



**NOTA TÉCNICA Nº 01/2026**  
**ORIENTAÇÕES SOBRE A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM ESCOLAS 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**

|                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Apresentação.....</b>                                     | <b>4</b> |
| <b>1. JUSTIFICATIVA.....</b>                                 | <b>5</b> |
| <b>2. DA CARACTERIZAÇÃO DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.....</b> | <b>5</b> |
| <b>3. DOS ALIMENTOS ENCAMINHADOS PELAS FAMÍLIAS.....</b>     | <b>5</b> |
| <b>4. DA RESPONSABILIDADE SANITÁRIA DA INSTITUIÇÃO.....</b>  | <b>5</b> |
| <b>5. DO PREPARO DE ALIMENTOS.....</b>                       | <b>6</b> |
| <b>6. DO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS.....</b>                 | <b>6</b> |
| <b>7. MANIPULADORES.....</b>                                 | <b>6</b> |
| <b>8. CAPACITAÇÃO DOS PROFISSIONAIS.....</b>                 | <b>7</b> |
| <b>9. RECOMENDAÇÕES ÀS INSTITUIÇÕES.....</b>                 | <b>7</b> |
| <b>10. DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA.....</b>            | <b>7</b> |
| <b>11. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>                         | <b>8</b> |
| <b>Referências.....</b>                                      | <b>9</b> |

## **Apresentação**

Este documento tem a função de orientar as instituições de educação infantil quanto às responsabilidades sanitárias relacionadas ao recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente, para a prevenção de DTHAs (Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar) em crianças que utilizam os serviços.

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 crianças matriculadas em instituições de educação infantil constituem população especialmente vulnerável aos agravos decorrentes das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTHAs). Dessa forma, todas as etapas relacionadas ao fornecimento de alimentos no ambiente escolar devem observar rigorosamente os princípios de segurança dos alimentos e as Boas Práticas de Manipulação.

## **2. DA CARACTERIZAÇÃO DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

Para fins sanitários, considera-se manipulação de alimentos toda atividade realizada durante as etapas de recebimento, armazenamento, conservação, preparo, aquecimento, distribuição e entrega ao consumo. Ou seja, compreende todas as etapas desde o recebimento do alimento, seja ele já preparado ou não, até a entrega para o consumo. A legislação sanitária considera como alimento preparado aquele que tenha sido submetido a processos de preparo, cocção ou tratamento e que possa necessitar ou não de aquecimento antes do consumo, incluindo alimentos mantidos sob refrigeração, congelamento ou à temperatura ambiente.

Assim, o ato de receber recipientes contendo alimentos preparados, armazená-los sob refrigeração, aquecê-los em forno micro-ondas ou qualquer outra forma de aquecimento, transportá-los internamente e disponibilizá-los para consumo caracteriza atividade de manipulação de alimentos, uma vez que envolve operações realizadas sobre o alimento durante as etapas que antecedem sua entrega ao consumidor.

Tais atividades estão sujeitas às Boas Práticas para Serviços de Alimentação e devem observar os requisitos previstos na legislação sanitária vigente, especialmente aqueles relacionados ao controle de tempo e temperatura, prevenção de contaminação, higiene dos manipuladores, limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios, bem como às condições estruturais e físico-funcionais dos ambientes destinados ao armazenamento, aquecimento, porcionamento e distribuição dos alimentos, de modo a garantir a qualidade sanitária e a segurança dos alimentos oferecidos.

## **3. DOS ALIMENTOS ENCAMINHADOS PELAS FAMÍLIAS**

Nas situações em que os alimentos são preparados pelas famílias e encaminhados à instituição para consumo da criança durante o período escolar, a escola deve adotar procedimentos que garantam condições adequadas de identificação, armazenamento, conservação, aquecimento e distribuição.

**Embora o preparo inicial ocorra fora da instituição, as etapas realizadas no ambiente escolar permanecem sujeitas ao controle sanitário.**

## **4. DA RESPONSABILIDADE SANITÁRIA DA INSTITUIÇÃO**

O fato de o alimento ser preparado pela família não exime a instituição de ensino da responsabilidade sanitária pelas etapas realizadas sob sua gestão.

A partir do recebimento do alimento pela escola, a instituição assume responsabilidade pelas condições higiênico-sanitárias relacionadas ao armazenamento, refrigeração, aquecimento, transporte interno e distribuição à criança.

Dessa forma, devem ser adotadas medidas de controle capazes de prevenir contaminações físicas, químicas e biológicas, bem como garantir a manutenção da qualidade sanitária dos alimentos durante todo o período em que permanecerem sob responsabilidade da instituição.

## **5. DO PREPARO DE ALIMENTOS**

Os produtos perecíveis devem estar expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para o pré-preparo ou preparação do alimento, por no máximo 30 minutos;

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C;

O reaquecimento do alimento deve atingir a temperatura de no mínimo 75°C, em todas as partes.

## **6. 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.

## **7. MANIPULADORES**

Deverão atentar-se:

- Higienização de mãos;
- Uso de uniformes limpos de manga longa;
- Uso de sapato fechado;
- Uso de protetor para os cabelos e barba;
- Sem adornos, unhas curtas e sem esmalte.

## **8. CAPACITAÇÃO DOS PROFISSIONAIS**

Os profissionais responsáveis pelo recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição dos alimentos devem receber capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, contemplando, no mínimo. :

- Higiene pessoal;
- Higienização correta das mãos;
- DTHAs;
- Controle de temperatura;
- Contaminação cruzada;
- Higienização de equipamentos e utensílios;
- Procedimentos seguros para armazenamento e distribuição de alimentos.

O manipulador responsável pela produção dos alimentos deve ter curso de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos vigente, de acordo com a Portaria 05/2019.

## **9. RECOMENDAÇÕES ÀS INSTITUIÇÕES**

Recomenda-se que as escolas:

- Estabeleçam procedimento padronizado para recebimento dos alimentos encaminhados pelas famílias;
- Identifiquem adequadamente os recipientes contendo alimentos;
- Garantam condições adequadas de armazenamento e conservação;
- Realizem o aquecimento dos alimentos de forma segura;
- Mantenham registros das capacitações realizadas;
- Capacitem periodicamente os profissionais envolvidos na manipulação de alimentos.

## **10. 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.

## **11. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

As atividades de recebimento, armazenamento, aquecimento e distribuição de alimentos realizadas no ambiente escolar configuram etapas de manipulação de alimentos e devem observar as Boas Práticas estabelecidas pela legislação sanitária vigente.

A adoção dessas medidas contribui para a proteção da saúde das crianças, para a prevenção de DTHAs e para a promoção de um ambiente escolar seguro e saudável.



## **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;

Portaria SMS Nº 5, de 18 de setembro de 2019, que estabelece critérios a respeito de Curso de Boas Práticas para Serviços de Alimentação no município de Pelotas.

Demais legislações sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.