rodo e pano, devem ser de uso exclusivo;
- Abra a saída de água e retire todo o sabão com água corrente;
- Feche a saída de água.
- O procedimento deve ser realizado por profissional habilitado e documentado. Arquivar em local de fácil acesso, junto do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's).



8 CAIXAS DE GORDURA

Limpar regularmente ou conforme a necessidade, do seguinte modo:

- Recolher toda a gordura utilizando uma pá exclusiva para este fim;
- Esfregar com vassoura ou escova exclusiva para este fim, com água fervente e produto desengordurante;
- Enxaguar e deixar escoar.
- O procedimento deve ser realizado por profissional habilitado e documentado.
- Arquivar em local de fácil acesso, junto do Manual de Boas Práticas e POP's.

9 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

- Evite buracos e fendas nas portas, nas janelas, no teto, pisos e paredes e entre os azulejos;
- Verifique todos os produtos recebidos, caixas podem vir com insetos e roedores;
- Não deixar o lixo acumulado, pois atraem pragas;
- Faça o controle semestralmente com empresa que possua cadastro/licença na Vigilância Sanitária.
- O procedimento deve ser realizado por profissional habilitado e documentado.
- Arquivar em local de fácil acesso, junto do Manual de Boas Práticas e POP's

REFERÊNCIAS

ABERC - Associação Brasileira das Empresas de refeições Coletivas. **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades**. 8 ed. São Paulo, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Disponível em:

<[http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/CF4EFE7D0F91614B832576250049D87C/\\$File/NT00041F3E.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/bds.nsf/CF4EFE7D0F91614B832576250049D87C/$File/NT00041F3E.pdf)>. Acesso em: 14 abr. 2012.

KRAEMER, F. B. **Guia de elaboração do manual de boas práticas para manipulação de alimentos**. Rio de Janeiro: Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região, 2007. 52 p. SENAI. PAS consumidor. **Guia para uma Alimentação Segura**. Brasília: SENAI/DN, 2008. 23p.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO PAULO. **Manual de boas práticas na manipulação de alimentos do Programa de Alimentação para CEIs, EMEIs e EMEFs municipais**. São Paulo: SME/ DME, 2011. 75p.

