



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

Nota Técnica Nº 0003/2026, de 13/03/2026

Dispõe sobre o uso de BARBA por
Preparadores de Alimentação Escolar
Nas unidades escolares

1

1. Introdução

A presente Nota Técnica tem por objetivo orientar as unidades escolares quanto às normas de higiene e segurança relacionadas à presença de barba entre os manipuladores de alimentos que atuam na preparação e distribuição da alimentação escolar.

A adoção de boas práticas de manipulação de alimentos é fundamental para garantir a qualidade sanitária das refeições oferecidas aos estudantes, prevenindo riscos de contaminação física, química e microbiológica.

2. Fundamentação Legal

A presente orientação está fundamentada nas seguintes legislações sanitárias vigentes:

- Portaria CVS nº 5/2013 – Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos no Estado de São Paulo.
- RDC nº 216/2004 – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

3. Determinações da Legislação Sanitária

Conforme o **Art. 10 da Portaria CVS nº 5/2013**, referente ao asseio e estética dos manipuladores de alimentos:

Os manipuladores devem manter **banho diário, barba e bigode raspados diariamente, unhas curtas e limpas**, sem esmalte ou base. É vedada a utilização de adornos como colares, pulseiras, brincos, piercings, relógios, anéis e alianças, entre outros.

A norma tem como objetivo reduzir riscos de contaminação dos alimentos por microrganismos, pelos ou partículas provenientes do manipulador.

Adicionalmente, a **RDC nº 216/2004**, em seu item **4.6.6**, estabelece que:

Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, **não sendo permitido o uso de barba**. As unhas devem estar curtas e



ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

4. Orientação Técnica

2

Considerando as legislações sanitárias citadas, recomenda-se que:

- Os manipuladores de alimentos **mantenham barba e bigode raspados diariamente** durante o exercício de suas atividades;
- Não seja permitido o uso de barba durante a manipulação direta de alimentos;
- As unidades escolares orientem e supervisionem os funcionários quanto ao cumprimento das normas de higiene pessoal previstas na legislação sanitária.

Essa medida visa prevenir a queda de pelos, o acúmulo de microrganismos e possíveis contaminações durante o preparo e distribuição das refeições.

5. Considerações Finais

O cumprimento das normas de higiene pessoal é parte essencial das **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**, sendo responsabilidade das unidades escolares garantir que os manipuladores estejam devidamente orientados e em conformidade com a legislação sanitária vigente.

O não cumprimento dessas normas pode comprometer a segurança alimentar dos estudantes e resultar em não conformidades sanitárias durante inspeções dos órgãos de vigilância sanitária.

Elaine Witt Motoda
CRN-3 – Nº 8490 – RT

Carlos A. F. Marques Junior
CRN-3 – Nº 68319