



MUNICÍPIO DE TOLEDO

Estado do Paraná

Secretaria de Assistência Social e
Secretaria da Administração – Cozinha Social

Instrução Operacional Conjunta SMAS/SMAD N° 002/2024

Orienta sobre a adequada manipulação e utilização das carnes por parte das(os) cozinheiras(os) que trabalham nos Serviços de Acolhimento Institucional da Alta Complexidade da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Considerando que semanalmente ocorre entrega de carnes nas unidades das Casas Abrigo e Residência Inclusiva, para que haja adequado recebimento, armazenamento, descongelamento, manipulação, preparo e (re)utilização desses produtos, a de Secretaria de Assistência Social em conjunto com a Secretaria da Administração, orientam:

DO RECEBIMENTO

As(os) cozinheiras(os), devem observar as características do produto (cor e odor) no ato do recebimento dos alimentos, caso percebam algo inadequado, deverão registrar no Termo de Ocorrência conforme Anexo e realizar a devolução por meio dos motoristas que realizam a entrega dos alimentos.

DO ARMAZENAMENTO

As carnes devem ser levadas ao congelamento imediatamente após o recebimento, sendo que devem ser acondicionadas em freezers limpos e com pouco gelo para que as mesmas cheguem à temperatura desejada. Ainda, deverão ser organizadas de acordo com o prazo de validade (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai - PVPS).



MUNICÍPIO DE TOLEDO

Estado do Paraná

Secretaria de Assistência Social e
Secretaria da Administração – Cozinha Social

DO DESCONGELAMENTO

O descongelamento deverá ser realizado prioritariamente em geladeira e se necessário no micro-ondas. Importante que quando descongeladas, as carnes não poderão ser congeladas novamente, deverão ser preparadas, armazenadas na geladeira em recipientes com tampa e identificadas com etiqueta de acordo com o Procedimento Operacional Padrão - POP (sobra limpa).

DA MANIPULAÇÃO

Como as carnes são alimentos ricos em microrganismos, quando cruas não devem ter contato com outros alimentos e os utensílios para sua manipulação (facas e tábuas) devem ser higienizados imediatamente e de forma adequada (esponja e detergente) após o término da atividade. Essa prática visa evitar contaminação cruzada.

DO PREPARO

As carnes devem ser aquecidas por completo (cozidas, assadas ou fritas), não podendo apresentar partes “mal passadas”, pois podem provocar alguma doença de transmissão alimentar (DTA). É importante que as refeições não sejam elaboradas com muita antecedência ao momento da distribuição; ainda, as panelas e recipientes devem permanecer tampados. Os equipamentos (forno, panelas, micro-ondas) utilizados devem estar higienizados adequadamente para evitar a transmissão de odor e sabor nas carnes.

DA (RE)UTILIZAÇÃO

As carnes que forem levadas ao balcão de distribuição são consideradas sobras sujas, já que permanecem expostas a contaminantes (saliva, cabelos, adornos, entre outros), por esse motivo devem ser eliminadas. Para que não haja desperdício, o balcão de



MUNICÍPIO DE TOLEDO

Estado do Paraná

Secretaria de Assistência Social e
Secretaria da Administração – Cozinha Social

distribuição deve ser repostado de acordo com a necessidade, para que assim, os alimentos que permanecerem na cozinha, possam ser utilizados (sobra limpa). Ao término do período das refeições, as sobras limpas devem ser armazenadas em recipiente com tampa, etiquetadas segundo o POP e levadas imediatamente para refrigeração, não devendo permanecer em temperatura ambiente. As sobras limpas podem ser utilizadas na refeição seguinte, após aquecimento adequado (no mínimo 70° no centro geométrico).

ORIENTAÇÃO GERAL

Quando forem observadas alterações nas características das carnes, a nutricionista deverá ser informada via e-mail (maneira formal – Termo de Ocorrência) e mensagem via WhatsApp. As carnes devem ser armazenadas sob congelamento em embalagens plásticas e etiquetadas para serem encaminhadas a Cozinha Social, onde será realizada análise e devida tomada de decisões.

Toledo, 15 de outubro de 2024

ANDRIWS TODESCHINI PRESTES

Secretário da Administração
Portaria Nº 622, de 30/11/2022

SOLANGE SILVA DOS SANTOS FIDELIS

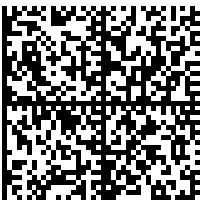
Secretária de Assistência Social
Portaria Nº 1, de 01/01/2022



Documento: 38128/2024 - Instrução Operacional Conjunta nº 002-2024-Manipulação carnes.pdf
Data: 17/10/2024 09:47:13

Assinatura avançada realizada por: SOLANGE SILVA DOS SANTOS FIDELIS em 17/10/2024 10:01:06.

Assinatura avançada realizada por: ANDRIWS TODESCHINI PRESTES em 17/10/2024 12:02:30.



Documento assinado nos termos do Decreto Nº 1013/2020
A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<http://equiplanoweb.toledo.pr.gov.br/tramitacaoProcesso/#!/consulta-anexo-assinado/entidade/136> com
o código 3e51976d-8dde-4406-a003-a48f1558095c