



Yours for Children, inc.

Segurança Alimentar e Saneamento FY'22

Sources:

Massachusetts Department of Early Education and Care -- Policy "Cleaning Sanitizing and Disinfecting Surfaces in Child Care Settings. 4/15/2021

USDA -- Keep Food Safe! Food Safety Basics

USDA -- Food Safety Basics – Safe Food Handling and Preparation

USDA -- Food Safety Information—"Danger Zone"

USDA -- Food Safety Information—Cutting Boards and Food Safety

USDA -- Freezing and Food Safety

USDA -- For Child Care Providers: Hand Washing

USDA -- Be Food Safe—Four Easy Lessons in Safe Food Handling

USDA -- Be Food Safe—Kitchen Companion—Your Safe Food Handbook

USDA -- Fight Bac program

USDA -- Family Day Care Homes Monitor Handbook—Child and Adult Care Food Program 2012

Institute of Child Nutrition -- Food Safety in Child Care 2019

Yours for Children, Inc. -- Provider Handbook 2019

Yours for Children Inc. 303-313 Washington Street, Auburn MA 01501. 800-222-2731. www.yoursforchildren.com

Current USDA Non-Discrimination Statement

In accordance with Federal civil rights law and U.S. Department of Agriculture (USDA) civil rights regulations and policies, the USDA, its Agencies, offices, and employees, and institutions participating in or administering USDA programs are prohibited from discriminating based on race, color, national origin, sex, disability, age, or reprisal or retaliation for prior civil rights activity in any program or activity conducted or funded by USDA.

Persons with disabilities who require alternative means of communication for program information (e.g. Braille, large print, audiotape, American Sign Language, etc.), should contact the Agency (State or local) where they applied for benefits. Individuals who are deaf, hard of hearing or have speech disabilities may contact USDA through the Federal Relay Service at (800) 877-8339. Additionally, program information may be made available in languages other than English.

To file a program complaint of discrimination, complete the USDA Program Discrimination Complaint Form, (AD-3027) found online at: http://www.ascr.usda.gov/complaint_filing_cust.html, and at any USDA office, or write a letter addressed to USDA and provide in the letter all of the information requested in the form. To request a copy of the complaint form, call (866) 632-9992. Submit your completed form or letter to USDA by:

- (1) mail: U.S. Department of Agriculture
Office of the Assistant Secretary for Civil Rights
1400 Independence Avenue, SW
Washington, D.C. 20250-9410;
- (2) fax: (202) 690-7442; or
- (3) email: program.intake@usda.gov.

This institution is an equal opportunity provider.

Saneamento e o CACFP

À luz da pandemia COVID-19, é importante que continuemos diligentes em nossos esforços para manter o ambiente mais seguro para nós mesmos, entes queridos... e as crianças que cuidamos.

Em 15 de abril de 2021, o Departamento de Educação Infantil e Cuidado de Massachusetts (EEC) publicou sua política de Limpeza, Higienização e Desinfecção da Superfície em Ambientes de Cuidados Infantis. Este Estudo Domiciliar da YFCI analisa essa política e explica como você, como participante do Programa de Alimentação para Crianças e Adultos (CACFP), pode aderir tanto às regulamentações da CEE quanto da CACFP. Informações adicionais são fornecidas pelo USDA e pelo Departamento de Ensino Fundamental e Médio de Massachusetts (DESE).

Declaração de Política da EEC, 04/15/2021

- As normas da Secretaria de Educação e Cuidado Infantil (EEC) exigem que todos os programas de atenção à criança garantam que equipamentos, materiais e meio ambiente sejam mantidos em condições sanitárias. As regulamentações afirmam ainda que as soluções de higienização e desinfetante utilizadas no ambiente de cuidados infantis devem ser uma solução alvejante ou um desinfetante preparado comercialmente que foi registrado como solução de higienização pela Agência de Proteção Ambiental (EPA). Veja 606 CMR 7.11(10)(f)-p).
- Por meio dessa política, a EEC busca delinear os meios, métodos e frequência de limpeza, higienização e desinfecção necessários para cumprir as normas de licenciamento e manter com segurança um ambiente de programa de cuidados infantis sanitários.

Limpeza, Higienização e Desinfecção

Os termos limpeza, higienização e desinfecção às vezes são usados de forma intercambiável, levando a mal-entendidos e procedimentos de limpeza ineficazes. De acordo com as recomendações do Departamento de Saúde Pública (DPH) e conforme estabelecido pelo Cuidando das Crianças (4ª edição), a limpeza, higienização e desinfecção devem ser concluídas da seguinte forma:

- **Limpeza** - Limpeza significa remover fisicamente sujeira, detritos e película pegajosa de uma superfície esfregando e lavando com uma solução de detergente e enxaguando com água. A limpeza primeiro remove a maioria dos germes e permite que o produto higienizador ou desinfetante entre em contato com quaisquer germes restantes deixados na superfície.
- **Higienização** - (após a limpeza) é o tratamento adequado para a maioria dos equipamentos e superfícies em programas de educação e cuidado precoce. Higienização reduz germes suficientes em superfícies inanimadas para reduzir o risco de adoecer pelo contato com essas superfícies. A higienização reduz os germes a níveis considerados seguros pelos códigos e regulamentos de saúde pública.
- **Desinfecção** (após a limpeza) é o tratamento adequado para superfícies ou equipamentos onde o contato seguro requer uma resposta mais poderosa aos germes. A desinfecção destrói a maioria dos germes em superfícies inanimadas e é o tratamento adequado para equipamentos e superfícies que estão envolvidos com banheiros e Precauções Especiais.

Diretrizes gerais para Higienização e Desinfecção:

- Esponjas não devem ser usadas para higienizar ou desinfetar.
- Superfícies e equipamentos devem secar o ar após higienizar ou desinfetar. Adere ao tempo de contato listado por quanto tempo um produto deve estar em contato com uma superfície para ser eficaz. Se não houver tempo de contato listado, deixe o produto sentado na superfície por pelo menos dois minutos. Não limpe se não seque a menos que seja uma instrução do produto. É necessária uma supervisão cuidadosa para garantir que as crianças não sejam capazes de tocar a superfície até que ela esteja completamente seca.
- Todas as soluções de higienização e desinfecção devem ser rotuladas adequadamente para identificar o conteúdo; mantido fora do alcance das crianças; e armazenado separadamente de alimentos. Não armazene soluções de higienização e desinfecção em recipientes de bebidas.
- Todas as soluções de higienização e desinfecção devem ser utilizadas em áreas com ventilação adequada e nunca perto de crianças.

Higienização e Desinfecção com alvejante e água

- Os programas que utilizam uma solução de alvejante autodidato com concentração de alvejante de 8,25% devem seguir as diretrizes abaixo na determinação da concentração adequada de alvejante para cada uso.
- As recomendações abaixo são para produtos alvejantes com concentração de alvejante de 8,25%. Se for utilizada uma concentração diferente de alvejante, são necessárias diferentes diluições e devem ser preparadas de acordo com as instruções na embalagem do produto. Se o produto alvejante for registrado pela Agência de Proteção Ambiental dos EUA (EPA), siga as instruções do rótulo das "receitas" apropriadas.

Receitas para Higienização e Desinfecção

Diluição de higienização recomendada para alvejante de 8,25%	
Se você tem tanta água	Adicione este alvejante muito
1 galão	2 Colheres
½ galão	1 colher de chá
1 quarto	½ colher de chá
1 pinta	¼ colher de chá

Diluição recomendada para diluição de 8,25%	
If you have this much water	Add this much bleach
1 galão	1/3 chávena
½ galão	¼ chávena
1 quarto	4 Colheres
1 pinta	1 colher de chá

Todas as diluições de alvejante e de água devem ser misturadas a cada 24 horas. As soluções alvejantes devem ser preparadas diariamente para garantir sua capacidade de higienizar ou desinfetar com segurança. Ao preparar diluições higienizantes ou desinfetantes, adicione sempre alvejante à água. (Isso ajuda a evitar respingos de alvejante causados pela adição de água ao alvejante.) Use o higienização ou a diluição desinfetante conforme especificado acima.

Usando produtos registrados pela EPA sem alvejante

- Pesquisas recentes sobre a crescente incidência de asma entre crianças e adultos indicam que o alvejante usado como solução de higienização ou desinfetante pode ser um gatilho para asma. Como usado atualmente, produtos não-totalmente usados poderiam ser mais seguros do que e tão eficazes quanto produtos à base de alvejante. Por essa razão, o Departamento de Saúde Pública de Massachusetts e o Departamento de Educação Infantil e Cuidados recomendam que, embora ainda sejam permitidas soluções de alvejante e água, os programas comecem a usar produtos de higienização e desinfecção registrados pela EPA sem alvejante assim que estiverem disponíveis para compra. Os produtos registrados pela EPA serão identificados como produtos higienizadores ou desinfetantes.
- Para encontrar informações adicionais sobre um produto registrado pela EPA:
 1. Localize o número de registro da EPA no rótulo do produto.
 2. Ir para <http://iaspub.epa.gov/apex/pesticides/f?p=PPLS:1>
 3. Digite o número na caixa intitulada NÚMERO DE REGISTRO EPA e clique no botão Pesquisar.

Aplicação de Soluções de Higienização/Desinfetante

Soluções de higienização e desinfecção com alvejante:

- Aplique a diluição do alvejante após a limpeza da superfície
- Recomenda-se que as soluções alvejantes sejam aplicadas com um pano descartável ou toalha de papel, enxaguadas na solução e descartadas após cada uso.
- Se usar uma garrafa de spray, ajuste a configuração para produzir um spray ou fluxo pesado em vez de uma névoa fina quando possível. A névoa fina pode conter partículas de produtos químicos fortes que podem causar asma ou alergias como sintomas.
- Para todos os métodos de aplicação de soluções alvejantes, as superfícies devem ser visivelmente úmidas e permitidas a secar pelo menos pelo tempo de contato especificado no rótulo do produto alvejante.
- Aplique quando as crianças não estiverem presentes na área e permita ventilação de ar fresco quando possível até que a solução de alvejante seque.

Soluções de higienização e desinfecção sem alvejante:

- Aplique sempre de acordo com as recomendações do fabricante.
- Não importa qual solução seja usada como desinfetante ou desinfetante, a limpeza adequada com água e sabão é sempre necessária para ser feita primeiro.
- Somente produtos com um número de registro EPA no rótulo podem fazer afirmações confiáveis para reduzir ou destruir germes de forma eficaz e segura.

Notas laterais do DESE:

- Ao usar soluções pré-misturadas, como a Lysol, leia atentamente os rótulos dos produtos!
Cada produto tem suas próprias direções explícitas ao ser usado em superfícies de contato com alimentos e mesmo se recomendado para usar em superfícies de contato com alimentos.
Esses produtos parecem ser mais fáceis, mas muitas vezes têm etapas adicionais que incluem limpar o resíduo com água e uma toalha de pano/papel limpo, tornando-o um processo de duas ou três etapas.
- Não reutilize recipientes vazios para evitar a mistura de soluções químicas.
Por exemplo, soluções como alvejante e água colocada em uma garrafa de spray fantástica limpa ou vice-versa podem ser tóxicas, mesmo se lavadas anteriormente.



Diretrizes Gerais para a Frequência e Aplicabilidade de Higienização e Desinfecção

Todos os programas de educação infantil e educação infantil devem seguir um cronograma rotineiro de limpeza, higienização e desinfecção para garantir que o ambiente esteja o mais limpo e livre de germes possível. Quaisquer brinquedos, materiais, equipamentos, roupas de cama ou superfícies que não possam ser limpas, higienizadas e/ou desinfetadas não devem ser utilizados na educação infantil e no ambiente de cuidados infantis. O seguinte pode ser usado para orientar programas no desenvolvimento de um cronograma para limpeza de rotina, higienização e desinfecção.

CRONOGRAMA SUGERIDO DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO.

CRONOGRAMA SUGERIDO DE LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO.	
<ul style="list-style-type: none"> * Toalhas * Panos * Lençóis, cobertores, fronhas, e todas as roupas de cama * Brinquedos de tecido lavável para máquinas 	Limpos e secos antes do uso por outra criança e, pelo menos semanalmente, (esses itens não precisam ser higienizados ou desinfetados.)
<p>Todas as superfícies usadas para comer, incluindo mesas e bandejas de cadeira alta. Todas as superfícies usadas para preparação de alimentos, incluindo mesas e bancadas</p>	Limpo e higienizado diariamente, antes e depois de cada uso
<ul style="list-style-type: none"> *Babadores *Termômetros *Brinquedos bocados por bebês e crianças *Garrafas * Comer e beber utensílios, pratos e preparo e servir utensílios *Esfregões, panos ou outros equipamentos de limpeza (quando NÃO usado para limpar fluidos corporais) 	Limpo e higienizado após cada uso
Berços, berços, tapetes e outros equipamentos de dormir aprovados.	Limpo e higienizado pelo menos semanal e antes do uso por outra criança
<ul style="list-style-type: none"> *Pias e torneiras de pia (exceto quando usado após o banheiro)) *Bebedouros *Tabelas de jogo *Chupetas, rotuladas e reservadas para uso individual *Pisos lisos e não porosos, após varrer ou aspirar. (Programas que operam quatro ou menos horas por dia podem lavar os pisos semanalmente se não houver bebês ou crianças no programa. Todos os derramamentos ou acidentes devem ser limpos imediatamente.) 	Limpo e higienizado pelo menos diariamente
<ul style="list-style-type: none"> *Banheiros e assentos de privada *Recipientes, incluindo tampas, usados para segurar fraldas sujas *Pias e torneiras de pia usadas após atividades de banheiro *Mesas de água e equipamentos de jogo de água *Cadeiras de treinamento de banheiro que foram esvaziadas pela primeira vez em um banheiro *Pias e torneiras usadas para lavar as mãos depois que a pia é usada para enxaguar uma cadeira de treinamento de banheiro *Superfícies de fraldas *Esfregões, panos ou outros equipamentos de limpeza usados para limpar fluidos corporais (usando precauções padrão) 	Limpo e desinfetado após cada uso

Noções básicas para manusear alimentos com segurança

Passos seguros no manuseio, cozimento e armazenamento de alimentos são essenciais para prevenir doenças transmitidas por alimentos. Você não pode ver, cheirar ou provar bactérias prejudiciais que podem causar doenças. Em cada etapa de preparação dos alimentos, siga as 4 (quatro) etapas da campanha Famílias Seguras alimentares para manter os alimentos seguros:

LIMPO – lave as mãos e as superfícies com frequência.

- Bactérias podem se espalhar pela cozinha e pegar em mãos, tábuas de corte, facas e bancadas
- A limpeza frequente pode impedir que isso aconteça.
 - Lave as mãos com sabão e água morna por 20 segundos antes e depois de manusear alimentos
 - Executar tábuas de corte e utensílios através da máquina de lavar louça ou lavá-los em água quente e sabão após cada uso
 - Mantenha o clã das bancadas lavando com água quente e sabão depois de preparar alimentos. Higienize após cada uso.

SE NÃO contaminar.

- Contaminação cruzada é como as bactérias se espalham
- Mantenha carne crua, aves e frutos do mar e seus sucos longe de alimentos prontos para comer
 - Use uma tábua de corte para carne crua, aves e frutos do mar e outra para saladas e alimentos prontos para comer
- Mantenha carne crua, aves e frutos do mar e seus sucos além de outros alimentos em seu carrinho de supermercado.
- Armazene carne crua, aves e frutos do mar em um recipiente ou em um prato para que sucos não possam pingar em outros alimentos.

COOK – Cozinhe na temperatura certa

- Mesmo para cozinheiros experientes, o aquecimento inadequado e a preparação dos alimentos significa que as bactérias podem sobreviver.
 - Use um termômetro de alimentos, você não pode dizer que a comida é cozida com segurança pela aparência.
 - Mexa e gire o prato e cubra os alimentos ao micro-ondas para evitar pontos frios onde as bactérias possam sobreviver.
 - Leve molhos, sopas e molhos para ferver ao reaquecer.

Frio – Leve à geladeira prontamente.

- As bactérias se espalham mais rápido a temperaturas entre 41°F e 135°F, então resfriar adequadamente o alimento é uma das maneiras mais eficazes de reduzir o risco de doenças transmitidas por alimentos
 - Esfrie a geladeira a 41°F ou abaixo e use um termômetro do aparelho para verificar a temperatura.
 - Esfriar sobras e comidas de entrega dentro de 2 horas, e dividir alimentos em recipientes rasos para resfriamento rápido.
 - Descongelar carnes, aves e frutos do mar na geladeira, não no balcão, e não sobrestrua a geladeira.

Em Home Reviews, seu Monitor YFCI irá:

- Observe a lavagem manual antes e depois de manusear alimentos.
- Verifique a temperatura da sua geladeira e do freezer.
- Verifique a limpeza da sua geladeira e dos contadores.
- Verifique seu armazenamento de alimentos.

Lembre-se, os animais devem estar fora da área de serviço alimentar.....



Compras

- Compre itens refrigerados ou congelados após selecionar seus não perecíveis.
- Nunca escolha carne ou aves em embalagens rasgadas ou vazando.
- Não compre alimentos além de "Sell-By", "Use-By" ou outras datas de validade.



Armazenamento- Refrigeração

Refrigeração

- A refrigeração retarda o crescimento bacteriano. Bactérias existem em toda parte na natureza. Eles estão no solo, ar, água e os alimentos que comemos. Quando eles têm nutrientes (alimentos), umidade e temperaturas favoráveis, eles crescem rapidamente, aumentando em número ao ponto de alguns tipos de bactérias pode causar doenças. Bactérias crescem mais rapidamente na faixa de temperatura entre 41°F e 135°F
- Leve sempre alimentos perecíveis em 2 horas --- 1 hora quando a temperatura estiver acima de 90°F.
- Verifique a temperatura da geladeira e do freezer com um termômetro do aparelho. A geladeira deve estar a 41°F.
- Cozinhe ou congele aves frescas, peixes, carnes moídas e carnes de variedade dentro de 2 dias; outra carne bovina, visal, cordeiro ou carne de porco, dentro de 3 a 5 dias.
- Organize as comidas por data. Lembre-se de "Primeiro em - Primeiro fora". Use primeiro os itens mais antigos.

Dicas de geladeira

YOUR FRIDGE + FOOD SAFETY

Keeping your refrigerator clean and organized helps to minimize food spoilage and reduces your risk of foodborne illness.

COOKED LEFTOVERS
Leftovers are safe for 3 to 4 days in the refrigerator.

TEMPERATURE
An appliance thermometer lets you know your fridge is set to 40 °F or below.

RAW MEAT
Prevent juices from leaking by storing on a wrapped plate or in a sealed container.

DOORS
Temperature changes frequently—avoid storing perishable foods here.

SEALED DRAWERS
Drawers are the best storage option for fruits and vegetables.

MAIN COMPARTMENT
Temperature is more stable—store perishable foods like raw meat, dairy, and eggs here.

FREEZER
Set to 0 °F or below. Frozen food is safe forever though quality may suffer with lengthy storage.

ADDITIONAL TIPS
Clean refrigerator surfaces with hot, soapy water and diluted bleach solution.

Keep fridge smelling fresh by placing an opened box of baking soda on a shelf.

USDA
For more food safety tips, go to **FoodSafety.gov**
USDA IS AN EQUAL OPPORTUNITY PROVIDER AND EMPLOYER

Armazenamento- Alimentos estáveis

Alimentos estáveis em prateleiras

Alimentos que não precisam ser refrigerados ou congelados ainda devem ser armazenados com cuidado. Siga estas diretrizes básicas e você terá segurança alimentar no saco (ou pode).

- **Onde:**

Armazene alimentos enlatados e outros produtos estáveis em um lugar fresco, limpo e seco. Nunca os coloque acima do fogão, sob a pia, em uma garagem ou porão úmido, ou em qualquer lugar exposto a extremos de alta ou baixa temperatura.

- **Quanto tempo:**

Em geral, você pode armazenar alimentos com alto ácido, como tomates e outras frutas por 12 a 18 meses; alimentos com baixo ácido, como carne e vegetais, de 2 a 5 anos.

- **Cuidados e cuidados para latas:**

Descarte latas que estão amassadas, vazando, abauladas ou enferrujadas. Os revestimentos podem descolorir ou corroer quando o metal reage com alimentos de alto ácido, como tomates ou abacaxi – mas enquanto o exterior da lata estiver em boa forma, o conteúdo deve ser seguro para comer. Tenha em mente, porém, que o sabor, textura e valor nutricional do alimento podem diminuir com o tempo.

- **Cuidado com o Senso Comum:**

Mantenha animais de estimação, produtos de limpeza domésticos e outros produtos químicos longe dos alimentos e superfícies usados para alimentos. Se você não tem certeza de quantos anos é uma comida, ou teme que ela não tenha sido devidamente refrigerada ou tenha sido deixada de fora por muito tempo, não prove! Em vez disso, lembre-se da "regra de ouro" do armazenamento de alimentos:

Na dúvida, jogue fora!

Preparação

- Sempre lave as mãos antes e depois de manusear a comida.
- Não entrem em contaminação. Mantenha a carne crua, aves, peixes e seus sucos longe de outros alimentos. Depois de cortar carnes cruas, lave as mãos, a tábua de corte, a faca e as bancadas com água com sabão quente.
- Marinar carne e aves em um prato coberto na geladeira.
- Higienize a placa de corte usando uma solução de 1/2 colher de chá de alvejante de cloro em 1 litro de água.



Descongelar

Descongelar

- **Geladeira:** A geladeira permite um descongelamento lento e seguro. Certifique-se de descongelar carne e sucos de aves não escorrer em outros alimentos.
- **Água Fria:** Para um descongelamento mais rápido, coloque a comida em um saco plástico à prova de vazamento. Submergir em água fria da torneira. Troque a água em 30 minutos. Cozinhe imediatamente após o descongelamento.
- **Micro-ondas:** Cozinhe carne e aves imediatamente após o descongelamento do micro-ondas.



Cozimento

Cozimento

- Cozinhe todos os bifes crus, suínos, cordeiros e vigas, costeletas e assados a uma temperatura interna mínima de 145°F, medida com um termômetro de alimentos antes de remover a carne da fonte de calor. Para segurança e qualidade, deixe a carne descansar por pelo menos três minutos antes de esculpir ou consumir. Por motivo de preferência pessoal, os consumidores podem optar por cozinhar carne a uma temperatura mais alta.
- Carne moída: Cozinhe toda a carne moída crua, suína, cordeiro e vial a uma temperatura interna de 160°F medida com um termômetro de alimentos.



Sobras

Sobras

- Uma das causas mais comuns de doenças transmitidas por alimentos é o resfriamento inadequado de alimentos cozidos. As bactérias podem ser reintroduzidas aos alimentos depois de cozidas com segurança.
- Descarte qualquer alimento deixado de fora em temperatura ambiente por mais de 2 horas
 - 1 hora se a temperatura estivesse acima de 90°F.
- Coloque os alimentos em recipientes rasos e coloque imediatamente na geladeira ou no congelador para resfriamento rápido.
- Use sobras cozidas dentro de 4 dias.
- Reaqueça as sobras a 165°F.



Recongelamento

Recongelamento

- Carnes e aves descongeladas na geladeira podem ser refrozenadas antes ou depois de cozinhar.
- Se descongelar por outros métodos, cozinhe antes de recongelar.



Pôster das mãos lavadas

USDA
United States Department of Agriculture
Food and Nutrition Service

For Child Care Providers: Hand Washing

Hand washing is one of the best ways to stop the spread of germs that cause illness. Make sure to wash your hands thoroughly by following these steps:



Child care provider washing her hands.



Wet your hands with running water. Add soap.

Wash all surfaces on hands. Wash carefully between your fingers, around the tops and palms, over wrists, and under fingernails.

Rub your hands together for at least 20 seconds.

Rinse your hands well under running water.

Dry your hands with a clean, disposable paper towel.

Turn off the faucet using the disposable paper towel. Instead of your clean, bare hands.

A handout from *Feeding Intents in the Child and Adult Care Food Program*
<https://teamnutrition.usda.gov> • FNS 786I • March 2019
USDA is an equal opportunity provider, employer, and lender.

Safe Food Preparation • Chapter 8 | 111

Qualquer pergunta???

- Por favor, use caixa de bate-papo

Obrigado

Segurança Alimentar e Saneamento FY'22

Trata-se de um treinamento obrigatório para 2 horas de financiamento do Programa de Alimentação para Crianças e Adultos (CACFP). A conclusão bem-sucedida atende ao requisito de treinamento de Segurança Alimentar e Saneamento para o exercício de 2022.

- **Complete todas as questões de estudo domiciliar e submeta-se ao escritório da YFCI dentro de duas (2) semanas após o recebimento deste estudo domiciliar.**

Testes concluídos podem ser concluídos on-line em www.yoursforchildren.com.

- Va “Training”>> “Current Year Home Studies”>> “FY2022 Segurança Alimentar e Saneamento”.

Cem por cento do financiamento para este programa e publicação é fornecido pelo USDA e, portanto, quaisquer publicações podem ser copiadas livremente pelo USDA, pelo Departamento de Educação Básica e Secundária de Massachusetts, e por quaisquer outras instituições sob o Programa de Alimentação para Crianças e Adultos. Por favor, credite a fonte listada quando dada ou a Yours for Children, Inc. quando não for dada.