

INFORMATIVO TÉCNICO SME/CODAE Nº 08/2020 — OUTUBRO/2020

Direcionado a: todas as Unidades Educacionais com gestão Direta, Mista, Terceirizada, Conveniada e Rede Parceira

Objetivo: Orientar sobre o controle integrado de vetores e pragas

Diretora da Divisão de Nutrição Escolar: Claudia Lopes Macedo (Responsável Técnica)

Coordenadora da CODAE: Josselia Aparecida Fosa Carneiro da Fontoura

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS

MEDIDAS PREVENTIVAS:

As medidas preventivas são procedimentos para evitar ou eliminar a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas, como formigas, baratas, ratos, moscas, aranhas, pombos e de outros animais (gatos, cachorros), devendo ser realizadas de forma contínua, as quais:

- **Instalação de barreiras mecânicas:**

Todas as instalações internas e externas da cozinha, despensa, lactário e refeitório devem ser livres de vetores, pragas urbanas e de outros animais.



LEMBRE-SE DE MANTÊ-LOS FECHADOS, ABRINDO SOMENTE QUANDO NECESSÁRIO

• **Boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos:**

Examinar as embalagens de alimentos antes de armazenar na despensa e manter a limpeza do local (paredes, pisos, prateleiras, portas, etc). Na higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deve-se utilizar produtos que obedeçam a legislação vigente, estejam regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e serem utilizados apenas para as finalidades indicadas pelo fabricante e dentro do prazo de validade.

Realizar a vistoria do local de armazenamento dos alimentos com frequência, visando identificar a presença de qualquer inseto infestante (carunchos, traças, larvas, borboletinhas, formigas, etc). Os ovos do caruncho sobrevivem ao processamento, podendo ser encontrados até em pacotes fechados do alimento.

LEMBRE-SE!!!

- Retire objetos inservíveis ou em desuso, pois podem ser abrigos de vetores (panelas, canecas, pratos, etc);
- O lixo deve ser protegido, mantido em lixeira fechada, sendo retirado sempre que necessário;
- Caso sua Unidade possua mato no entorno, mantenha-o aparado.



Não esquecer da limpeza e organização das áreas do entorno da cozinha, despensa e lactário.



Realizar o fechamento de frestas e vãos na cozinha, despensa e lactário.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MEDIDAS CORRETIVAS:

É importante garantir a eliminação total de focos de infestação, resíduos alimentares, entre outras impurezas, permitindo um armazenamento adequado.

Em caso de infestação, como agir:

1



Isolar os alimentos em saco plástico íntegro, resistente, bem vedado, identificar e armazenar fora da cozinha e despensa. As unidades da gestão direta, conveniada, mista e rede parceira devem preencher o memorando padrão para registro de ocorrência, que está disponível no site da CODAE em "Formulários para as escolas".

2



Esvaziar a despensa e proceder a limpeza criteriosa de pisos, paredes, prateleiras, portas, janelas, frestas e vãos.

3



Vistoriar todos os alimentos e higienizar as embalagens que serão recolocados nas prateleiras e revisar as medidas preventivas.

*** UEs Terceirizadas devem entrar em contato com o nutricionista RT**

Quando constatada a infestação, a Unidade deverá contatar a empresa controladora de pragas urbanas (rede parceira) ou a DRE (gestão direta, mista e terceirizada). A aplicação de saneantes desinfestantes só pode ser executada por empresa controladora de pragas urbanas devidamente licenciada ou cadastrada por órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.