



Câmara Municipal de Marechal Cândido Rondon
Estado do Paraná

INDICAÇÃO Nº 572/2022

Data: 05 de outubro de 2022

Ementa: sugere ao Executivo Municipal, através da Secretaria de Planejamento, que ao elaborar o projeto da nova escola anunciada para o Bairro Boa Vista, contemple a edificação da cozinha deste educandário de acordo com as normas da Anvisa para atendimento da Resolução-RDC nº 216/2004, objetivando as boas práticas de manipulação de alimentos para serviços de alimentação ao qual devem ser seguidos também pelos educandários, nos termos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Senhor Presidente,

Requer seja, após deliberação regimental do Plenário, encaminhada cópia do presente ao Prefeito Municipal, apresentando a sugestão dos Vereadores que abaixo subscrevem para que seja autorizado o setor competente desta Municipalidade neste caso a Secretaria Municipal de Planejamento com o alinhamento da Secretaria Municipal de Educação, que ao realizar projeto da nova escola anunciada para o Bairro Boa Vista, contemple a edificação da cozinha deste educandário de acordo com as normas da Anvisa para atendimento da Resolução-RDC nº 216/2004, que visa as boas práticas de manipulação de alimentos para serviços de alimentação ao qual devem ser seguidos também pelos educandários segundo o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

De acordo com o anexo (Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação) desta resolução, quero destacar os seguintes pontos:

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.



Câmara Municipal de Marechal Cândido Rondon

Estado do Paraná

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.



Câmara Municipal de Marechal Cândido Rondon

Estado do Paraná

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.



Câmara Municipal de Marechal Cândido Rondon
Estado do Paraná

Sendo assim, e considerando as justificativas acima apresentadas, estes Vereadores ficam no aguardo do pronto atendimento deste pleito por parte do Executivo Municipal, o que proporcionará uma gigantesca qualidade no preparo da alimentação escolar neste educandário.

NESTES TERMOS, PEDE DEFERIMENTO.

Plenário Ariovaldo Luiz Bier, em 05 de outubro de 2022.

Autor:

CRISTIANO LUIS METZNER
(SUKO)

Vereador

Co-Autor:

RAFAEL HEINRICH

Vereador