



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: (54) 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

ORDEM DE SERVIÇO N.º 001, DE 30 DE JANEIRO DE 2013.

Regulamenta os serviços sobre o armazenamento dos gêneros alimentícios nas Escolas do Sistema Municipal de Ensino e nas entidades conveniadas APAE e ASSAMI.

O Prefeito Municipal de Erechim em exercício, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, e em consideração às orientações contidas no Relatório de Monitoramento – PNAE n.º 41/2012,

DETERMINA

Art. 1.º Os serviços de armazenamento dos gêneros alimentícios, junto ao depósito das escolas do Sistema Municipal de Ensino, da Associação de Amparo à Maternidade e Infância – ASSAMI e da Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais – APAE, passarão a obedecer ao que segue:

I – Os produtos alimentícios, de fabricação mais antiga, serão posicionados de maneira a serem consumidos em primeiro lugar (PEPS – primeiro que entra, primeiro que sai; ou, PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai);

II – Os alimentos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra qualquer contaminação;

III – As etiquetas devem ser colocadas em cada alimento, embalado ou nos lotes, contendo as seguintes informações:

Fornecedor	Número do Registro	Número da Nota Fiscal
Produto	Marca	Origem
Conservação	Prazo de Validade*	Utilizar até**

* Prazo de validade de acordo com a rotulagem

** Para que o produto seja utilizado até a data estabelecida, o mesmo deve estar armazenado de acordo com os critérios contidos na embalagem.

IV – Os alimentos não devem ficar armazenados juntamente com outros produtos, tais como de limpeza, químicos, de higiene, perfumaria, dentre outros.

V – Fica proibido o acondicionamento de gêneros alimentícios em caixas de madeira, bem como a sua permanência dentro da área de armazenamento e de manipulação dos alimentos;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: (54) 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

VI – Os alimentos não devem entrar em contato com o piso e sim dispostos sobre estrados ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo de 10 (dez) centímetros do chão, permitindo a circulação de ar;

VII – Os alimentos que forem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos, devendo estar em recipientes descartáveis ou outro adequado para a guarda de gêneros alimentícios, devidamente higienizados, sendo que, no caso de impossibilidade da manutenção da etiqueta original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta apropriada para tanto;

VIII – Os produtos destinados à devolução devem ser identificados por fornecedor e colocados em local apropriado, separados da área de armazenamento e manipulação;

IX – Fica proibida a utilização de produtos com o prazo de validade vencido;

X – Os locais de armazenamento dos gêneros alimentícios, depósito central ou Escola, devem ser protegidos por telas a fim de evitar o contato com vetores e/ou pragas urbanas.

Art. 2.º Cabe às Direções das Escolas Municipais, e à Presidência das Entidades elencadas no caput do Art. 1.º desta Ordem de Serviço acompanhar e registrar os procedimentos constantes do Relatório de Monitoramento – PNAE n.º 41/2012, conforme o que segue:

I – monitorar o estado de saúde e atuação dos manipuladores de alimentos, de modo a atender às exigências contidas nos itens 4.6.1, 4.6.2, 4.6.3 e 4.6.7 da Resolução/RDC/ANVISA n.º 216, de 15 de setembro de 2004, bem como às determinações do item 4 do anexo único do Art. 4.º da Portaria CVS/ANVISA – 06/99, de 10 de março de 1999;

II – dispor de manipuladores de alimentos (merendeiras) capacitados e devidamente paramentados (touca, avental e sapatos apropriados) para as atividades que exercem, em quantidade suficiente para o preparo e a oferta de alimentação aos alunos atendidos, de modo a atender às exigências contidas no item 4.6.6 da Resolução/RDC/ANVISA n.º 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria CVS/ANVISA – 06/99, de 10 de março de 1999;

III – adotar medidas para o controle de vetores e pragas urbanas, bem como para a higienização dos reservatórios de água, com o posterior registro da operação de limpeza, em conformidade com as exigências contidas nos itens 4.3.1 e 4.4.4 da Resolução/RDC/ANVISA n.º 216, de 15 de setembro de 2004;

IV – a potabilidade da água utilizada para a manipulação dos alimentos, nos casos de solução alternativa de abastecimento de água, deve ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas na legislação específica, de modo a atender às determinações contidas no item 4.4.1 da Resolução/RDC/ANVISA n.º 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria CVS/ANVISA – 06/99, de 10 de março de 1999;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: (54) 3520 7000
99700-000 Erechim – RS

V – os cardápios organizados pelas Escolas e Entidades mencionadas nesta Ordem de Serviço devem ser divulgados para a comunidade.

Art. 3.º Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 4.º Esta ordem de serviço entra em vigor na data de sua assinatura.

Prefeitura Municipal de Erechim/RS, 30 de Janeiro de 2013.

Lucas Roberto Farina
Prefeito Municipal em Exercício