



Orientações para preparo e oferta de alimentos em festas escolares

Eita, sô! Olhem aí as dicas pro arraiá da escola, uai!

Cuidados de Higiene

Garantir a limpeza do ambiente e dos manipuladores de alimentos (higienização de mãos, uso de touca, não utilização de adornos).

Durante o Preparo

Alimentos de origem animal (carnes, leite e derivados, etc.) devem ser retirados da geladeira aos poucos e manuseados por no máximo 30 minutos. Após a finalização, acondicionar imediatamente nas temperaturas indicadas a seguir.

Controle de Temperatura

Alimentos perecíveis (incluídos recheios) - carnes, queijos, pastéis, pizzas, sanduíches, etc. - devem ser armazenados e expostos ao consumo abaixo de 5°C ou acima de 60°C para evitar a proliferação de patógenos (como bactérias que podem causar doenças).

Preferência por Alimentos Cozidos na Hora/no Local

Sempre que possível, cozinhar/assar/fritar os alimentos imediatamente antes do início da festa. Atenção ao adequado manuseio e armazenamento prévio para evitar contaminação. O reaquecimento não garante eliminação de determinados agentes causadores de doenças.

Lanches Trazidos de Outros Locais

Opte por frutas, bolos, pipoca, paçoquinhas, rapaduras. Outros alimentos devem ser preferencialmente produzidos no local, de acordo com as boas práticas de manipulação.

Consumo Imediato

Consuma os alimentos preferencialmente durante a festa. Caso leve para casa, acondicionar imediatamente em refrigeração até o consumo.



prefeitura de
PORTO ALEGRE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

