



Nota Técnica Nº 007/2022/Alimentação Escolar

Dispõe sobre Procedimentos de Coleta de Amostras nas Unidades Escolares do Município de Embu-Guaçu

Segundo a Portaria CVS 5, 09 de abril de 2013 – Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, o Art. 52 diz que:

Para auxiliar à esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento 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.

É muito comum que um consumidor que tenha feito a sua refeição em um desses locais citados acima, possa ter efeitos colaterais e venha a acusar o estabelecimento de oferecer alimento contaminado.

A coleta de amostras de alimentos vai ser a única prova que o estabelecimento terá para comprovar sua inocência e que seus procedimentos de **Boas Práticas e Controle de Qualidade** realmente estão assegurando a qualidade dos alimentos servidos.

As análises das amostras tem o objetivo de confirmar ou não a origem do surto e qual é o agente etiológico, ou seja, o microrganismo responsável pela causa da **Doença Transmitida por Alimentos**.

Quando o resultado da análise dá positivo é confirmado então que o estabelecimento está oferecendo alimentos que colocam em risco a Segurança dos Alimentos e dos Consumidores.

Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

- 1 – Identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;
- 2 – Proceder à higienização das mãos;
- 3 – Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;




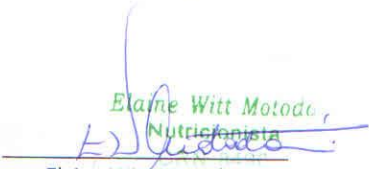
PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU-GUAÇU
Secretaria Municipal de Educação
Rua Arlete Aparecida de Moraes Lopes, 210. Centro. Embu-Guaçu/ SP. CEP 06900-000
educacaoembuguacu.sp.gov.br – alimentacao@embuguacu.sp.gov.br
Tel 11 4662-9110

- 4 – Colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);
- 5 – Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;
- 6 – Temperatura e tempo de guarda dos alimentos:
 - a) Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;
 - b) Alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas.

Para que a Vigilância Sanitária e a Vigilância Epidemiológica possam realizar as análises dos alimentos suspeitos é preciso que o estabelecimento realize diariamente a coleta de amostras de todos os alimentos servidos no local.

Embu-Guaçu, 18 de março de 2022.


Tatiana Lopes Nascimento Silva
Secretaria Municipal de Educação


Elaine Witt Motoda
CRN-3 Nº 8490