



## NOTA TÉCNICA SESD N°02, DE 14 DE MAIO DE 2021

A Subsecretaria de Estado de Políticas Sobre Drogas, através do Centro de Acolhimento e Atenção Integral sobre Drogas (CAAD), vem orientar quanto à medidas pontuais relacionadas ao risco sanitário no âmbito do preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.

**Considerando** a regulação vigente sobre boas práticas para serviços de alimentação, presta abaixo os seguintes esclarecimentos às equipes responsáveis:

1. As áreas internas e externas da cozinha devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.
2. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.
3. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.
4. As lixeiras utilizadas para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de tampas acionadas sem contato manual, com pedal.
5. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.
6. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
7. Todos que por algum motivo necessitarem utilizar a cozinha devem cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores.
8. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado. Devem estar



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ESTADO DE DIREITOS HUMANOS  
SUBSECRETARIA DE ESTADO DE POLÍTICAS SOBRE DROGAS

adequadamente acondicionados e identificados, e sua utilização deve respeitar o prazo de validade.

9. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.
10. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
11. Os óleos e gorduras utilizados devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
12. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
13. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias.
14. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se embalar o mesmo, no mínimo, com as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.
15. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
16. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do manipulador, consumidor e de outras fontes.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ESTADO DE DIREITOS HUMANOS  
SUBSECRETARIA DE ESTADO DE POLÍTICAS SOBRE DROGAS

**REFERÊNCIA:**

RDC 216 – Anvisa – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

***Silvana Anne da Silva Andrade***  
Nutricionista - CAAD

Centro de Acolhimento e Atenção Integral sobre Drogas  
Rua Treze de Maio, 47- Centro – Vitória – CEP 29015-280

## ASSINATURAS (2)

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

**SILVANA ANNE DA SILVA ANDRADE**

NUTRICIONISTA - DT

SESA - SESA

assinado em 24/05/2021 16:13:21 -03:00

**CARLOS AUGUSTO LOPES**

SUBSECRETARIO ESTADO QCE-01

SEDH - SESD

assinado em 24/05/2021 16:16:29 -03:00



### INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 24/05/2021 16:16:29 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)  
por SILVANA ANNE DA SILVA ANDRADE (NUTRICIONISTA - DT - SESA - SESA)  
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2021-H9GMHX>