CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CAE
VISTA ALEGRE DO ALTO – SP
Telefone: (16) 3287-1149
e-mail: educacao@vistaalegredoalto.sp.gov.br

ATA Nº 09/2023

Ata da 29ª Reunião Ordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar do Município de Vista Alegre do Alto nomeado conforme Decreto nº 5144, de 23 de março de 2021. Ao sexto dia do mês de outubro de dois mil e vinte e três, às 8 horas, de modo on-line pela plataforma "Google Meet", reuniram-se para a 29ª Reunião Ordinária do Conselho Municipal de Alimentação Escolar, os membros: Alessandra Aparecida Ribeiro De Lima, Daiana Fernanda Da Silva Bombonato, Daiane Raimundo de Barros, Ednei Roberto Borelli, Silvia Helena Gallo e as Convidadas: a Secretária da Educação Maria Rita Vieira Cunha, a Nutricionista Maria Fernanda Cortezzi Cardoso e a Auxiliar Administrativo Joanísia Alves de Sousa Carvalho. Após verificar a existência de "quórum", a Senhora Presidente, Silvia Helena agradeceu a presença de todos e deu início a reunião solicitando a leitura da ata da reunião anterior, a qual foi aprovada por unanimidade. Na sequência analisaram os cardápios do mês de setembro de todas as unidades que são distribuídas a merenda escolar, em seguida a Presidente perguntou sobre as alterações no cardápio, no qual teve dias que foram servidos lanches (pão com mortadela, pão com presunto e mussarela), a Nutricionista respondeu que nos dias mencionados contava com poucas funcionárias por causa do Curso do SENAI de Treinamento em Boas Práticas na Conservação e Limpeza de Ambientes (em anexo lista de presença e ficha com a pauta) para a equipe da cozinha e Auxiliar de Serviços Internos do setor da Educação, e Treinamento para a Eleição do Conselho do Tutelar. Referente as saladas e sobremesas foram preciso alterar alguns dias porque muitas vezes as entregas acontecem fora da data programada. Nessa Primavera temos vivido dias muitos quentes, o que torna inviável fornecer um alimento quente (ex: sopa), estamos sempre procurando algo mais leve para a merenda escolar. Temos recebido doações de mandioca e tomates, por isso a implementação desse alimento com frequência. Sobre a pergunta da Senhora Silvia da fruta Pera que no dia que foi servida estava dura, a Senhora Maria Fernanda relatou que são fatores externos, que não dependem de nós, se tentamos guardar para amolecer, corre o risco de estragar, pois são alimentos perecíveis. A respeito do parafuso que uma Funcionária da Escola Irineu Julião encontrou no prato de um aluno, uma panela estava com o cabo solto e ocorreu o acidente de cair dentro da comida, e infelizmente por ter grande quantidade de alimento não era visível até o momento que chegou no prato da criança, por isso ninguém viu o acontecido, as funcionárias da cozinha foram advertidas a ficarem mais atentas, pois é um problema um tanto desconfortável. A Senhora Rose Helena de Lucia, Auxiliar de Serviços Internos que trabalha na Escola Municipal Irineu Julião, procurou a Presidente para relatar sobre uma denúncia para a Vigilância Sanitária, questão essa que a Nutricionista respondeu que sim, isso realmente aconteceu, tivemos a Inspeção da Equipe: Camila Dalócio – Secretária Municipal de Saúde e Ederson Rodrigues Pereira – Agente VISA Municipal, conforme Relatório em anexo a ata. Na ocasião comentou sobre as providencias possíveis para evitar o problema com a presença dos pombos no pátio, o que tem ocorrido esporadicamente aparição de alguma dessas aves. A reclamação especifica da Senhora Rose Helena de Lucia sobre a mesma funcionária fazer a lavagem de pratos e lavagem de banheiro, problema este resolvido, onde ficou designado um funcionário exclusivo para realizar essa lavagem conforme escala em anexo. Ela também

informou que a Funcionária Rose Helena de Lucia relatou que não concorda com a Ata 01/2023 da Secretaria Municipal de Educação Alimentação Escolar realizada no dia vinte e três de agosto de dois mil e vinte e três, também em anexo. Sendo registrado que foi uma reunião sobre orientações, e não sobre divergência entre setores de trabalho. Maria Fernanda comentou sobre a Conferencia Regional da Segurança Alimentar que tem participado mensalmente. E o membro Ednei Roberto Borelli explicou sobre o Projeto PAA (Programa Aquisição de Alimentos), finalidade é fornecer alimentos para as pessoas de baixa renda. Agradecendo a presença de todos, foi encerrada a presente reunião e nada mais tendo a acrescentar redigi a presente ata que será assinada por mim e por todos os presentes. Vista Alegre do Alto, 06 de outubro de 2023.

PEDIDO DE AUTORIZAÇÃO

À PRESIDENTE DO CAE (CONSELHO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR) SILVIA GALLO

Eu Rose Helena de Lúcia, venho através desse pedido de autorização, pedir à Vossa Senhoria para poder participar da próxima reunião do CAE. Caso meu pedido for aceito peço que me avise a data, hora e local onde irá acontecer a reunião. Antecipadamente agradeço.

Rose Helena de Lúcia

Rose Helena de Lúcia

Vista Alegre do Alto, 16 de Outubro de 2023.

MUNICÍPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO
Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Cep 15920-000
Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo
CNPJ – 52.854.775/0001-28
Fone: (16) 3277-8300
www.vistaalegredoalto.sp.gov.br
e-mail : pmvaa@vistaalegredoalto.sp.gov.br

PROTOCOLO

Nº 059 de 22/08/23

Natália Soares
Responsável

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
REQUERIMENTO

Maria Fernanda Cortezzi Cardoso", nutricionista inscrita no CRN3 – 22517, atuante como Nutricionista RT e Coordenadora da Alimentação Escolar de Vista Alegre do Alto – SP e,

Considerando a necessidade de aprimorar e adequar os serviços prestados pela Alimentação Escolar a todas as escolas atendidas pelo município;

Considerando a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção;

Considerando a continuidade do plano de melhorias dos serviços desempenhados pelo setor de alimentação escolar, que teve início com um treinamento em parceria com o Senai aos funcionários da Merenda em *Boas Práticas de Manipulação de Alimentos* (realizado nos dias 22 de julho e 19 de agosto de 2023);

Considerando a necessidade de ampliar o conhecimento e treinamento com todos os funcionários envolvidos com a alimentação escolar e, finalmente,

Considerando a capacidade de articulação e liderança da Secretária Municipal de Educação frente aos desafios de aprimorarmos as boas práticas na alimentação escolar,

Requer à Secretária Municipal de Educação:

Reunião com as diretoras de todas as escolas municipais e estadual (em data e horário a ser combinado), com seus respectivos funcionários envolvidos nos serviços de alimentação e aqueles que trabalham na manutenção da limpeza de pratos e utensílios de cozinha e refeitório. Na referida reunião iremos discutir melhorias e

MUNICÍPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO
Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Cep 15920-000
Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo
CNPJ – 52.854.775/0001-28
Fone: (16) 3277-8300
www.vistaalegredoalto.sp.gov.br
e-mail : pmvaa@vistaalegredoalto.sp.gov.br

conformidades para o setor de acordo com as exigências da Alimentação Escolar, visando o bem maior, que é a alimentação e saúde de todas as crianças do ensino básico que atendemos com o fornecimento de alimentos.

Atenciosamente

Maria Fernanda Cortezzi Cardoso
Nutricionista CRN3:22517

Vista Alegre do Alto – SP, 21 de agosto de 2023.

MUNICÍPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO
Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Cep 15920-000
Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo
CNPJ – 52.854.775/0001-28
Fone: (16) 3277-8300
www.vistaalegredoalto.sp.gov.br
e-mail : pmvaa@vistaalegredoalto.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ata n°01/2023

Ao vigésimo terceiro dia do mês de agosto de dois mil e vinte e três, as dezesseis horas, reuniram-se na sala da Escola Municipal "Aurélio Bettini", situada a Rua Catanduva nº 215, os funcionários da Alimentação Escolar e os funcionários da Escola Municipal "Irineu Julião". Estiveram presentes a nutricionista responsável técnica da Alimentação Escolar do município Sra. Maria Fernanda Cortezzi Cardoso; a diretora da Escola Municipal "Irineu Julião" Sra. Sonia E. Nomura Pedrazzoli; a diretora da Escola Municipal "Aurélio Bettini" Sra. Valdelice Helena Zerbinatti Miranda; a coordenadora pedagógica da Escola Municipal "Irineu Julião" Sra. Maria Cristina Dalócio Cazoni; a auxiliar administrativa da Alimentação Escolar Sra. Joanisia Alves de Sousa Carvalho; a auxiliar de cozinha Sra. Daniela Marques de Lima Delpra; a auxiliar de cozinha Sra. Helena da Silva Giacomazzi, e as serventes municipais da Escola "Irineu Julião": Sra. Aline Costa Bassoli; Sra. Angela Maria Visentin Correa, Sra. Márcia Aparecida Almeida Lerri e Sra. Rose Helena de Lúcia. Na ocasião, a nutricionista Sra. Maria Fernanda, abriu a reunião e agradeceu a presença de todos, na sequência informou que está reestruturando o Setor de Alimentação Escolar, buscando uma melhoria nos serviços prestados e atualizando todos os procedimentos. Esta reformulação, iniciou se com um treinamento de "Boas Práticas de Manipulação de Alimentos" (que aconteceu no dia vinte e dois de julho de dois mil e vinte e três no Senai de Sertãozinho – SP e no dia dezenove de agosto de dois mil e vinte e três na cozinha central da Alimentação Escolar, em Vista Alegre do Alto – SP) a todos funcionários do setor de alimentação. Seguindo o que foi aprendido no treinamento, foi orientado aos participantes que após a higienização com água e detergente nas mesas e bancadas do refeitório, seja borrifado na sequência álcool líquido 70%, para completa desinfecção. As serventes responsáveis pela execução desta atividade, questionaram o que foi proposto, informando que o tempo disponível entre os horários de recreios, é pequeno, não sabendo se conseguiriam executar a ação. Desde modo foi discutido a situação, dando a palavra a todos participantes para sugestões. Foi informado também, que esta atividade deve ser aplicada na pia e na mesa da cozinha da escola "Irineu Julião", onde ocorre a lavagem dos pratos, canecas e talheres, utilizados nos recreios. Seguindo ainda as orientações propostas, foi informado juntamente que as canecas do café da manhã, devem ser imersas em solução clorada (seguindo a proporção de uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água), por trinta minutos, pelo menos duas vezes na semana. Dando continuidade aos assuntos abordados, falou se também da importância do uso corretos dos EPI's (equipamentos de proteção individual) durante a execução das atividades tanto relacionadas a alimentação escolar, como da limpeza escolar. Deste modo, ressaltou se a importância do uso de luvas e de toucas para proteção dos cabelos, durante a lavagem de utensílios. As funcionárias concordaram com uso da touca, exceto uma (Sra. Rose Helena), que disse que enquanto não fosse resolvido uma questão judicial em andamento sobre a obrigatoriedade da função de lavagem das louças, a mesma não usaria). Novamente foi discutido sobre a importância do uso de EPI's por

MUNICÍPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO
Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Cep 15920-000
Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo
CNPJ – 52.854.775/0001-28
Fone: (16) 3277-8300
www.vistaalegredoalto.sp.gov.br
e-mail : pmvaa@vistaalegredoalto.sp.gov.br

todos, ficando a cargo da diretora da escola "Irineu Julião" Sra. Sonia, a fiscalização de suas funcionárias. Durante o treinamento de "Boas Práticas de Manipulação de Alimentos" foi muito falado sobre a contaminação cruzada (onde alimentos ou atividades diferentes se cruzam por diversos motivos, aumentando assim os riscos de contaminação), enfatizando a importância de práticas que evitem esse tipo de contaminação. Deste modo, estendendo esse assunto, foi discutido sobre a possiblidade de cruzamento das atividades de limpeza da cozinha, incluindo a lavagem de utensílios, com as atividades de limpeza do ambiente escolar, como lavagem de banheiros ou outras. Rapidamente, todas as serventes responsáveis por ambas atividades, relataram que tal fato não ocorre, pois elas estão sempre divididas em duas pessoas por "setores". Disseram que este fato só aconteceria em situações esporádicas, na qual teria somente uma funcionaria trabalhando durante o dia, o que é raro. Foi sugerido pela nutricionista, que seja feito uma escala com a designação das atividades por funcionárias, por escrito, para regularizar a documentação. A diretora da escola Irineu Julião "Sra. Sonia", prontificou se em providenciar o documento brevemente. Após todos temas abordados, a nutricionista Sra. Maria Fernanda, se dispôs a visitar a cozinha da escola "Irineu Julião" para juntamente com os demais funcionários encontrarem soluções adequadas para a execução correta das atividades e otimização do trabalho no local, além de colocar se a disposição para novas sugestões, sempre na intenção de oferecer uma merenda de qualidade e sem riscos aos alunos que consomem. Sem mais para tratar, encerrou se a reunião, na qual para constar, foi lavrada a presente ata, que após lida e achada conforme, será assinada por todos os presentes. (Observação: a servente Sra Rose Helena de Lúcia, disse a todos participantes que não assinaria a ata, pois não tinha esta obrigação, deste modo, foi informado que mesmo sem sua assinatura, todos participantes confirmavam sua participação, pois ela estava presente na reunião). Vista Alegre do Alto – SP, 23 de agosto de 2023.

Daniela Marques, Maria Almeida Lerri,

obs: foi entregue para as funcionárias da Escola Irineu Julião assinarem, no dia 05/09/23, porém as funcionárias Rose, Aline e Angela não quiseram assinar.

MUNICÍPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO
Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Cep 15920-000
Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo
CNPJ – 52.854.775/0001-28
Fone: (16) 3277-8300
www.vistaalegredoalto.sp.gov.br
e-mail : pmvaa@vistaalegredoalto.sp.gov.br

TREINAMENTO EM BOAS PRÁTICAS NA CONSERVAÇÃO E LIMPEZA DE AMBIENTES

1) Aline Costa Bassoli Aline Costa Bassoli
2) Angela Maria Visentin Correa Angela Maria Visentin Corrêa
3) Edna Gomes de Souza Edna Gomes dos Santos Souza
4) Eva Gomes Botelho Oliveira Eva Gomes Botelho Oliveira
5) Hilda Alves de Souza Peixoto Hilda Alves de Souza Peixoto
6) Maria Cristina Dalócio Cazoni
7) Marilene da Silva Cavalcante
8) Mary Ane Pereira Gomes Cardozo
9) Márcia Aparecida Almeida Lerri Maria Ap.ª de Almeida Lerri
10) Márcia das Graças de Souza Gomes Marcia das Graças de Souza Gomes.
11) Neusa Maria Sequiteli Alves Neusa Maria Sequiteli Alves
12) Nilva de Fátima de Sarro Soares Nilva de Fátima Sarro Soares
13) Patrícia Aparecida Bernini
14) Rosania de Miranda Cordeiro Oliveira Rosania de M C Oliveira
15) Rose Helena de Lúcia Rose Helena de Lúcia
16) Silvia Cléia Matos de Brito Amaral Silvia Cléia M B Amaral
17) Vanessa Cristina Miranda Primo Vanessa Cristina Miranda Primo
18) Thainara Hass Silva Souza Thainara Hass Silva Souza
19) Claudenice Rodrigues Amorim Ramos – Claudenice R. A. Ramos
20) Marli Silva Ramos

Vista Alegre do Alto – SP, 21 de setembro de 2023.

SENAI

Ficha do Produto

Escola Senai "Ettore Zanini"	
Av. Fioravante Magro, 230 -Conj. Hab. Dr. Walter Antônio de Pádua Becker - Sertãozinho - Tele	Data de Emissão 29/08/2023

Curso : Conservação e Limpeza de Ambientes (08/11/2019)

Objetivo

Proporcionar capacitação profissional aos colaboradores da empresa, visando o desenvolvimento de competências relativas a executar suas funções, conservando os ambientes e objetos, seguindo normas de higiene, procedimentos da empresa, segurança e legislação do trabalho, tendo em vista melhoria da produtividade e redução dos conflitos nas relações de trabalho.

Clientela

Indicados pela Empresa

Pré - Requisitos

O aluno deverá, no início do curso, ter no mínimo 18 anos de idade.
O aluno deverá ter completado a 5ª série/ano do Nível Fundamental.

Métodos e Técnicas

Aulas expositivas;
Exercícios individuais ou em grupo vivenciando a parte didática abordada e consolidando o processo de aprendizagem.

Área / Segmento de Área

Química - Química

Carga Horária : 8 **nº de Alunos** 2 a 20

Regime Ideal de Funcionamento

Reuniões de até 8h diáiras

Pré - Requisitos do Instrutor

Instrutor de Formação Profissional do SENAI SP

Recursos Físicos e Materiais

Sala de aula, Datashow, Caixa de som, notebook , flipchart, lousa ou quadro branco, canetas, papel A4.

Conteúdo Programático

Curso : Conservação e Limpeza de Ambientes (08/11/2019)

Conservação de equipamentos
Princípios básicos de limpeza
Limpeza de diferentes tipos de superfície
Limpeza predial
Ferramentas de trabalho
Produtos de limpeza: tipos, aplicação, diluição
Procedimentos de limpeza
Recursos e meio ambiente: desperdício
Saúde e segurança no trabalho ? EPI

ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL "IRINEU JULIÃO"
Rua Prof. Aristeu Soares de Camargo Júnior, 130
Fone: (16) 3277-8320/ 3287-7470
Vista Alegre do Alto - Estado de São Paulo - Cep: 15920-000
e-mail : escolairineu@vistaalegredoalto.sp.gov.br

AGOSTO/SETEMBRO

ESCALA SEMANAL

SEMANAS	CAFÉ		ALMOÇO		JANTAR	
	LAVAGEM	LIMPEZA	LAVAGEM	LIMPEZA	LAVAGEM	LIMPEZA
24 E 25.08	Márcia Rose	Aline Ângela	Aline Rose	Ângela Márcia	Ângela Márcia	Aline Rose
28 A 01.09	Aline Rose	Ângela Márcia	Aline Rose	Ângela Márcia	Ângela Márcia	Aline Rose
04 A 06.09	Ângela Márcia	Aline Rose	Aline Rose	Ângela Márcia	Ângela Márcia	Aline Rose
11 A 15.09	Aline Rose	Ângela Márcia	Aline Rose	Ângela Márcia	Ângela Márcia	Aline Rose
18 A 22.09	Ângela Márcia	Aline Rose	Aline Rose	Ângela Márcia	Ângela Márcia	Aline Rose
25 A 29.09						

Obs: de 25 a 29.09, será feita nova escala.

Vista Alegre do Alto, 24 de agosto de 2023.

Sônia E. N. Pedrazzo
RG 9.315.305-3
Diretor de Escola

ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL "IRINEU JULIÃO"
Rua Prof. Aristeu Soares de Camargo Júnior, 130
Fone: (16) 3277-8320/ 3287-7470
Vista Alegre do Alto - Estado de São Paulo - Cep: 15920-000
e-mail : escolairineu@vistaalegredoalto.sp.gov.br

Outubro

Escala semanal

SEMANAS	CAFÉ			ALMOÇO			JANTAR		
	LAVAGEM	LIMPEZA	LIMPEZA*	LAVAGEM	LIMPEZA	LIMPEZA*	LAVAGEM	LIMPEZA	LIMPEZA*
02 a 06.10	Claudenice	Aline Ângela Rose	Márcia	Claudenice	Aline Ângela Rose	Márcia	Claudenice	Aline Ângela Rose	Márcia
09 a 11.10	Claudenice	Ângela Márcia Rose	Aline	Claudenice	Aline Ângela Rose	Aline	Claudenice	Aline Ângela Rose	Aline
16 a 20.10	Claudenice	Aline Ângela Márcia	Rose	Claudenice	Aline Ângela Márcia	Rose	Claudenice	Aline Ângela Márcia	Rose
23 a 27.10	Claudenice	Aline Márcia Rose	Ângela	Claudenice	Aline Márcia Rose	Ângela	Claudenice	Aline Márcia Rose	Ângela
30 a 01.11	Claudenice	Aline Ângela Rose	Márcia	Claudenice	Aline Ângela Rose	Márcia	Claudenice	Aline Ângela Rose	Márcia

Obs: Na ausência da funcionária Claudenice, a funcionária Márcia irá substituí-la.

Sônia E. N. Nederzoli
RG 2.315.305-3
Diretora de Escola

Vista Alegre do Alto, 29 de setembro de 2023.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

Empresa: Município de Vista Alegre do Alto

Órgão: Secretaria Municipal de Educação (Cozinha Piloto)

Período de Inspeção: 28/08/2023 a 30/08/2023

VISTA ALEGRE DO ALTO, 30 DE AGOSTO DE 2023.

1. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Razão Social: Município de Vista Alegre do Alto

Órgão: Secretaria Municipal de Educação (Cozinha Piloto / E.M.E.I.E.F Irineu Julião / E.M.E.I Aurélio Bettini)

CNPJ: 52.854.775/0001-28

Endereço: Av. Monte Alto, 75 – Centro – Vista Alegre do Alto/SP

Natureza da Organização: Pública

Telefone: (16) 3277-8315

Endereço eletrônico: nutricionistapmvaa@vistaalegredoalto.sp.gov.br

Responsável legal: Maria Rita Vieira Cunha CPF: 415.851.608-06

Responsável técnico: Maria Fernanda Cortezzi Cardoso Inscrição no Conselho: CRN 22.517

2. INSPEÇÃO SANITÁRIA

Período: 28/08/2023 a 30/08/2023

Objetivo da inspeção:

- Realização de inspeção especial para apurar denúncia referente a eventual não cumprimento da legislação sanitária vigente no que diz respeito à cozinha coletiva;
- Avaliar o aspecto sanitário, as condições de trabalho e ambiente dos funcionários/servidores;
- Orientar com relação a legislação vigente;
- Conhecer e avaliar a organização e o processo de trabalho na execução das atividades, observando as não conformidades e/ou práticas potencias geradoras de risco que possam interferir na qualidade do serviço prestado;
- Regular as condições do serviço.

3. EQUIPE INSPETORA

Camila Dalócio – Secretária Municipal de Saúde

Ederson Rodrigues Pereira – Agente VISA Municipal

4. PESSOAS CONTACTADAS

Maria Rita Vieira Cunha	**Cargo**: Secretária Municipal de Educação.
Valdelice H. Zererbinatti Miranda	**Cargo**: Diretora EMEI Aurélio Bettini
Sônia E. N. Pedrazzoli	**Cargo**: Diretora EMEIEF Irineu Julião
Maria Fernanda Cortezzi Cardoso	**Cargo**: Nutricionista

5. RELATO DAS SITUAÇÕES

Em visita de inspeção sanitária realizada no dia 28 de agosto de 2023 na Cozinha Piloto do Município de Vista Alegre do Alto/SP, verificou-se tratar de uma cozinha coletiva que prepara, transporta e expõe ao consumo alimentação na E.M.E.I Aurélio Bettini, E.M.E.I.F Irineu Julião, E. E. Complementar Jardim Itália e E.E Prof. Salvador Gogliano Jr, possuí 15 funcionários, que prepara aproximadamente 2.000 (duas mil) refeições diárias – café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. Funcionando em dias úteis de segunda a sexta-feira das 06:00 às 17:00 horas.

No decorrer da inspeção foi realizada orientação e diligências no que tange os aspectos sanitários conforme a legislação em vigor RDC 216/04 e CVS 5 de 09/04/2013, assim, verificou que:

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS DOS FUNCIONÁRIOS:

Os vestiários/sanitários possui piso e teto em material liso, lavável, as paredes são revestidas com material impermeável, lavável e de fácil acesso a limpeza, livres de rachaduras, fissuras, trinca e rugosidades.

Possuí chuveiros em número suficientes à quantidade de funcionários, armários para guarda dos pertences pessoais, lavatórios providos de sabão liquido e papel toalha, os ralos escamoteáveis e as lixeiras são de acionamento por pedal.

Os vestiários e sanitários não tem comunicação direta ou indireta com a área de produção. **Contudo, as portas de ambos NÃO possuir sistema de fechamento automático.**

ÁREA DE RECEBIMENTO E TRIAGEM DAS MERCADORIAS:

A área para triagem das mercadorias é limpa e protegida, com lavatório para a pré-limpeza das hortaliças e verduras, constatou-se que as caixas de papelão e outras não tem acesso à área de produção, e os alimentos são removidos destas e transportados para caixas plásticas providas de tampa e devidamente armazenados.

Verificou-se também que no recebimento das mercadorias é observado à origem dos produtos, sua data de fabricação e validade, registro nos órgãos competentes bem como se a temperatura mantém os padrões de qualidade. **Entretanto, não há registros das temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação.**

ÁREA DE DEPÓSITO:

Os alimentos são armazenados fora do interior da sala de preparo, por tipo de produto, em armários ou pallets, já os alimentos perecíveis são armazenados em equipamentos de refrigeração e os produtos saneantes em depósito próprio. **Todavia, NÃO há porta com sistema de fechamento automático e telas nas janelas.**

ÁREA DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO:

As paredes, pisos e tetos, são de material liso, lavável e impermeável em cor clara, as janelas possuí proteção contra a entrada de vetores (telas mosqueteiras), os ralos têm proteção, as lixeiras têm sistema de acionamento por pedal, tem lavatório para a limpeza de alimentos e lavatórios em posição estratégica para a limpeza e higienização das mãos provido de sabão liquido bactericida e papel toalha.

Há sistema de retenção de gorduras instalado (coifa), sistema de iluminação compatível com as atividades desenvolvidas, os funcionários fazem uso de uniformes completos de cor clara, separação de amostras dos alimentos preparados armazenadas por 72 horas e presença técnico responsável (nutricionista).

Não obstante, a porta de acesso à área de preparação de alimentos NÃO tem sistema de fechamento automático, as luminárias não possuí proteção contra queda e explosão e há ventiladores instalado no ambiente de preparo.

ÁREA DE PREPARO DE SALADAS:

As paredes, pisos e tetos, são de material liso de cor clara, existe lavatório para a limpeza dos alimentos, hortaliças e outros. A lixeira tem acionamento por pedal, os funcionários usam uniformes, é uma seção à parte do preparo. **Porém, a luminária NÃO possui proteção.**

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:

As instalações, os equipamentos, móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas, os produtos saneantes utilizados são regularizados. Há utensílios e equipamento de higienização próprios (baldes, panos, rodo, etc) para cada atividade em bom estado de conservação.

Em que pese bom estado de organização e limpeza das instalações e equipamentos, não há registro dessas ações e os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias não utilizam uniformes diferente daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

MANEJO DE RESÍDUOS (LIXO), ABASTECIMENTO DE ÁGUA E CONTROLE DE VETORES:

O lixo é armazenado em área externa distante do preparo dos alimentos e recolhido duas vezes por dia pela prefeitura.

A água utilizada no preparo dos alimentos é proveniente de abastecimento público com qualidade testada semanalmente, **contudo, não há POP e registro de limpeza do reservatório.**

O Controle de vetores e pragas urbanas é feito por empresa especializada com certificado dentro do prazo de validade, **porém, não apresentou POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas contemplando medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, abrigo, acesso e proliferação.**

TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO:

O veículo para transporte dos alimentos é isotérmico, as partes internas são impermeáveis e laváveis em cor clara, a área de carga não possui comunicação com a cabine do mesmo. Conforme, legislação aplicável.

A área de exposição e de consumação é separada da preparação, esta é organizada e adequada, em perfeita condição higiênico-sanitárias com móveis, utensílios e equipamentos compatíveis com as atividades em bom estado de conservação. Os manipuladores adotam procedimentos que minimiza os riscos de contaminação (luvas e toucas).

Contudo, há acentuado risco de contaminação cruzada no processo de higienização dos utensilio de consumação (pratos e talheres), uma vez que os materiais são higienizados pela mesma equipe que realiza a limpeza do local (E.M.E.I.F Irineu Julião e E.M.E.I Aurélio Bettini) inclusive, sanitários, conforme escala apresentada durante vistoria e potencializado por haver funcionário que não utilizavam EPIs, conforme prevê a legislação.

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DE INFORMAÇÕES:

O responsável técnico é capacitado, servidor público municipal com registro no órgão especifico (CRN). O possui Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, entretanto, não aborda todo o operacional e não estava disponibilizado para os funcionários. Apresentou Certificado e registro da dedetização e controle de pragas urbanas no local dentro do prazo de validade. Porém não apresentou os POP's, registros e certificados de saúde dos funcionários.

6. NOS TERMOS DA DENÚNCIA

Durante o horário de intervalo, por volta das 09h40min, a equipe de inspeção, não constatou, nesse período, a presença de pombos no local de distribuição e consumação de alimentos preparados (E.M.E.I Aurélio Bettini e E.M.E.I.E.F Irineu Julião).

Já, referente aos aspectos higiênico-sanitários no que tange a higienização dos utensílios de consumo e, simultaneamente, a limpeza dos sanitários, verificou-se procedente a demanda, pois ainda que ocorre, ocasionalmente, conforme narrado pelos responsáveis do local, há risco eminente de contaminação cruzada, potencializado, pela falta de treinamento da equipe de limpeza e negligência na utilização dos EPI pelos funcionários, tanto na execução da limpeza dos utensílios quanto da limpeza geral.

Os funcionários responsáveis pela higienização dos utensílios não poderão, PREVIAMENTE OU DURANTE a limpeza destes, ainda que, ocasionalmente, realizar limpeza de sanitários, devem utilizar uniformes conservados, limpos e trocados, no mínimo, diariamente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e EPI (Equipamento de Proteção Individual) compatíveis com a atividade.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Mediante rol de não conformidades encontradas, solicitamos que sejam implementadas as seguintes providencias dentro do prazo de 30 dias a contar do recebimento deste relatório, o não cumprimento deste prazo implicará em penalidades prevista no Código Sanitário Estadual – Lei nº 10.083 de 23/09/1998. Destarte, **providenciar:**

- ✓ Ajuste no Manual de Boas Práticas contemplando todas operações realizadas pelo estabelecimento, disponibilizando cópia para os funcionários;
- ✓ Registro e controle da temperatura dos equipamentos de refrigeração;
- ✓ Registro de temperatura dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação.
- ✓ Registro de manutenção nos equipamentos e ar condicionado;
- ✓ Instalação de sistema de fechamento automático nas portas dos sanitários, depósito, área preparo de saladas e porta interna da área de preparo da alimentação;
- ✓ Instalar proteção de iluminaria na área de produção alimentação e preparo de saladas;
- ✓ Diferenciar os uniformes dos funcionários da limpeza daqueles utilizados na manipulação de alimentos;
- ✓ Uso de uniformes e EPIs compatíveis com a atividade.

- ✓ Ajuste na escala de higienização dos utensílios de consumo, de modo que o responsável não realize, PREVIAMENTE OU NO DESEMPENHO DA ATIVIDADE, procedimentos de higienização de sanitários.
- ✓ Controle de visitantes, permitindo estes somente com paramentação adequada;
- ✓ Certificado de saúde dos funcionários;
- ✓ Capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 17 da CVS 5 de 09 de abril de 2023;
- ✓ Certificado de Treinamento e Uso de EPIs dos funcionários com lista de presença;
- ✓ POP de Higienização e Manutenção das Instalações, Equipamentos e Móveis;
- ✓ POP Higiene e Saúde dos Manipuladores;
- ✓ POP Transporte de Alimentos;
- ✓ POP e registro da Higienização do reservatório de água; e
- ✓ POP do Controle Integrado de Vetores e Pragas urbanas.

Vista Alegre do Alto, 31 de Agosto de 2023

CAMILA DALÓCIO
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE

EDERSON RODRIGUES PERERIA
VISA MUNICIPAL

8. REGISTRO DE ENTREGA DO RELATÓRIO

Data de recebimento: 05/09/23.

Nome e função/cargo do responsável pelo recebimento do relatório: Maria Fernanda Cortezzi Cardoso / nutricionista RT

Assinatura: