

## **RELATÓRIO ORIENTATIVO**

**Assunto:** ORIENTAÇÕES PARA PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS E HIGIENIZAÇÃO APÓS DEDETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO NAS UNIDADES ESCOLARES

### **OBJETIVO**

Garantir a segurança dos alimentos, prevenindo contaminações químicas decorrentes dos serviços de dedetização e desratização realizados na unidade escolar.

### **ANTES DA APLICAÇÃO**

- Retirar todos os alimentos das áreas que receberão aplicação de produtos.
- Armazenar alimentos em local seguro, protegido e distante da área tratada.
- Não deixar alimentos expostos sobre bancadas, prateleiras ou equipamentos.
- Proteger matérias-primas e gêneros alimentícios.
- Manter alimentos embalados e acondicionados em recipientes fechados.
- Sempre que possível, transferir os alimentos para ambiente não tratado.
- Retirar ou proteger utensílios e equipamentos.
- Guardar pratos, talheres, panelas, bandejas e utensílios em armários fechados.
- Cobrir equipamentos que não possam ser removidos.
- Descartar alimentos que eventualmente permaneçam expostos durante a aplicação.
- Suspender a manipulação e o preparo de alimentos durante a execução do serviço.

### **APÓS A APLICAÇÃO**

- Respeitar o período de reentrada informado pela empresa responsável pela dedetização.
- Manter o ambiente ventilado antes do retorno das atividades.
- Realizar limpeza das superfícies que entram em contato com alimentos:  
Bancadas, Mesas, Pias, Carrinhos de transporte, Equipamentos de preparo.

- Procedimento de limpeza:
  1. Lavar as superfícies com água e detergente neutro;
  2. Enxaguar adequadamente;
  3. Realizar sanitização conforme rotina da unidade.
  4. Lavar utensílios que possam ter sido expostos ao ambiente durante a aplicação.
  5. Verificar a integridade das embalagens dos alimentos antes da utilização.
  6. Descartar alimentos que apresentem sinais de contato com produtos químicos, umidade, perfurações ou qualquer suspeita de contaminação.

**Manter arquivados:**

Certificado de execução do serviço;  
Relação dos produtos utilizados;  
Ficha de informações de segurança dos produtos, quando disponibilizada;  
Registro da data de realização do serviço e da liberação da área para uso.

**RESPONSABILIDADES**

Todos os manipuladores de alimentos devem ser orientados sobre os cuidados necessários antes e após a dedetização/desratização, visando garantir a produção de refeições seguras para os escolares.

**LAIZ BIAIAK DA SILVA**  
**Nutricionista RT - CRN8 7223**