



# JUNDIAÍ

P R E F E I T U R A



## SEGURANÇA ALIMENTAR NO CONTEXTO DAS CRECHES



**Jeanine Maria Salve**  
Nutricionista  
Gerente de Educação em Vigilância Sanitária

## SEGURANÇA ALIMENTAR NO CONTEXTO DAS CRECHES

**Objetivo:** Apresentar os requisitos sanitários dos serviços de alimentação nas creches e sua importância para a segurança alimentar e proteção da saúde das crianças.

## O responsável legal ou técnico pelo estabelecimento



⇒ Dar condições para atender a legislação vigente, visando garantir a segurança alimentar.

**COMO SE DÁ  
O LICENCIAMENTO DA ATIVIDADE  
DE ALIMENTAÇÃO NO CONTEXTO DAS CRECHES?**



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS  
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

## Portaria CVS 1/2020

Portaria CVS 1, de 22/07/2020 - Disciplina, no âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária – Sevisa, o licenciamento sanitário dos estabelecimentos de interesse da saúde e das fontes de radiação ionizante, e dá providências correlatas.

*Publicada: DOE Nº 146, 24/07/20. Seção 1, pág. 14*

*Anexo I Ratificado em 12/07/2021.*

*Fonte: <http://www.cvs.saude.sp.gov.br>*



Art. 5º - Os estabelecimentos de interesse da saúde e as fontes de radiação ionizante relacionados respectivamente nos **Anexos I e II** desta Portaria **estão obrigados ao licenciamento sanitário** pelos serviços competentes de vigilância sanitária.



# **ATIVIDADES PASSÍVEIS DE LICENCIAMENTO PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DA CRECHES**

**(Anexo I da Portaria CVS 1/2020)**

**CNAE fiscal 5620-1/03 – Cantina - Serviço de Alimentação Privativo**

**CNAE fiscal 5620-1/01 – Fornecimento de alimentos preparados  
preponderantemente para empresas (escolas/creches), sob contrato  
(COZINHA INDUSTRIAL)**

# ATIVIDADES PASSÍVEIS DE LICENCIAMENTO (Anexo I da Portaria CVS 1/2020)

**CNAE fiscal 5620-1/03 – Cantina - Serviço de Alimentação Privativo**

**(Venda direta para o consumidor)**

- **Comércio varejista** com serviço de alimentação, explorado por terceiros ou próprio, em **caráter privativo**, como os alunos de escolas e creches.
- Estabelecimento com **serviço de alimentação sob autogestão (serviço próprio)**, que fornece alimentos preparados para seus funcionários/alunos.

**CNAE fiscal 5620-1/01** – Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas (**escolas/creches**), sob contrato

- Desenvolve atividade em **cozinha industrial**, utilizando as **instalações do contratante para fornecimento sob contrato**, para instituições públicas ou privadas, como as escolas e creches.



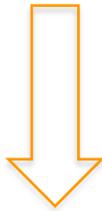
- Responsável Técnico (nutricionista)

- Desenvolve atividade em **cozinha industrial central (instalação própria)**, para fornecimento sob contrato para cantinas e outros serviços de alimentação privativos, como as escolas e creches – **REFEIÇÃO TRANSPORTADA**



- Responsável Técnico (nutricionista) e LTA

**CNAE fiscal 5620-1/03 – Cantina - Serviço de Alimentação Privativo**



**SERVIÇO PRÓPRIO**

**(Venda direta para os alunos/famílias)**

**O Serviço de Alimentação  
será avaliado como parte  
da atividade de creche**

**(LTA e na inspeção sanitária)**

## SERVIÇO TERCEIRIZADO



Utiliza as **instalações do contratante**  
(Cantina ou Cozinha Industrial)



Utiliza as **instalações próprias (cozinha central)** com serviço de refeição transportada  
(Cozinha Industrial)

O estabelecimento contratado deve apresentar licença sanitária vigente

**CNAE fiscal 5611-2/01 – Restaurantes e similares**



**Por que não?**

**Estabelecimento comercial varejista com atividades de manipular, preparar, armazenar, vender e servir comida, com ou sem bebida alcoólica, ao público em geral**

**Pizzarias, Churrascarias, Self Services**

**Foi licenciado de acordo com a sua estrutura e risco para servir refeição no local / delivery para consumo imediato**

UMA UNIDADE PODE TER UM **SERVIÇO PRÓPRIO** PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS PARA OUTRAS UNIDADES DA MESMA EMPRESA?

Esta atividade não está prevista na legislação



Nesse caso:

- Funciona como uma cozinha central
- Deve ter estrutura adequada

Aumentar o volume de refeição produzida, aumenta o risco sanitário

# AValiação DO RISCO

## ONDE ESTÁ O RISCO SANITÁRIO?

- Na estrutura física, que deve prever as áreas para evitar o fluxo cruzado
- Intensificar a capacitação da equipe para garantir Boas práticas de manipulação de alimentos
- Garantir controle de qualidade (recebimento, armazenamento, preparo, distribuição, incluindo controle de temperatura durante o transporte)



O estabelecimento tem condições de assumir esse risco?

# BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NAS CRECHES

# LEGISLAÇÃO QUE NORTEIA A ATIVIDADE EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHES CNAE fiscal 8511-2/00

- Portaria Federal nº 321/1988
- Resolução Estadual nº 42/1992
- Parâmetros básicos de infraestrutura para instituições de educação infantil MEC/2006

# BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

## RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

(Publicada no DOU nº 179, de 16 de setembro de 2004)

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8.º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria n.º 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional;

adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

**Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei n.º 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS  
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
Divisão de Produtos Relacionados à Saúde

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 - 35

*Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.*

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto na Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, Artigo 2º, inciso III; Artigos 3º, 5º, 37, 38, 39, 59, 60, 63 e 122, inciso XI; e considerando a necessidade de aperfeiçoar as ações de vigilância sanitária de alimentos, visando à proteção à saúde da população do estado de São Paulo, resolve:

**Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção, anexo.**

§ 1º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico dar-se-á por intermédio do Roteiro de Inspeção.

§ 2º Devem ser atendidos de imediato, os itens discriminados no Roteiro de Inspeção que são pertinentes às atividades desenvolvidas pelo estabelecimento comercial de alimentos e pelo serviço de alimentação, não se excluindo a obrigatoriedade destes cumprirem outras exigências relativas ao controle sanitário dos alimentos.

Art 2º O descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades nos termos da Lei n.º 10.083, de 23 de setembro de 1998.

### Salas de Apoio



**Cozinha**

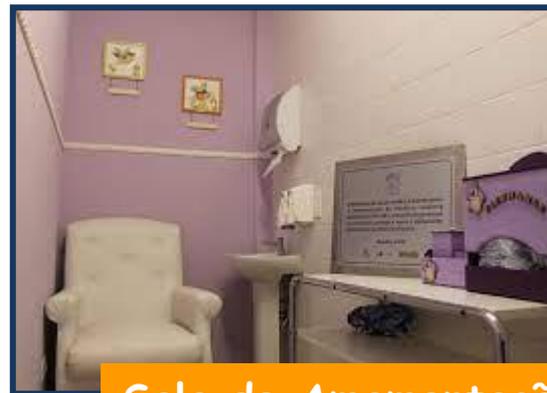


**Lactário**

### Salas de Atendimento e Cuidados



**Refeitório infantil / Copa**



**Sala de Amamentação**

Portaria Federal nº 321/1988  
Resolução Estadual nº 42/1992

Parâmetros básicos de infraestrutura para instituições de educação infantil MEC/2006

## Sala de Amamentação

Local destinado a recepção das mães que necessitam amamentar os filhos que se encontram sob a proteção e cuidados da creche:

- **Cadeira confortável para receber a mãe**
- Local próximo à administração para facilitar o acesso das mães que vêm de fora e não alterar o movimento normal dos trabalhos com as demais crianças
- **Disponível lavatório de mãos com sabonete, papel e coletor de papel**



## Refeitório infantil

Local para as refeições das crianças de um a quatro anos:

- Capacidade para 1/3 do maior turno
- Comunicação direta com a cozinha
- Lavatório de mãos
- Mobiliário compatível com a idade, higienizados após o uso



### Lactário



Deve ser previsto um lactário, **área restrita**, destinada a limpeza, preparo, esterilização de utensílios, para atendimento às crianças da faixa etária de 3 meses a 1 ano:

#### Área restrita:

- Recepção
- Lavagem de utensílios
- Esterilização utensílios
- Área de preparo de leites, fórmulas lácteas e manipulação de leite materno
- Distribuição

**Qual a importância dessa área?**

Portaria nº 321/1988

## Manejo do leite materno



- Transporte em caixa/bolsa térmica
- Armazenamento sob temperatura (resfriado ou congelado)
- Frascos identificados para evitar troca
- Data de ordenha e validade
- Não misturar com outros alimentos na geladeira
- Aquecimento em banho maria
- Utilizar utensílios limpos

# Qual o risco?

- **Bebês de 03 a 12 meses - vulneráveis**
- **Leites são alimento para o bebê e para as bactérias**
- **Leites/fórmulas artificiais não são estéreis**
- **Preparo em temperatura inadequada**
- **Qualidade da água**

Reportagem: Camargo/Agência Brasil

Uma inspeção na fábrica da empresa estadunidense Abbott Nutrition, localizada na cidade de Sturgis, Estados Unidos, encontrou uma bactéria nociva em superfícies de áreas de produção de fórmulas infantis em pó. Concluída no dia 18 de março, a investigação foi aberta por conta de quatro internações e um óbito de bebês que haviam consumido os produtos, todos com menos de seis meses de idade.

- Criança morre após infecção rara por "bactéria comedora de cérebros" nos EUA
- Qual é a diferença entre fungos e bactérias?

As marcas em questão, cujo recolhimento dos lotes foi determinado pela Anvisa após a conclusão das investigações, são cinco: Human Milk Fortifier, Similac PM 60/40, Similac, Alimentum e EleCare. Além do recolhimento, ficou proibida a importação, comercialização, distribuição e propagação das marcas, bem como uso dos lotes das fórmulas suspeitas.



23 de Março de 2022



SAÚDE

Artigo publicado há 8 meses

## Anvisa manda recolher fórmulas infantis por suspeita de contaminação

Atualizado

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa Política de Privacidade e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.



Aleitamento.com

Quem Somos - Notícias - Explorar Aleitamento - Serviços - Como Apoiar - Fale Conosco

Seções

## Fórmulas Infantis em pó em UTIs: contaminação por E. sakazakii

2 de fevereiro de 2011

Infecções por Enterobacter sakazakii associadas com o uso de Fórmulas Infantis em pó nas UTIs

Caro Profissional de Saúde:

A Food and Drug Administration (FDA) dos Estados Unidos vem, por meio desta, informá-lo sobre o crescente número de informações com respeito a infecções por Enterobacter sakazakii em recém-nascidos alimentados com fórmulas infantis em pó. Nos últimos anos, em vários locais, surtos de infecções por E. sakazakii têm sido relatados entre crianças alimentadas com fórmulas infantis em pó provenientes de vários fabricantes. Um estudo que testou fórmulas infantis em pó obtidas em diferentes países mostrou que o E. sakazakii estava presente em 20 (14%) das 141 amostras (1).

A Enterobacter sakazakii é uma bactéria gram-negativa em forma de bastão, da família Enterobacteriaceae. Esse microorganismo foi chamado "Enterobacter cloacae de pigmento amarelo" até 1980, quando então foi renomeado Enterobacter sakazakii (2). A maioria dos casos de infecção por E. sakazakii rekt (3-5) como consequência da i também uma rara causa de bi

A literatura sugere que criança

terococille necrozante  
issa bactéria tem sido  
ção E. sakazakii. Vários

02 de Fevereiro de 2011

# Avaliação de Risco

| O que diminui o risco?                           | O que aumenta o risco?                                     |
|--|--|
| Ambiente adequado                                | Falta de estrutura física/fluxo cruzado                    |
| Preparo no local                                 | Falta de capacitação da equipe                             |
| Preparo próximo ao horário de consumo            | Erro humano  |
| Boas práticas de manipulação                     | Preparo com muita antecedência                             |
| Orientações do fabricante ( <b>temperatura</b> ) | Preparo na residência                                      |
| Armazenamento adequado                           | Falta de controle de temperatura (preparo e armazenamento) |

# COZINHA

Engloba as seguintes áreas:

- **Recebimento dos alimentos**, protegido e de fácil acesso
- **Armazenamento (despensa)**, equipamentos adequados (balança, mesa, estrado, escada, prateleiras e refrigerador)
- **Cozinha (preparo no local)**
  - Pré-preparo (hortifruti e carnes)
  - Preparo
  - Higienização de alimentos
  - Higienização de utensílios
  - Higienização de louças(áreas exclusivas ou POP barreira técnica)
- Higienização de mãos (exclusivo)



# REFEIÇÕES TRANSPORTADAS



## Prever áreas:

- Recebimento dos alimentos, protegido e de fácil acesso
- Armazenamento de refeições prontas (quente e frio) - controle de temperatura
- Distribuição (sob temperatura)
- Higienização de louças
- Higienização de mãos (exclusivo)

Portaria Federal nº 321/1988  
Resolução Estadual nº 42/1992  
Parâmetros básicos de infraestrutura para instituições de educação infantil  
MEC/2006  
Portaria CVS nº 5/2013

# REFEIÇÕES TRANSPORTADAS



## Transporte dos alimentos:

- Veículo limpo, com compartimento de carga lavável.
- Os alimentos devem ser transportados em caixas térmicas (hotbox) para garantir a temperatura (quente ou fria)
- Deve haver registro de temperatura dos alimentos ao sair da cozinha central e ao chegar na creche

# CONTROLE DE TEMPERATURA



- Todo alimento perecível ou pronto para consumo deve ser armazenado fora da "zona de perigo".
- Acima de 60° C ou abaixo de 5° C, durante seu transporte e até que seja servido na creche.
- Não deixar alimento em temperatura ambiente.
- Guardar em geladeira ou manter em balcão térmico ou banho maria.

# Estrutura física das áreas onde se manipula alimentos (e leites) nas creches



## Revestimento de piso, teto e paredes

- liso, lavável e impermeável
- Sem falhas, em bom estado de conservação
- Limpos

Portaria n° 321/1988  
Portaria CVS n° 5/2013

# ESTRUTURA FÍSICA



## Janelas e outras aberturas (inclusive exaustores)

- Ajustadas aos batentes
- Protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza

# ESTRUTURA FÍSICA



## Portas e outras aberturas

- Ajustadas aos batentes e de fácil limpeza
- Protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza
- Devem possuir mecanismo de fechamento automático
- Proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.

# ESTRUTURA FÍSICA



## Iluminação

- Lâmpadas e luminárias devem ser protegidas contra queda e explosão
- Instalação elétrica que permita limpeza

# ESTRUTURA FÍSICA



## Ralos

- Fechamento escamoteável
- Tela milimétrica

## Caixa de gordura

- Fora da área de armazenamento e manipulação
- Limpeza periódica

## Reservatório de água

- Abastecimento público
- Reservatório de fácil higienização e com tampa
- Na proporção de 50 litros por aluno
- Higienização semestral



# ESTRUTURA FÍSICA



## Vestiários e sanitários

- Não devem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição.
- Portas externas devem ter fechamento automático.
- Armários individuais para pertences pessoais.
- Lavatório de mãos.

# ESTRUTURA FÍSICA



**Lavatório exclusivo de mãos na área de produção**

- Sabonete líquido
- Papel Toalha
- Coletor de papel com acionamento da tampa por pedal
- Instruções visíveis sobre a higienização das mãos

# ESTRUTURA FÍSICA



## Bancadas:

- Superfície lisa, lavável e impermeável
- Em bom estado de conservação
- Limpos

## Equipamentos:

- Superfície lisa, lavável e impermeável
- Em bom estado de conservação
- Em perfeito funcionamento
- Limpos

# Por que?

Para permitir a **HIGIENIZAÇÃO!**

- Lavagem (remoção de sujeira, água e sabão)

+

- Desinfecção (aplicação de sanitizante para matar as bactérias)

Cinco estágios do desenvolvimento de biofilmes



>Invisível a  
olho nu

- 1 - Adesão das bactérias, ainda reversível
- 2 - Começam a secretar substâncias para aderirem à superfície.
- 3 e 4 - Biofilme maduro, estrutura semelhante a cogumelos, com poros e canais de água para troca de nutrientes
- 5 - Descolamento do biofilme maduro deixando as bactérias livres para colonizar novos ambientes, reiniciando a formação de novos biofilmes.



# ESTRUTURA FÍSICA - DIMENSIONAMENTO



- Equipamentos
- Utensílios
- Mobiliário



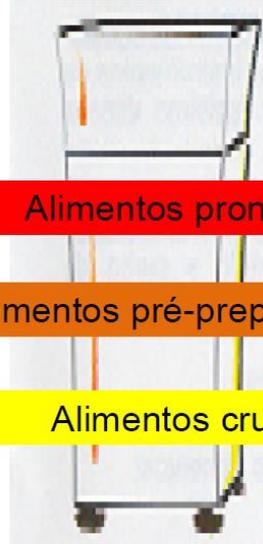
Relação direta com o volume de produção, o padrão de cardápio e o sistema de distribuição e venda.

# ARMAZENAMENTO



- Local limpo, organizado, ventilado, sem luz solar direta
- Longe do piso, paredes e teto (ventilação e limpeza)
- Embalagens abertas/fracionamento devem ser identificadas
- Locais distintos para alimentos x produtos de limpeza x descartáveis

# ORGANIZAÇÃO



Alimentos prontos

Alimentos pré-preparados

Alimentos crus

- Os refrigeradores e freezers não devem ficar sobrecarregados de alimentos para garantir que todos os alimentos atinjam a temperatura adequada.

# AMOSTRAS



Devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e **restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais.**

## Como controlar todas esses procedimentos?





## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Descreve as práticas, operações e características específicas do processo desenvolvido no serviço.

## PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

- Descrevem os procedimentos escritos de forma objetiva, como um passo a passo, com instruções de como realizar as operações rotineiras do serviço, que devem estar disponíveis, de fácil acesso para a equipe consultá-los sempre que necessário.



## CAPACITAÇÃO DA EQUIPE

# IMPORTÂNCIA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA ALIMENTAÇÃO NUTRICIONISTA

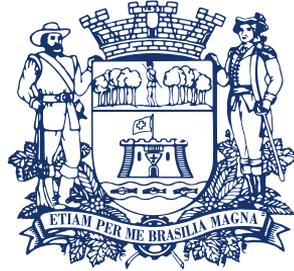


|                 | SEGUNDA-FEIRA<br>DECEMBER  | TERÇA-FEIRA<br>DECEMBER   | QUARTA-FEIRA<br>DECEMBER   | QUINTA-FEIRA<br>DECEMBER   | SEXTA-FEIRA<br>DECEMBER  |
|-----------------|--|---|--|--|--|
| LANCHE DA MANHÃ | SUCO DE MAMÃO COM BISCOITO DE LEITE  | PERA COM MAÇÃ SANDUÍCHINHO DE ARROZ DE FORMA                                      | VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO DE AGUA E SAL                                    | SUCO DE LARANJA SALADA DE FRUTAS   | ACHICCO, ARROZ BOLO CASHEIRO DE CHOCOLATE  |
| ALMOÇO          | SALADA DE REPOLHO CARNE MOída COM MANDIOCA E HAGEM ARROZ BRANCO FEIJÃO CARIOCA | SALADA DE ALFACE MANJUELA DE FRANGO MONTANHA REPOÇADA ARROZ BRANCO FEIJÃO CARIOCA | SALADA DE TOMATE OVOS COM CENOURA ARROZ COM CENOURA E BRÓCOLI FEIJÃO CARIOCA | COUVE REFOGADA PÊRE DE MANDIOQUINHA ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO COM CARNE DESFIADA | SALADA VERDE TUBO DE FRANGO COM ANDROSA CAÇORÁ CHOCOLATEADO ARROZ COM CENOURA FEIJÃO CARIOCA |
| SORVEMESA       | PERA   | MAMÃO   | BANANA   | LARANJA  | MAÇÃ   |
| LANCHE DA TARDE | SUCO DE LIMÃO BOLINHO DE CHUVA ARROZADO  | BANANA BISCOITO DE MAMONA   | SALADA DE FRUTAS MÃO TENDÃO COM REQUEIJÃO                                    | VITAMINA DE FRUTAS BISCOITO DE AGUA E SAL  | MAMÃO TAPIOCA RECHEADA COM QUEIJO  |
| JANQUE          | SALADA DE REPOLHO CORNÉ MOída COM MANDIOCA E HAGEM ARROZ BRANCO FEIJÃO CARIOCA | CAJALDO VERDE   | SALADA DE TOMATE OVOS COM CENOURA E BRÓCOLI FEIJÃO CARIOCA                   | COUVE REFOGADA PÊRE DE MANDIOQUINHA ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO COM CARNE DESFIADA | SALADA VERDE MACARRÃO GRAMINHA AO SUGO   |
| SORVEMESA       | MANGA  | LARANJA   | MAÇÃ   | GOIABA   | BANANA   |



- Elaborar POPs adequados para o serviço
- Avaliar e minimizar o risco
- Capacitar a equipe
- Monitorar as boas práticas
- Garantir a qualidade do serviço

# OBRIGADA



**JUNDIAÍ**  
P R E F E I T U R A

