MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO (POPS) DO LACTÁRIO

Centro Municipal de Educação Infantil Menino Deus – Distrito de Herculândia / Ivaté-PR

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO E DO SETOR

Estabelecimento	Centro Municipal de Educação Infantil Menino Deus
CNPJ	76.724.939/0001-60
Endereço	Rua Princesa Izabel, s/n – Distrito de Herculândia – CEP: 87527-000 – Ivaté/PR
Contato	Telefone: (44) 3673-1033 | E-mail: crechemeninodeusivate@gmail.com
Responsável Técnica (RT)	Josemeire Gonsalves Preira – Nutricionista
Direção e Coordenação	Diretora: Madalena de Brito | Orientadora Pedagógica: Sandra Ruas de Andrade
Manipuladoras Designadas	Ana Maria Rodrigues Pereira Lopes (Merendeira) e Maria Iracema de Salles Larentes (Merendeira)
Demanda e Horário do Lactário	32 fórmulas infantis/dia (Berçário e Maternal) – Distribuição das 12h00min às 12h30min

2. OBJETIVO E CAMPO DE APLICAÇÃO

Este documento estabelece as diretrizes higiênico-sanitárias específicas para o funcionamento do **Lactário do CMEI Menino Deus**, em conformidade com a RDC nº 216/2004 da Anvisa e as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Aplica-se exclusivamente ao recebimento, higienização e desinfecção de mamadeiras/utensílios, preparo, envase, conservação e distribuição de fórmulas infantis para crianças do berçário e maternal.

3. ESTRUTURA FÍSICA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DO LACTÁRIO

O Lactário possui área exclusiva e totalmente isolada da cozinha principal, sem comunicação interna entre os ambientes, prevenindo a contaminação cruzada. Suas características físicas e equipamentos compreendem:

- **Revestimento e Acabamento:** Sala fechada com paredes revestidas em cerâmica branca lisa, lavável e impermeável, facilitando a higienização diária e a inspeção visual de sujidades.
- **Acesso e Distribuição:** Acesso restrito às manipuladoras paramentadas. Possui guichê pequeno exclusivo para entrega das mamadeiras e copos preparados às professoras/cuidadoras, sem trânsito de pessoas externas no interior da sala.
- **Bancada e Pia:** 01 pia com bancada integrada para lavagem, higienização de utensílios e preparo das formulações (com rigorosa separação de etapas e horários para evitar contaminação cruzada entre utensílios sujos e limpos).

- **Equipamentos Disponíveis:**
  - 01 fogão elétrico de 02 bocas (utilizado para fervura da água de reconstituição e esterilização térmica de utensílios);
  - 01 forno micro-ondas (utilizado exclusivamente para aquecimento rápido controlado quando necessário, respeitando a homogeneização térmica);
  - 01 refrigerador com congelador embutido (destinado ao armazenamento exclusivo de insumos abertos que exijam refrigeração, água fervida resfriada em recipiente tampado e amostras).

4. BOAS PRÁTICAS OPERACIONAIS NO LACTÁRIO

4.1. Paramentação e Higiene Pessoal Exclusiva

- Antes de entrar no lactário, a merendeira deve estar com uniforme limpo, sapato fechado, touca cobrindo integralmente os cabelos, máscara descartável cobrindo nariz e boca e avental limpo exclusivo do setor.
- É terminantemente proibido o uso de adornos (anéis, alianças, relógios, pulseiras, brincos), unhas compridas, esmalte ou base.
- A higienização antisséptica das mãos é obrigatória imediatamente ao entrar no lactário, antes de iniciar o preparo das fórmulas, após tocar em utensílios usados e sempre que trocar de atividade.

4.2. Fluxo Operacional na Pia Única (Prevenção de Contaminação Cruzada)

> **Regra de Barreira Temporal:** Como o lactário dispõe de 01 pia, as etapas de **recebimento/ lavagem de mamadeiras sujas** e de **preparo das fórmulas limpas** nunca devem ocorrer simultaneamente.

1. **Etapa 1 (Retorno e Lavagem):** Receber as mamadeiras e bicos usados pelo guichê pequeno, descartar resíduos na lixeira com pedal, lavar com detergente neutro e escovas exclusivas, enxaguar em água corrente e imergir em solução desinfetante ou proceder à fervura no fogão elétrico de 2 bocas.
2. **Etapa 2 (Sanitização da Pia):** Após guardar os utensílios higienizados em recipiente fechado e limpo, realizar a lavagem e desinfecção completa da cuba da pia e da bancada com álcool 70% ou solução clorada antes de iniciar o preparo das fórmulas.
3. **Etapa 3 (Preparo Limpo):** Somente com a pia e bancada higienizadas e as mãos sanitizadas, iniciar a manipulação das latas de fórmula infantil e da água fervida.

4.3. Preparo, Envase e Distribuição das Fórmulas (12h00min às 12h30min)

- **Água de Reconstituição:** Utilizar exclusivamente água potável filtrada previamente fervida por 5 minutos no fogão elétrico de 2 bocas e resfriada em recipiente higienizado e tampado até atingir cerca de 70°C no momento da diluição (eliminando eventuais microrganismos presentes no pó da fórmula).
- **Diluição e Homogeneização:** Seguir rigorosamente a proporção de medida/água prescrita pelo fabricante e pela Nutricionista RT. Agitar bem até completa dissolução e resfriar o frasco externamente em banho de água fria potável até atingir temperatura segura para consumo (aproximadamente 37°C).
- **Identificação e Entrega:** Identificar cada mamadeira/copo com o nome da criança e entregar pelo guichê pequeno no horário estipulado (12h00min às 12h30min) para consumo imediato.
- **Proibição de Reaproveitamento:** Sobras de fórmulas devolvidas nas mamadeiras devem ser imediatamente descartadas.

5. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO (POPs) ESPECÍFICOS DO LACTÁRIO

POP LACTÁRIO 01 – HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE MAMADEIRAS, BICOS E UTENSÍLIOS

Objetivo: Eliminar sujidades e microrganismos patogênicos de mamadeiras, bicos, anéis, tampas, colheres-medida e jarras utilizadas no lactário.

Responsável: Merendeira designada para o lactário.

Materiais: Detergente neutro, esponja exclusiva, escovas de cerdas firmes exclusivas (uma para frascos e outra para bicos), hipoclorito de sódio próprio para desinfecção de lactário (ou panela exclusiva para fervura no fogão elétrico de 2 bocas) e caixa plástica organizadora com tampa.

Procedimento Passo a Passo:

1. Desmontar completamente a mamadeira (frasco, bico, rosca e tampa) e descartar qualquer sobra líquida no ralo da pia.
2. Enxaguar todas as peças em água corrente potável para remoção dos resíduos de leite.
3. Friccionar todas as partes internas e externas (incluindo roscas e orifícios dos bicos) com detergente neutro usando as escovas exclusivas.
4. Enxaguar abundantemente em água corrente até remover todo o detergente.
5. **Desinfecção Química:** Imergir totalmente as peças desmontadas em solução clorada preparada conforme diluição do fabricante (geralmente 100 a 200 ppm de cloro ativo) por 15 minutos em recipiente plástico exclusivo com tampa, ou **Desinfecção Térmica:** ferver as peças em água potável no fogão elétrico de 2 bocas por 5 minutos.
6. Retirar com pinça higienizada, deixar escorrer sobre superfície sanitizada e armazenar dentro de caixa plástica higienizada e tampada até o momento do próximo envase.

POP LACTÁRIO 02 – HIGIENIZAÇÃO DA SALA, PIA, BANCADA E EQUIPAMENTOS DO LACTÁRIO

Objetivo: Manter o ambiente revestido em cerâmica branca e os equipamentos livres de contaminação física, química e biológica.

Frequência e Procedimento:

- **Pia e Bancada (Antes e após cada turno de preparo):** Remover resíduos, lavar com detergente neutro e esponja exclusiva, enxaguar e borrifar álcool 70% (deixando secar naturalmente) ou aplicar solução clorada a 200 ppm por 10 minutos e enxaguar.
- **Fogão Elétrico de 2 Bocas (Diário):** Com o equipamento desligado e frio, passar pano limpo umedecido com detergente neutro para remover respingos, finalizar com pano úmido em água limpa e secar.
- **Forno Micro-ondas (Diário):** Desligar da tomada, limpar o interior, prato giratório e borracha de vedação com pano limpo umedecido em detergente neutro, remover o sabão com pano úmido e finalizar com álcool 70%.
- **Refrigerador com Congelador Embutido (Semanal e sempre que houver derramamento):** Desligar, retirar os insumos, lavar prateleiras e paredes internas com detergente neutro, enxaguar com pano úmido e higienizar com álcool 70%. Realizar o degelo do congelador embutido sempre que a camada de gelo atingir 1 cm de espessura.
- **Paredes de Cerâmica Branca e Piso (Piso: diário / Paredes: semanal):** Lavar com detergente neutro, enxaguar e desinfetar com solução clorada (400 ppm).

POP LACTÁRIO 03 – PREPARO SEGURO E CONTROLE DE TEMPERATURA DAS FÓRMULAS INFANTIS

Objetivo: Padronizar a reconstituição das 32 fórmulas infantis diárias (berçário e maternal), evitando contaminação microbiológica e queimaduras.

Procedimento Passo a Passo:

1. Paramentar-se (touca, máscara e avental limpo) e realizar a higienização antisséptica das mãos.
2. Higienizar a tampa metálica e a parte externa da lata de fórmula infantil com álcool 70% antes de abri-la. Anotar na lata a data de abertura (validade máxima de 30 dias em local seco ou conforme rótulo).
3. Ferver água potável filtrada no fogão elétrico de 2 bocas por 5 minutos. Aguardar o resfriamento até aproximadamente 70°C.
4. Adicionar o volume exato de água na mamadeira higienizada, acrescentar as medidas rasas do pó (usando a colher-medida própria da lata, sem compactar o pó) e tampar.
5. Agitar vigorosamente até total homogeneização.
6. Resfriar a mamadeira fechada sob água corrente fria ou banho de gelo até atingir temperatura morna agradável (cerca de 37°C). Caso utilize o micro-ondas apenas para aquecer água pura antes de pôr o pó, homogeneizar bem a água antes de adicionar a fórmula (nunca aquecer a mamadeira pronta no micro-ondas pelo risco de pontos superaquecidos).
7. Entregar pelo guichê pequeno entre 12h00min e 12h30min e coletar 01 amostra de 100 ml para guarda refrigerada por 72 horas no refrigerador.

POP LACTÁRIO 04 – CONTROLE DE TEMPERATURA DO REFRIGERADOR E GUARDA DE AMOSTRAS

Objetivo: Assegurar a conservação térmica adequada no refrigerador com congelador embutido e garantir a rastreabilidade epidemiológica das fórmulas servidas.

Procedimento:

- **Monitoramento Térmico:** Verificar e registrar em planilha duas vezes ao dia (08h00min e 15h00min) a temperatura do refrigerador (deve permanecer entre **0°C e 4°C**) e do congelador embutido (abaixo de **-12°C a -18°C**).
- **Organização Interna:** Manter no refrigerador apenas itens exclusivos do lactário (água fervida resfriada em jarra tampada, fórmulas especiais prescritas se houver e amostras). Nunca armazenar alimentos crus ou itens da cozinha principal neste equipamento.
- **Guarda de Amostras:** Diariamente, envasar 100 ml da fórmula preparada em saco ou frasco estéril identificado com data, horário e nome da manipuladora. Armazenar na prateleira superior do refrigerador por **72 horas**, descartando após esse prazo.

Aprovação e Implantação no Setor:
Distrito de Herculândia – Ivaté/PR, _____ de _____ de 2026.

Josemeire Gonsalves Preira	**Madalena de Brito**
Nutricionista – Responsável Técnica	Diretora – CMEI Menino Deus

This is for informational purposes only. For medical advice or diagnosis, consult a professional. AI responses may include mistakes.