



Banco de Alimentos e Colheita Urbana
Organização e Controle
de Almojarifado



CONFEDERAÇÃO NACIONAL DO COMÉRCIO – CNC
CONSELHO NACIONAL DO SENAC
CONSELHO NACIONAL DO SESC

Antônio Oliveira Santos
Presidente

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA – CNI
CONSELHO NACIONAL DO SENAI
CONSELHO NACIONAL DO SESI

Armando de Queiroz Monteiro Neto
Presidente

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA –
ANVISA

Claudio Enrique Maierovich
Diretor Presidente

Ricardo Oliva
Diretor de Alimentos e Toxicologia

Cleber Ferreira dos Santos
Gerente Geral de Alimentos

SESC – NACIONAL

Marom Emile Abi-Abib
Diretor Geral

Álvaro de Mello Salmito
Diretor de Programas Sociais

Fernando Dysarz
Gerente de Esportes e Saúde

SENAI – DEPARTAMENTO NACIONAL

José Manoel de Aguiar Martins
Diretor Geral

Mario Zanoni Adolfo Cintra
Diretor de Desenvolvimento

Regina Torres
Diretora de Operações

SENAC – NACIONAL

Sidney da Silva Cunha
Diretor Geral

Léa Viveiros de Castro
Diretora de Formação Profissional

SEBRAE – NACIONAL

Sivano Gianni
Diretor Presidente

Luiz Carlos Barboza
Diretor Técnico

Paulo Tarciso Okamoto
Diretor de Administração e Finanças

SESI – DEPARTAMENTO NACIONAL

Armando de Queiroz Monteiro Neto
Presidente

Rui Lima do Nascimento
Diretor Superintendente

José Treigger
Diretor de Operações

Banco de Alimentos e Colheita Urbana

Organização e Controle de Almoxarifado



Série MESA BRASIL SESC - Segurança Alimentar e Nutricional

2 0 0 3

© 2003. SESC – Departamento Nacional
Qualquer parte desta obra poderá ser reproduzida, desde que citada a fonte.

SESC/ DN

FICHA CATALOGRÁFICA

Banco de Alimentos e Colheita Urbana: Organização e controle de almoxarifado. Rio de Janeiro: Sesc/DN, 2003. 20 pág. (Mesa Brasil Sesc-Segurança Alimentar e Nutricional). Programa Alimentos Seguros. Convênio CNC/CNI/SENAI/ANVISA/SESI/SEBRAE.

ISBN: 85-89336-08-5

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS; TEMPERATURA; AMBIENTE; PRODUTOS;
REFRIGERAÇÃO; HIGIENIZAÇÃO.

SESC - Serviço Social do Comércio / Departamento Nacional
Rua Voluntários da Pátria, 169
Botafogo CEP. 22270-000 Rio de Janeiro-RJ
Internet: www.sesc.com.br

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
PREFÁCIO	7
INTRODUÇÃO	9
ARMAZENAMENTO	10
ARMAZENAMENTO SOB TEMPERATURA AMBIENTE	11
ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO	13
PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO	16
PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA 200 PPM	20

MESA BRASIL SESC

A REDE NACIONAL DE SOLIDARIEDADE CONTRA A FOME E O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS.

Desde 1946, o SESC desenvolve ações nas áreas da saúde, educação, cultura e lazer para melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores do comércio de bens e serviços e contribui com o desenvolvimento do país.

Paralelamente, sempre participou do esforço coletivo de assegurar melhores condições de vida para todos abrindo novos caminhos para minimizar os impactos das necessidades básicas na população de baixa renda. Nesta perspectiva, a partir da década de 1990, iniciou ações orientadas para a redução da fome e da desnutrição, através do combate ao desperdício de alimentos. Esses programas regionais inspiraram o MESA BRASIL SESC.

O MESA BRASIL SESC é um Programa de Segurança Alimentar e Nutricional voltado para a inclusão social, constituindo-se numa rede Nacional de Solidariedade contra a fome e o desperdício. É um trabalho de compromisso social e tem na parceria, que envolve diversos segmentos da sociedade, a base de sustentação de todas suas ações. Demonstra, na prática, que a união de vários organismos sociais pode responder de maneira eficaz às dificuldades que afligem o país.

O Programa tem caráter permanente e as ações vão além da arrecadação e distribuição de alimentos doados. São desenvolvidos, em parceria com o Programa Alimentos Seguros – PAS – e o SENAC, materiais e capacitações para produção de uma alimentação segura, saudável e saborosa conforme padrões estabelecidos pela Vigilância Sanitária, bem como para utilização do alimento de forma integral.

O PAS é uma ação conjunta do SESC, SENAC, SESI, SENAI e SEBRAE com órgãos do governo federal – ANVISA, EMBRAPA e CNPq – que se propõe a difundir e implantar as Boas Práticas (BP) e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que constituem ferramentas capazes de promover a inocuidade alimentar, em toda cadeia produtiva de alimentos.

PREFÁCIO

A série “MESA BRASIL SESC – Segurança Alimentar e Nutricional” - é um conjunto de materiais educativos desenvolvidos pelo SESC, SENAC e PAS - Programa Alimentos Seguros, como instrumento para garantir a qualidade e o aproveitamento integral dos alimentos - desde a doação, na empresa parceira, até o consumo final, na entidade beneficiada pelo Programa.

Para cada etapa, foi desenvolvido material específico com orientações e esclarecimentos sobre:

- seleção e separação de alimentos excedentes – com instruções para os funcionários da empresa doadora.
- retirada, transporte, armazenamento e entrega na instituição - para aqueles que executam as tarefas internas nos Bancos de Alimentos e Colheita Urbana.
- recepção, armazenagem, manipulação dos alimentos recebidos e receitas de aproveitamento integral dos alimentos visando o preparo de refeições nutritivas em condições seguras - destinados a educadores sociais, monitores, voluntários e funcionários das instituições sociais atendidas.

Os materiais desta série fazem parte das ações estruturais do MESA BRASIL SESC (relacionadas às Políticas Específicas do Programa Fome Zero do Governo Federal), que objetivam contribuir para a inclusão nutricional e social de segmentos da população em situação de vulnerabilidade alimentar, através de uma ação educativa intensa voltada à Educação Alimentar, difusão de conhecimentos e promoção da cidadania.

As ações emergenciais (relacionadas às Políticas Locais do Programa Fome Zero), consistem na distribuição de alimentos excedentes às entidades sociais cadastradas e monitoradas permanentemente pelos Bancos de Alimentos e Colheitas Urbanas implantados pelo SESC.

INTRODUÇÃO

QUALIDADE NO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

O controle higiênico-sanitário de alimentos é um dos mecanismos para garantir a manutenção da qualidade, sendo o armazenamento uma das etapas importantes no fluxo de preparo.

A realização das orientações desta cartilha beneficia a qualidade, oferecendo segurança e preservando as características ideais dos alimentos.



ARMAZENAMENTO

O Armazenamento de alimentos pode ser feito de duas formas:

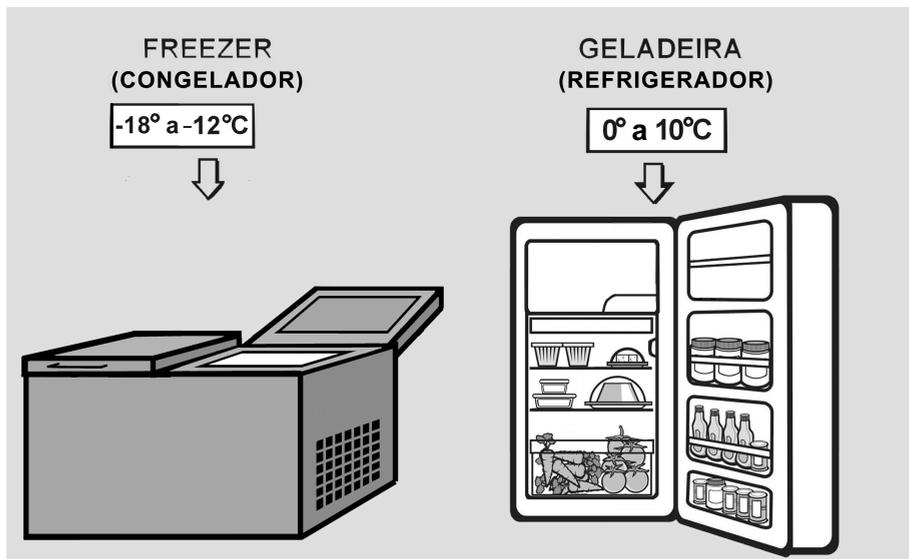
1. Sob temperatura ambiente: no estoque seco, segundo especificações do próprio produto, sendo que a temperatura no local não deve ultrapassar 26°C.

2. Sob temperatura Controlada:

2.1- Congelados: quando os alimentos são armazenados a temperaturas negativas, ou seja, inferior a 0°C no congelador de geladeira ou em freezer.

2.2- Refrigerados: quando os alimentos são armazenados à temperatura entre 0°C a 10°C (exemplo: geladeira), de acordo com o tipo de produto, seguindo a seguinte recomendação:

- carnes: até 4°C;
- pescados: até 2°C ou permanecer congelados;
- hortifrutigranjeiros (legumes, verduras, frutas e ovos): até 10°C;
- frios e laticínios: até 8°C.



ARMAZENAMENTO SOB TEMPERATURA AMBIENTE

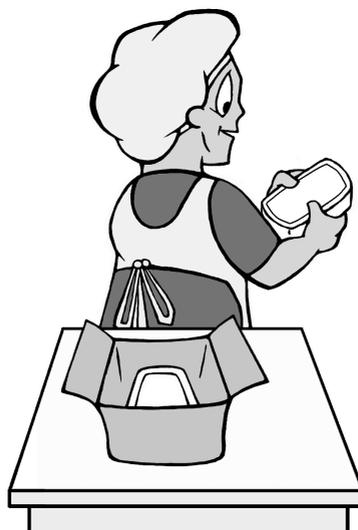


AMBIENTE

Os locais destinados à estocagem devem estar rigorosamente limpos (lavados e desinfetados), sem resíduos de alimentos ou sujeira. Os materiais fora de uso (inclusive estrados) devem ser retirados das áreas de armazenamento, para evitar a presença de insetos, roedores e pássaros.

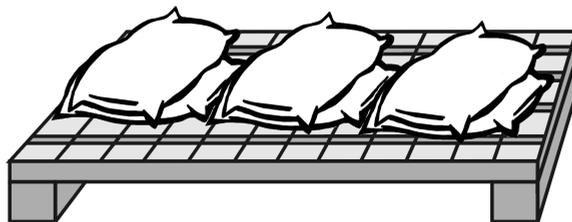
ALIMENTOS

- 1 Toda mercadoria deve ser retirada da embalagem secundária, como caixas de papelão ou sacos de papel.
- 2 As embalagens de todos os produtos devem ter identificação. Caso contrário deverão ser colocadas etiquetas com as seguintes informações: nome, marca, fabricante, data de fabricação, prazo de validade, composição do produto e registro em órgão competente.
- 3 Produtos descartáveis também devem ser mantido separados dos itens citados anteriormente.
- 4 Devem estar afastados pelo menos 10 cm da parede e 60 cm do teto, para permitir a circulação de ar entre os alimentos.
- 5 O empilhamento no estoque devem ser alinhado e em altura que não prejudique as características do produto. As pilhas devem ser organizadas em forma de cruz para favorecer a circulação de ar entre os produtos e evitar acidentes.



ARMAZENAMENTO SOB TEMPERATURA AMBIENTE

- 6 Os alimentos industrializados (conservas, enlatados, etc) devem ser mantidos afastados dos grãos e cereais para evitar infestação por insetos.
- 7 Os alimentos que tiverem suas embalagens abertas ou danificadas devem ser transferidos para recipientes adequados (de plástico), lavados e desinfetados, ou embalados em plástico transparente. Além disso, devem ser devidamente etiquetados com o nome do produto, fornecedor, datas de abertura e de validade. Após a troca de embalagem ou manipulação, a validade será de 30 dias.
- 8 Produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar. A data de validade deve ser observada e nunca podem ser utilizados produtos vencidos.
- 9 Os alimentos devem ser porcionados com utensílios exclusivos e higienizados. Após o porcionamento, as embalagens devem ser fechadas adequadamente.
- 10 Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou de higiene.
- 11 Não devem ser colocados diretamente no chão. Devem estar apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes (os estrados devem estar a 25 cm de altura do chão).
- 12 Não se deve armazenar vidros de “cabeça para baixo”, porque favorece o aparecimento de ferrugem nas tampas.
- 13 Não devem existir caixas de madeira ou papelão em nenhuma área do serviço de alimentação.



ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO



EQUIPAMENTOS (GELADEIRAS, CÂMARAS E FREEZERS)

- 1 Devem ser mantidos limpos e desinfetados.
- 2 O acúmulo de gelo nas serpentinas não deve exceder 1cm, porque dificulta o funcionamento. Quando isso acontecer o equipamento deverá ser descongelado.
- 3 As temperaturas das câmaras, refrigeradores ou freezers devem ser verificadas diariamente.
- 4 As portas das geladeiras ou freezers devem ser mantidas fechadas, sendo abertas o mínimo de vezes possível.

ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO

ALIMENTOS

- 1 Após o recebimento os produtos perecíveis devem ser armazenados o mais rápido possível.
- 2 Caso existam vários produtos para serem armazenados deve-se seguir a seguinte ordem:
 - 1º – perecíveis resfriados e refrigerados;
 - 2º – perecíveis congelados;
 - 3º – perecíveis em temperatura ambiente;
 - 4º – não perecíveis.
- 3 Não se deve armazenar caixas de papelão em geladeiras, câmaras ou freezers, por serem porosos, isolantes térmicos e promoverem contaminação externa.
- 4 As embalagens de leite podem ser armazenadas em geladeiras, porque seu acabamento é liso, impermeável e lavável.
- 5 Antes de serem guardados, todos os alimentos prontos para o consumo ou pré-preparados devem ser cobertos com plásticos transparentes.
- 6 No caso de frutas, verduras e legumes, fazer a pré-lavagem retirando todos os resíduos visíveis e as folhas ou partes estragadas. As partes selecionadas próprias para consumo devem ser colocadas em monoblocos vazados (caixas plásticas) para que escorra a água. Os monoblocos devem estar devidamente limpos e serem depositados sobre estrados, nunca diretamente sobre o chão.
- 7 Caso não seja possível a pré-lavagem das frutas, verduras e legumes, colocar os alimentos em sacos plásticos incolores e transparentes (de congelamento) e mantê-los fechados sob refrigeração; ou transferi-los para monoblocos fechados cobertos com plástico transparente, para evitar que a sujeira se espalhe no ambiente.



ARMAZENAMENTO SOB REFRIGERAÇÃO



- 8 Depois de serem abertos, os alimentos enlatados devem ser transferidos para recipientes limpos, tampados, identificados e armazenados sob refrigeração de 4° C (geladeira).
- 9 Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações sobre ele (nome do produto, marca, data de fabricação, data em que foi aberto, ou na ausência desta informação escrever: “consumir em 48 horas”) devem ser anotadas em etiqueta e esta ser colocada no recipiente.



- 10 No armazenamento sob ar frio (principalmente geladeiras onde armazenam-se diferentes tipos de alimentos) respeitar o seguinte:
 - prateleiras superiores:** alimentos prontos para consumo;
 - prateleiras do meio:** os semi-prontos e/ou pré-preparados;
 - prateleiras inferiores:** alimentos crus (carnes, verduras não higienizadas etc.), separados entre si e de outros produtos.



- 11 Os alimentos armazenados sob ar frio (nas geladeiras, câmaras ou freezers) não devem estar em porções muito grandes. Preferir volumes de altura máxima de 10 cm e/ou peso de aproximadamente 2,5 Kg. Desta forma melhora-se as condições de congelamento, refrigeração, resfriamento, descongelamento. Dentro da geladeira os recipientes devem ser organizados em forma de cruz, de maneira que facilite a circulação de ar frio.
- 12 Qualquer irregularidade com produtos deve ser informada ao responsável para sua inutilização.

PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO

A. PISO

Diariamente

- 1- Retirar a sujeira;
- 2- Passar pano úmido com solução clorada.

Mensalmente

- 1- Retirar a sujeira;
- 2- Lavar com detergente e enxaguar
- 3- Retirar o excesso de água com o rodo;
- 4- Passar pano com solução clorada;
- 5- Secar naturalmente.



B. PRATELEIRAS



Semanalmente

- 1- Retirar a sujeira;
- 2- Passar pano úmido com solução clorada;
- 3- Secar naturalmente.

C. ESTRADOS

Semanalmente

- 1- Retirar a sujeira;
- 2- Lavar com detergente utilizando esponja ou escova;
- 3- Enxaguar;
- 4- Desinfetar com solução clorada;
- 5- Secar naturalmente.



PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO

D. CÂMARAS FRIGORÍFICAS

Diariamente

- 1- Retirar a sujeira das prateleiras e do piso com pano úmido;
- 2- Passar pano com solução clorada nas prateleiras e por último no piso;
- 3- Secar naturalmente;
- 4- Organizar os produtos.

Semanalmente

- 1- Retirar os produtos e proceder a transferência, caso exista outro equipamento;
- 2- Degelar;
- 3- Retirar os estrados e lavar;
- 4- Lavar paredes, prateleiras e piso com detergente neutro;
- 5- Enxaguar com água;
- 6- Desinfetar com solução clorada;
- 7- Remover o excesso com rodo;
- 8- Secar ao natural;
- 9- Reorganizar os produtos.



PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO

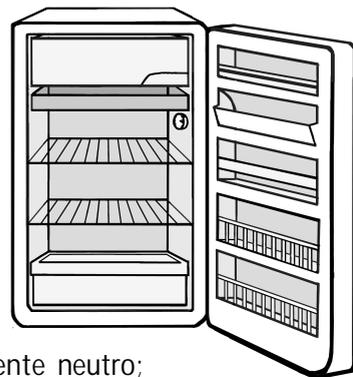
E. GELADEIRAS

Diariamente

- 1- Retirar a sujeira das prateleiras com pano úmido;
- 2- Organizar os produtos.

Semanalmente

- 1- Retirar os produtos. E, sempre que possível, transferí-los para outro equipamento;
- 2- Degelar;
- 3- Lavar paredes internas e prateleiras com detergente neutro;
- 4- Retirar o detergente com pano úmido;
- 5- Desinfetar com solução clorada;
- 6- Remover o excesso com pano seco;
- 7- Reorganizar os produtos.



F. FREEZERS

Diariamente

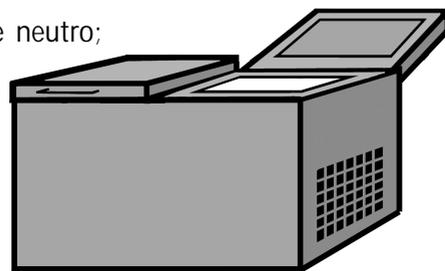
Organizar os produtos.

Semanalmente

Raspar o gelo acumulado na parede com auxílio de uma espátula.

Mensalmente

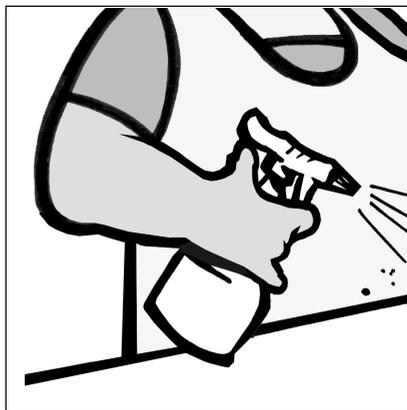
- 1- Retirar os produtos (caso seja possível, transferindo para outro equipamento);
- 2- Degelar o equipamento;
- 3- Lavar as paredes internas com detergente neutro;
- 4- Enxaguar;
- 5- Desinfetar com solução clorada;
- 6- Remover o excesso com pano seco;
- 7- Reorganizar os produtos.



G. MONOBLOCOS

Diariamente ou sempre que necessário

- 1- Lavar com detergente neutro com auxílio de esponja ou escova;
- 2- Enxaguar;
- 3- Pulverizar com solução clorada e deixar por 15 (quinze) minutos;
- 4- Secar naturalmente.



Semanalmente

- 1- Retirar a sujeira mais pesada e deixar de molho em água com detergente por, no mínimo, 10 minutos;
- 2- Enxaguar;
- 3- Pulverizar com solução clorada e deixar por 15 minutos;
- 4- Secar naturalmente.

PREPARO DA SOLUÇÃO CLORADA 200 PPM

Para uso em pisos, prateleiras, estrados, câmaras frigoríficas, geladeiras, freezers, monoblocos (caixas plásticas), panelas, talheres etc.



10 litros de água + 100ml de água
sanitária (2% de cloro)

ou

1 litro de água + 1 colher de sopa de
água sanitária (2% de cloro)

CRÉDITOS

Comitê Gestor Nacional do PAS

Afonso Celso Candeira Valois - EMBRAPA/NA
Antônio Tavares da Silva - UFRRJ/PAS/CTN
Carlos Alberto Leão – SENAI/DN
Célio Faulhaber - MAPA
Fernando Dysarz – SESC/DN
Joana D´Arc Botini – SENAC/DN
João Baptista de Lima Filho – ANVISA/MS
Léo F. Bick - ABIA
Maria Lúcia Telles S. Farias - SENAI/RJ
Maria Regina Diniz – SEBRAE/NA
Mônica O. Portilho de Lima – SESI/DN
Paschoal Guimarães Robbs - PAS/CTN

Coordenador Técnico Nacional do PAS

Paschoal Guimarães Robbs - PAS/CTN

Equipe Técnica

Brigitte Bertin – Consultora/PAS
Cláudia Márcia Ramos Roseno Mendonça – SESC/DN
Eneo Alves da Silva Júnior – Consultor/PAS
Fabrinni Monteiro dos Santos – PAS/CTN
Jacqueline Amaral de Almeida - Consultora/PAS
Lilian Gullo de Almeida – SESC/RJ
Luciana C. M. Curvello Gonçalves – SESC/SP
Márcia Aparecida Bonetti Agostinho – SESC/SP
Marta Mendes Pacobahyba – Consultora/PAS
Mirian Aparecida dos Santos Ramos – SESC/RJ
Paulo Bruno – SENAC/DN
Paulo Henrique Simões Fernandes – PAS/CTN
William Dimas Bezerra da Silveira – SESC/DN

Colaboração

Andrea da Silveira Estrella – SENAC/DN
Celso Cunha – SESC/DN
Charles Patrick K. Robbs – PAS/CTN
Efre Antônio Rizzo – SESC/DN
Joana Botinni – SENAC/DN
João Baptista de Lima Filho – ANVISA
Maria Clotilde Maia – SESC/DN

Projeto Gráfico

CV Design

Série MESA BRASIL SESC - Segurança Alimentar e Nutricional

- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
Transporte de Alimentos
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
Higiene e Comportamento Pessoal
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
Organização e Controle de Almojarifado
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
**Manipulador de Alimentos I - Perigos,
DTA, Higiene Ambiental e de Utensílios**
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
**Manipulador de Alimentos II -
Cuidados na Preparação de Alimentos**
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
**Noções Básicas sobre Alimentação e
Nutrição**
- Banco de Alimentos e Colheita Urbana:
Aproveitamento Integral dos Alimentos



www.mesabrasil.sesc.com.br