



Orientações para recebimento e higienização dos gêneros alimentícios da alimentação escolar

Primeiramente é importante informar que os kits foram montados de acordo com o estoque existente nas Escolas/Cmeis, sendo portanto diferenciados. Abaixo seguem orientações gerais sobre o correto armazenamento e higienização dos produtos e embalagens recebidos, caso venham a compor o seu kit.

- 1- Após o recebimento do seu kit a orientação inicial é de que os produtos sejam imediatamente conduzidos para armazenamento na sua residência.
- 2- Lavar bem as mãos com água e sabão antes de iniciar a seleção e armazenamento dos produtos.
- 3- Verduras devem ser lavadas e colocadas em solução de hipoclorito (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) e deixar por 10 minutos. Após, armazenar ou consumir.
- 4- Carnes e demais produtos que estejam congelados devem ter sua embalagem externa limpa e deverão ser acondicionados no freezer imediatamente.
- 5- Produtos não perecíveis (secos) devem ter sua embalagem limpa com um pano úmido imerso em água sanitária ou álcool e após armazenados em prateleiras ou armários.
- 6- As embalagens plásticas utilizadas para a distribuição devem ser desprezadas no lixo.
- 7- Após o término do armazenamento, lavar novamente as mãos.

Nilza Stewert Gerling
Secretária Municipal de Educação e Cultura
Port. 004/2017