



NOTA TÉCNICA Nº 03/2026
CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, FUNCIONAIS E DE USO DAS COZINHAS EM INSTITUIÇÕES DE
EDUCAÇÃO INFANTIL

Vigilância Sanitária
2026

Equipe gestão

Prefeito de Pelotas

Fernando Stephan Marroni

Secretária de Saúde

Angela Moreira Vitória

Diretoria de Vigilância em Saúde

Vera Regina Leitzke Martins Neto

Departamento de Vigilância Sanitária

Elisa Volz Gimenes

Autoria

Márcia Helena dos Santos Rosa

Rosemeri Ribeiro Carvalho

Taiciane Gonçalves da Silva

Sumário

Apresentação.....4

1. JUSTIFICATIVA..... 5

2. DAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS COZINHAS..... 5

3. DA EXCLUSIVIDADE DE USO DA COZINHA.....5

4. DO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS..... 6

5. DO FLUXO E ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE..... 6

6. DA RESPONSABILIDADE DA INSTITUIÇÃO..... 6

7. DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA.....6

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS..... 7

Referências..... 8

Apresentação

Este documento tem como função orientar as instituições de educação infantil quanto às condições estruturais, funcionais e de uso das cozinhas destinadas ao preparo de alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente, visando à garantia da segurança dos alimentos e à prevenção de riscos sanitários.

Esta Informação Técnica tem caráter orientativo e visa promover a adoção de boas práticas sanitárias, contribuindo para a proteção da saúde e a prevenção de riscos sanitários, sem prejuízo do cumprimento das demais normas vigentes e das ações de fiscalização realizadas pela Vigilância Sanitária.

1. JUSTIFICATIVA

As cozinhas em instituições de educação infantil constituem áreas críticas no contexto da segurança dos alimentos, uma vez que nelas são realizadas etapas fundamentais de preparo, conservação e distribuição de refeições destinadas a uma população altamente vulnerável.

Dessa forma, a adequação estrutural, funcional e organizacional desses ambientes é essencial para a prevenção de riscos de contaminação e para o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

2. DAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DAS COZINHAS

As cozinhas devem apresentar estrutura física compatível com as atividades desenvolvidas, de modo a garantir condições adequadas de higiene e segurança alimentar, devendo observar, no mínimo:

- 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;
- Ventilação e iluminação adequadas;
- Proteção contra vetores e pragas urbanas;
- Pias exclusivas para higienização de mãos e de alimentos, quando aplicável;
- As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras;
- Adequada disposição de equipamentos, evitando cruzamento de fluxos entre alimentos crus e preparados;
- O acesso às instalações deverá ser controlado e independente, não comum a outros usos.

3. DA EXCLUSIVIDADE DE USO DA COZINHA

A cozinha deve ser utilizada exclusivamente para atividades relacionadas ao preparo, armazenamento e distribuição de alimentos.

O ambiente não deverá ser utilizado como:

- Área de passagem para outros setores da instituição;
- Espaço de armazenamento de materiais estranhos à atividade alimentar;
- Depósito de brinquedos, materiais pedagógicos, materiais em desuso, produtos de limpeza não destinados à área alimentar ou quaisquer outros itens não relacionados à produção de alimentos.

O uso compartilhado da cozinha com atividades não alimentares compromete as Boas Práticas e aumenta o risco de contaminação cruzada.

4. DO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

O armazenamento dentro da cozinha deve restringir-se exclusivamente a alimentos, insumos alimentares e materiais diretamente relacionados à atividade de manipulação.

Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, identificada e protegida, respeitando as condições de temperatura, validade e conservação adequadas, observando a orientação do rótulo original.

Os alimentos pré-preparados e preparados devem ser protegidos em recipientes fechados ou cobertos com plástico filme PVC, próprios para alimentos, conservados refrigerados em temperatura igual ou inferior a 5° C, por até 3 dias, devendo ser identificados com a nome da preparação, data de pré-preparo ou preparo e prazo de validade.

Os alimentos pré-preparados e preparados armazenados sob congelamento devem ser mantidos a temperatura inferior ou igual a -18° C, por até 90 dias.

5. DO FLUXO E ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE

A organização da cozinha deve assegurar fluxo adequado das atividades, evitando cruzamentos entre:

- Alimentos crus e alimentos prontos para consumo;
- Áreas sujas e áreas limpas;
- Atividades de manipulação de alimentos e atividades de higienização;
- Atividades de manipulação de alimentos e outras atividades estranhas ao uso da cozinha.

A disposição de equipamentos e utensílios deve ser planejada de forma a reduzir riscos de contaminação física, química e biológica.

6. DA RESPONSABILIDADE DA INSTITUIÇÃO

A instituição de ensino é responsável por manter as condições estruturais e funcionais adequadas da cozinha, bem como por garantir que o ambiente seja utilizado exclusivamente para atividades compatíveis com sua finalidade sanitária.

A inadequação estrutural ou o uso indevido do espaço configura descumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, podendo comprometer a segurança alimentar das crianças atendidas.

7. DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

O descumprimento das orientações constantes nesta Informação Técnica e a identificação de práticas que possam comprometer a segurança dos usuários poderão ensejar a adoção das

medidas sanitárias cabíveis pela Vigilância Sanitária, observadas a legislação vigente e a avaliação técnica de cada situação.

As medidas adotadas poderão incluir orientação técnica, notificação para adequação, determinação de medidas corretivas, lavratura de autos, apreensão ou inutilização de produtos quando houver risco sanitário, bem como outras providências previstas na legislação sanitária aplicável.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As cozinhas em instituições de educação infantil devem ser compreendidas como áreas críticas sob o ponto de vista sanitário, devendo atender integralmente às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e às normas vigentes.

A adequação estrutural e a correta utilização desses ambientes são medidas fundamentais para a prevenção de riscos sanitários e para a promoção de um ambiente seguro e saudável para o público infantil.

Referências

Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Portaria SES Nº799, de 4 de setembro de 2023 - Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Demais legislações sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.