NOTA TÉCNICA Nº 001/2018 CAE, 03 DE OUTUBRO DE 2018

Assunto: Veto da utilização das cozinhas e utensílios escolares para realização de eventos por terceiros

Com o objetivo de garantir a qualidade no processo de preparação da Alimentação Escolar e garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos servidos aos alunos das Escolas Municipais de Iúna, o Conselho de Alimentação Escolar (CAE), em reunião no dia 03 de outubro de 2018, conforme consta em ata, em anexo, diante das constantes liberações das cozinhas escolares e/ou utensílios das cozinhas escolares para realização de eventos extraescolares, resolveu por deliberar sobre a presente nota técnica.

Considerando a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA – Agência de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

> 4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS
> 4.2.1. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
> 4.2.4. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizada nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

Conforme a legislação a utilização das Cozinhas e/ou utensílios escolares por pessoas não capacitadas podem maximizar o risco de contaminação dos

alimentos. Considerando que os eventos acontecem nos finais de semana e que a EEx e a UEx, não dispõe de condições para fiscalizar a utilização da cozinha por terceiros, e que na segunda-feira os funcionários da escola iniciam seus trabalhos às 6:00h, para preparo do desjejum dos alunos, torna-se impraticável que haja uma higienização antes do início das preparações, não podendo assim garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, expondo o aluno a riscos de toxinfecção.

E ainda conforme a Resolução RDC nº 26, de 17 de junho de 2013 do FNDE, Seção III – Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar, do Art. 33,

> §4º Cabe às EEx. ou às UEx. adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o preparo/manuseio de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa.

Sendo assim as EEx ou às UEx. devem garantir que permaneçam nas dependências das cozinhas escolares apenas os profissionais que ali trabalham para evitar o risco de contaminações sem comprometer o processo de produção da Alimentação Escolar.

A partir da legislação e dos comentários acima citados, o CAE, órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, sugere à Secretaria Municipal de Educação que seja vetada a utilização das cozinhas escolares para realização de eventos extraescolares, com o objetivo de garantir a qualidade no processo de preparação da Alimentação Escolar e garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos servidos aos alunos.

Atenciosamente,

Patrícia Batista da Costa

Presidente do Conselho de Alimentação Escolar

Presidente
CAE - Conselho de
Alimentação Escolar
Lei Municipal nº 1783/2001