



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
- Canaã dos Carajás - PA, CEP: 68537-000



MEMORANDO

NÚMERO: 21/ 2023

DATA : 23/11/2023

DE: **Secretaria Municipal de Educação/COOAES/Setor de Alimentação Escolar**

PARA: GABINETE

ATT.: LEONARDO CRUZ

ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE ADEQUAÇÃO DO LOCAL DE ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS DESTINADOS À EXECUÇÃO DO PNAE.

Programa Nacional de Alimentação Escolar do Brasil (PNAE) é um dos mais antigos programas de suplementação alimentar (ROCHA et al., 2018). O PNAE tem como objetivo garantir a provisão de alimentos para a composição da merenda escolar oferecida aos alunos matriculados na educação básica do sistema público de ensino brasileiro (OTTONI et al., 2019). Em sua regulamentação, as orientações nutricionais visam promover o crescimento e o desenvolvimento dos alunos, bem como a melhoria da aprendizagem e do rendimento escolar (SILVA; SOUSA, 2013). Entretanto, para que os alunos da rede pública de ensino recebam a quantidade de alimentos e na qualidade estabelecida é preciso haver um gerenciamento eficiente dos diferentes agentes da cadeia de suprimentos. A gestão da cadeia de suprimentos compreende as atividades integradas relacionadas à transformação e fluxo de bens, serviços e informação, desde as fontes de matérias-primas até o usuário final. (Lei nº 11.947, de 16 de Junho de 2009)

De acordo com a RDC N°216/MS/ANVISA, a empresa deve estabelecer e implantar um sistema eficiente para a *gestão da qualidade de estocagem de alimentos, abrangendo uma estrutura organizacional que garanta o bom funcionamento da engrenagem, considerando os procedimentos, os processos, os recursos, a documentação e as atividades necessárias para assegurar que o produto esteja em conformidade com as especificações pretendidas de qualidade. O armazenamento e a distribuição interna dos produtos devem minimizar qualquer risco à sua qualidade.*

O armazenamento compreende a manutenção de produtos e ingredientes em um ambiente que proteja sua integridade e qualidade. Produtos acabados e matérias-primas devem ser armazenados segundo as boas práticas respectivas, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microorganismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem. (EMBRAPA 2020).

O armazém deve ser construído em local compatível com as atividades desempenhadas e dispor de planta arquitetônica aprovada pela autoridade sanitária competente, com informações necessárias, tais como: área do terreno, área construída, tipo de construção e instalações destinadas à estocagem dos produtos.

As instalações devem ser localizadas, projetadas, construídas, adaptadas e mantidas de forma que sejam adequadas às operações a serem executadas. Seu projeto deve minimizar o risco de erros e possibilitar a limpeza e manutenção, de modo a evitar a contaminação cruzada, o acúmulo de poeira e sujeira ou qualquer efeito adverso que possa afetar a qualidade dos produtos.

- No local de armazenamento de alimentos é recomendado que:

- 1.0 As áreas externas devem ser mantidas livres de entulhos, sucatas e materiais fora de uso. A área ao redor das construções devem estar calçadas junto as paredes na largura de pelo menos 1,0m. As passagens vizinhas às calçadas ou paredes devem ser mantidas livres e limpas, para facilitar o controle de pragas.



- 1.1 O local de armazenagem deve possibilitar a carga e descarga dos veículos de modo a preservar as condições de temperatura e umidade do ambiente (protegidos de respingos de chuva, por exemplo)
- 1.2 O local de armazenagem deve ser fresco, ventilado, iluminado e estruturado de modo a facilitar a limpeza, evitando o acúmulo de resíduos, sujeiras e presença de insetos e roedores.
- 1.3 As áreas de armazenagem devem permanecer livres de ratos, morcegos e pássaros e devem ser periodicamente higienizadas e desinfetadas com produtos apropriados.
- 1.4 Deve existir área própria e isolada do armazém principal para os produtos recolhidos ou destinados a inutilização.
- 1.5 O teto deve ser isento de vazamentos e goteiras; deve ser evitada a utilização de telhas que permitam a ocorrência de respingos.
- 1.6 O piso deve estar em nível elevado em relação a rua para permitir o escoamento da água; deverá ser construído sem inclinação para permitir a construção de pilhas altas sem o risco de tombamento; deverá ser construído com material resistente à abrasão, podendo ser do tipo monolítico.
- 1.7 O piso e as paredes devem ser mantidos secos e sem infiltrações.
- 1.8 Todas as lâmpadas devem possuir proteção plástica para que em possíveis estouros, não caiam pedaços de vidro sobre o alimento, além da possibilidade de causar ferimentos nos colaboradores.
- 1.9 Devem ser evitadas fiações elétricas expostas e vidros quebrados.
- 1.10 As pias e banheiros devem ser separados das áreas de estocagem de alimentos.
- 1.11 Entre tetos e paredes não devem existir aberturas, para evitar a entrada de pragas, e não possuir bordas que facilitem a formação de ninhos.
- 1.12 As janelas devem ser providas de telas removíveis para facilitar a sua limpeza e higienização e evitar a entrada de insetos, roedores, pássaros e morcegos. As telas devem estar fixadas pela parte interna da construção. A malha das telas devem ser de 1,0 mm.
- 1.13 As portas e acessos devem ser mantidos fechados e com abertura máxima de 1,0cm do piso.
- 1.14 A temperatura de armazenamento das matérias-primas, deve ser compatível com a recomendação do fabricante.
- 1.15. O local de recebimento dos produtos deve ser formatado para facilitar a identificação do produto(aprovado, rejeitado ou equivalente); deve facilitar o sistema PVPS (primeiro que vence primeiro que sai) para matéria-prima, produto ou embalagem
- 1.16. O armazenamento deve ser feito de tal forma, que não permita que a carga, matéria-prima, embalagem ou produto, receba luz solar direta.



1.17 O dimensionamento do local, deve ser apropriado para evitar submeter as caixas de alimentos a peso excessivo, seguindo-se rigorosamente as instruções de empilhamento recomendada pelo fabricante, mantendo os paletes com matéria-prima ou embalagens, com afastamento mínimo de 50cm das paredes para evitar umidade e facilitar a limpeza, amostragem e movimentações, controle de pragas e ações em caso de incêndio.

1.18 O local deve possuir área separada para armazenagem de produtos químicos, de higiene e de limpeza, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos. Detergentes, substâncias sanitizantes ou solventes de uso local devem ser identificados e guardados em lugar específico, fora da área de armazenagem. Produtos descartáveis também devem ser mantidos separados dos itens citados anteriormente.

1.19 Devem existir instalações de segurança contra incêndio de acordo com legislação específica vigente.

1.20 Os ralos devem ser adequados, projetados de forma a prevenir refluxo. Sempre que possível os canais abertos devem ser evitados. Caso os canais abertos sejam necessários.

1.21 As salas de descanso, refeitório, vestiários, sanitários e áreas de manutenção devem ser separadas das áreas de produção.

1.22 Os vestiários, lavatórios e os sanitários devem ser de fácil acesso e em quantidade suficiente para o número de usuários, em condições de higiene apropriada, providos com sabonete e toalhas ou secadores. Os sanitários não devem ter comunicação direta com as áreas de armazenagem.

-Estocagem de alimentos congelados e resfriados:

2.0 O local de armazenagem de alimentos resfriados e congelados deve ser dotado de equipamentos adequados para a manutenção constante das condições de temperatura e umidade do ar necessárias à adequada conservação do alimento.

2.1 Deve ser dotado de instrumentos que permitam controle (e preferencialmente registro) das condições de temperatura e umidade do ar. Frequentes checagens da temperatura devem ser conduzidas, preferencialmente com termógrafos ou dispositivos que monitorem continuamente a temperatura de estocagem.

2.2 Deve ter áreas refrigeradas por câmara fria e/ou área refrigerada para armazenagem de alimentos que necessitam manter temperatura recomendada pelo fabricante , até o destino às escolas.

- Estocagem e disposição de lixo:

3.0 O lixo deve ser manuseado de tal modo a evitar a contaminação de alimentos e água potável com cuidados para evitar o acesso por pragas e roedores. Imediatamente após a sua disposição, os recipientes utilizados para a estocagem e qualquer equipamento que tenha entrado em contato com o lixo devem ser limpos e desinfetados. As instalações para a estocagem de lixo e material não comestível, devem ser planejadas de modo a possibilitar a sua total remoção do estabelecimento. Essas instalações devem ser desenvolvidas para prevenir o acesso às sobras e ao material não comestível, por pestes (pragas) e para evitar contaminação do alimento, água potável, equipamento, prédios ou estradas no local.

Mediante o exposto, venho por meio deste, solicitar um local adequado para a armazenagem dos alimentos destinados ao PNAE do município, visando uma execução apropriada em todos os processos pertinentes ao recebimento, seleção , estocagem e distribuição segura dos alimentos ,até as unidades escolares.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
- Canaã dos Carajás - PA, CEP: 68537-000



Segue registros que comprovam as divergências existentes em relação ao atual local de armazenagem e todos os demais processos referentes ao PNAE.



Espaço aberto sem rampa para recebimento de alimentos perecíveis;

Não possui área coberta para proteção durante mudanças climáticas;

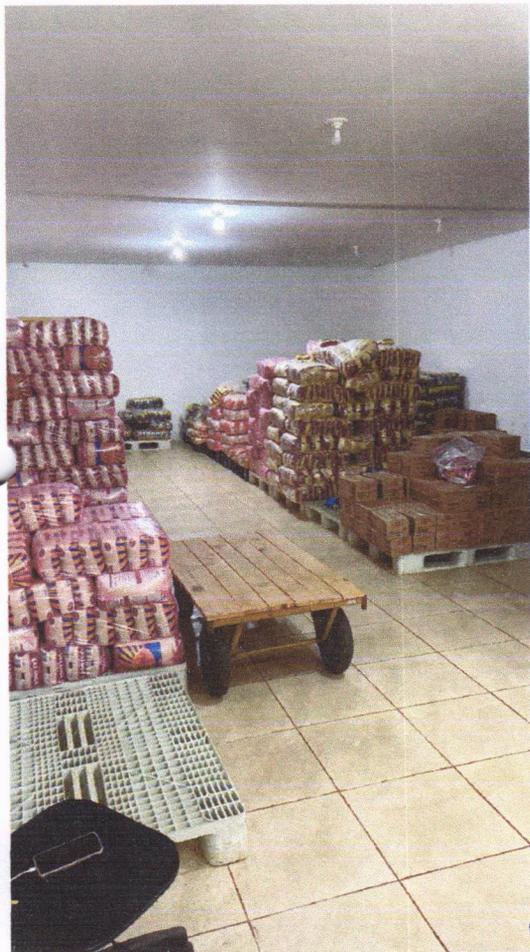
Desconforto térmico para os colaboradores durante a execução das operações;



Local de estocagem de alimentos secos em prédio separado do local de seleção, dificultando a logística de distribuição imediata;

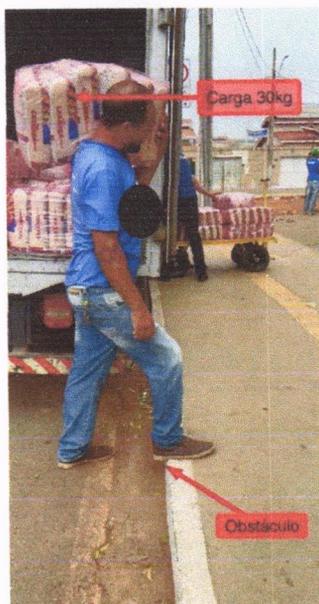


Não possui rampa com cobertura para o recebimento dos alimentos, que proteja da chuva ou outras mudanças climáticas;



Dimensionamento inapropriado para demanda atual de estocagem de alimentos.

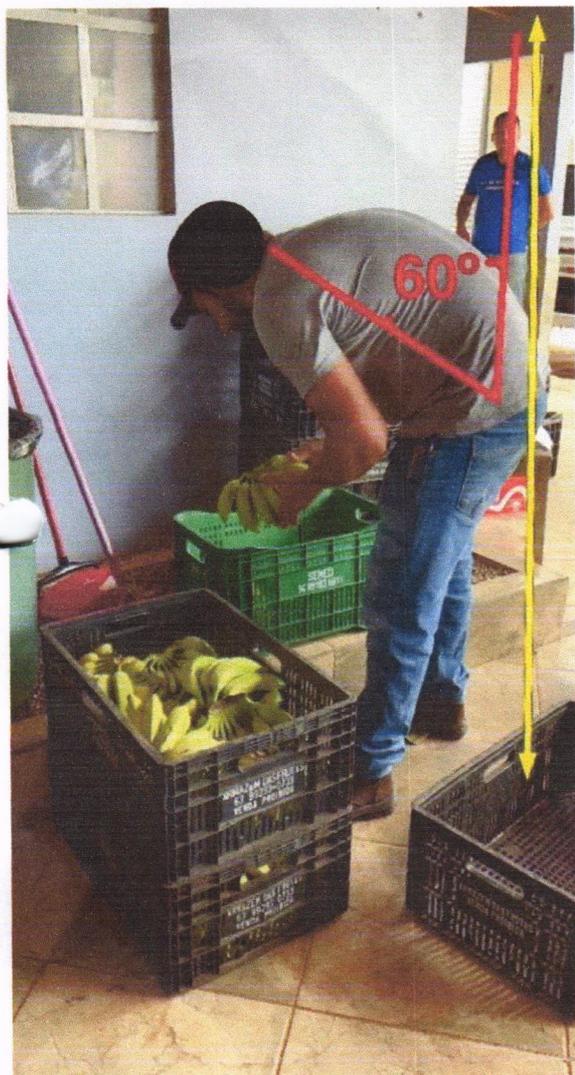
Pisos e paredes desconforme quanto às recomendações, já citadas; entre outros pontos relevantes como registrado abaixo:



Área de descarga de alimentos distante do local de armazenagem.



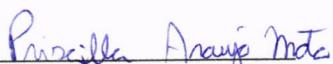
Rampas improvisadas com madeira.

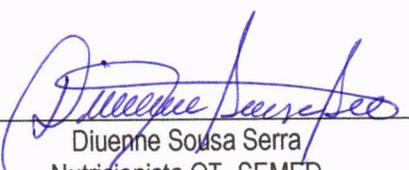


Espaço pequeno para atender logística de seleção e separação dos alimentos.

Salas de escritório situada em comunicação direta com a área de passagem dos carros plataforma.

Atenciosamente,


Priscilla Araújo Mota
Gestora de Setor
Port. N° 006/2021/SEMED-Gb


Diuene Sousa Serra
Nutricionista QT -SEMED
CRN-14881