PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 25
Mov. 11

NOTA TÉCNICA nº 001/2021

CONTROLE DE ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS

O objetivo desta Nota Técnica é orientar o procedimento de verificação de temperaturas dos alimentos armazenados em congeladores, bem como as providências a serem seguidas, caso ocorra o descongelamento de alimentos em razão da falta de energia elétrica nos estabelecimentos de ensino ou falhas nos equipamentos.

a) Verificação da temperatura

A verificação da temperatura de armazenamento dos congelados deve ser feita **diariamente** e anotada em planilha contendo a data, horário, temperatura verificada e responsável pela verificação. Durante a pandemia, quando, e se houver suspensão das aulas, bem como no período de férias escolares, a aferição da temperatura deverá ser feita ao menos uma vez na semana;

Como dever ser feito o procedimento:

1. Fazer a leitura da temperatura indicada nos termômetros embutidos nos congeladores e anotar a data e a temperatura observada;
2. Se o equipamento não tiver termômetro será necessário utilizar um termômetro tipo espeto – Figura I, ou infravermelho a laser – Figura 2.
   2.1 Aferição de temperatura com termômetro tipo espeto - fazer a higienização com álcool 70%, ligar e colocar dentro do equipamento, deixando por uns minutos. As portas deverão ficar fechadas por alguns instantes até estabilizar a temperatura para então fazer a leitura.
   2.2 Aferição de temperatura com termômetro infravermelho a laser – segure o medidor pela sua empunhadura e o aponte para a superfície a ser medida, puxe e segure o gatilho para ligar o medidor. A temperatura da superfície a ser medida aparecerá no visor.
3. A temperatura encontrada deve estar entre -12ºC e -18ºC ou inferior.

b) O que fazer em caso de descongelamento de alimentos em razão de falta de energia elétrica

Assinado por: **Andrea Bruginski** em 22/03/2021 13:49, **Angelo Marco Mortella** em 22/03/2021 15:12. Inserido ao protocolo **16.638.678-0** por: **Andrea Bruginski** em: 22/03/2021 13:48. Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura** com o código: **e4d739955e8ba60b4a6e8cfe6165e732**.

PROTOCOLO Fls. 26 Mov. 11 INTEGRADO DO ESTADO

1. Fazer a verificação da temperatura dos gêneros alimentícios, conforme instruções acima – item a, subitem 2.
2. Caso a temperatura encontrada seja de até 4ºC, os produtos poderão ser mantidos em refrigeração por até 3 dias, até seu consumo.
    a. No caso dos produtos não terem ultrapassado 4ºC e terem sido mantidos em refrigeração, orientamos que convoquem as famílias do Programa Bolsa Família e/ou vulneráveis e realizem a distribuição dos congelados em até 3 dias.
    b. O que não puder ser distribuído deverá ser descartado, visto que o produto não poderá mais ser consumido, armazenado ou congelado novamente.
3. Se a temperatura estiver acima de 4ºC, todo o lote deverá ser descartado.
4. A baixa no sistema merenda deve ser realizada indicando no campo "observação" que foi autorizada a distribuição/descarte devido à queda de energia elétrica e/ou fator climático e/ou falha no equipamento, com a data em que ocorreu o fato.

Importante: **os alimentos depois de descongelados NÃO PODEM ser congelados novamente.**

c) Orientações técnicas.

As orientações contidas nas figuras constam no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padrão, disponibilizados na forma impressa a todos os colégios em 2016, e também disponíveis na forma digital nos seguintes endereços:

1. Manual de boas práticas: http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimenatacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf
2. Procedimentos Operacionais Padrão http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimenatacao_escolar/pops_2016.pdf

Assinado por: **Andrea Bruginski** em 22/03/2021 13:49, **Angelo Marco Mortella** em 22/03/2021 15:12. Inserido ao protocolo **16.638.678-0** por: **Andrea Bruginski** em: 22/03/2021 13:48. Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura** com o código: **e4d739955e8ba60b4a6e8cfe6165e732**.

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 27
Mov. 11

Figura I – Termômetro tipo espeto

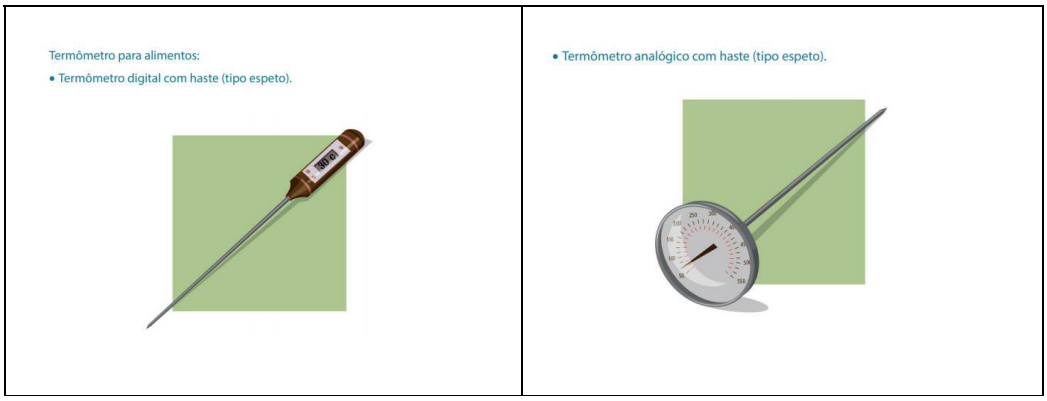

Figura 2 – Termômetro infravermelho a laser

Assinado por: **Andrea Bruginski** em 22/03/2021 13:49, **Angelo Marco Mortella** em 22/03/2021 15:12. Inserido ao protocolo **16.638.678-0** por: **Andrea Bruginski** em: 22/03/2021 13:48. Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura** com o código: **e4d739955e8ba60b4a6e8cfe6165e732**.

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 28
Mov. 11

Figura II – Procedimento Operacional Padrão – POP 010

Curitiba, 18 de março de 2021.

Atenciosamente,

Andréa Bruginski
Nutricionista Responsável Técnica
RG: 4.553.700-5

De acordo,

Ângelo Marco Mortella
Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação
Portaria nº 182/2020

Assinado por: **Andrea Bruginski** em 22/03/2021 13:49, **Angelo Marco Mortella** em 22/03/2021 15:12. Inserido ao protocolo **16.638.678-0** por: **Andrea Bruginski** em: 22/03/2021 13:48. Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016. A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura** com o código: **e4d739955e8ba60b4a6e8cfe6165e732**.

ePROTOCOLO

PROTOCOLO INTEGRADO DO ESTADO
Fls. 28a
Mov. 11

Documento: **NotaTecnica001.2021Verificacaodetemperaturacongelados1.pdf**.

Assinado por: **Andrea Bruginski** em 22/03/2021 13:49, **Angelo Marco Mortella** em 22/03/2021 15:12.

Inserido ao protocolo **16.638.678-0** por: **Andrea Bruginski** em: 22/03/2021 13:48.

Documento assinado nos termos do art. 18 do Decreto Estadual 5389/2016.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço: **https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarAssinatura** com o código: **e4d739955e8ba60b4a6e8cfe6165e732**.