



## Nota Técnica Nº 001/2023/Alimentação Escolar

### Dispõe sobre os Procedimentos de Recepção e Controle de Mercadorias nas Unidades Escolares do Município de Embu-Guaçu

Considerando a Portaria CVS-5, de 09 de abril de 2013, do Centro de Vigilância Sanitária, Capítulo III – Qualidade Sanitária da Manipulação de Alimentos, Seção I – Recepção e Controle de Mercadorias

- Devem apresentar condições de higiene: os veículos de transporte, entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo. O local do recebimento deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis;
- Os dizeres e a rotulagem devem ser conferidos;
- No ato do recebimento dos alimentos, realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, aroma/odor, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos;
- Devem ser conferidos e registrados no Quadro de Acondicionamento de Alimentos;
- Verificar as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

Congelados		-12°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
	Pescados	de 2 a 3°C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
Refrigerados	Carnes	de 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico, produtor
	Demais produtos	de 4 a 10°C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

- Os alimentos estocáveis e perecíveis (carnes), devem apresentar as informações



de rotulagem de acordo com a legislação vigente:

1. Nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor);
2. Identificação do lote;
3. Prazo de validade;
4. Instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto;
5. Número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso.

Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente:

1. Valor energético
2. Carboidratos
3. Proteínas
4. Gorduras totais
5. Gorduras saturadas
6. Gorduras trans
7. Fibra alimentar
8. Sódio

Diante do exposto no Ato da Recepção e Controle de Mercadorias, o responsável pelo recebimento dos alimentos estocáveis e perecíveis (carnes e hortifrutigranjeiros), obrigatoriamente, deverá observar e se atentar:

**Recepção e controle de mercadorias:**

1. Se o que está descrito na Nota Fiscal\*, está descrito na rotulagem do produto;
2. Se a embalagem está íntegra;
3. Se a data de validade e nº de lote estão visíveis;
4. Não aceitar alimentos com data de validade inferior a 4 meses;
5. Se na embalagem dos alimentos consta a tabela nutricional dos alimentos conforme a RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003;
6. Se a quantidade total da mercadoria está de acordo com o descrito na Nota Fiscal.



**Nota Fiscal\* - a partir de 01/10/2023 as unidades escolares passam a receber a mercadoria (alimentos estocáveis e perecíveis) com sua respectiva Nota Fiscal e não mais registros de entregas os chamados "romaneios".**

**Validar a recepção e controle de mercadorias:**

O responsável pela recepção e controle de mercadorias dos alimentos, obrigatoriamente, deverá validar a Nota Fiscal que os insumos recebidos estão de acordo com o seu descritivo, da seguinte forma:

1. Assinar
2. Carimbar
3. Colocar data e horário
4. Escrever o nome legível, caso não houver carimbo

Caso algum item estiver faltando ou não estiver em quantidade conforme o descrito na Nota Fiscal, recusar a mercadoria.

Observação: Para o atendimento na íntegra dessa Nota Técnica, se faz necessário consultar o Manual de Boas Práticas.

Embu-Guaçu, 04 de outubro de 2023.

Tatiana Lopes Nascimento Silva  
Secretária de Educação

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** ELAINE WITT MOTODA  
Data: 04/10/2023 14:28:23-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Elaine Witt Motoda  
CRN-3 Nº 8490