



Governo do Estado de São Paulo
Secretaria da Educação
Centro de Administração, Finanças e Infraestrutura Suzano

Comunicado

Interessado: Escolas Estaduais de Suzano

Assunto: Orientações sobre coleta de amostras dos alimentos, aquisição dos sacos de amostras e de termômetro para alimentos.

Senhores Diretores,

O Departamento de Alimentação Escolar (DAESC), por meio do Centro de Supervisão e Controle do Programa de Alimentação Escolar (CEPAE) e da Diretoria de Ensino – Região de Suzano vem por meio deste comunicado **orientar** sobre o recolhimento obrigatório das amostras de alimentos servidos nas escolas.

Em acordo com o artigo 52 de **Portaria CVS-5 de 9 de abril de 2013**, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, a coleta de amostras deve ser realizada com o objetivo de esclarecer alguma ocorrência de surto de toxinfecções alimentares.

Seguindo também orientação da **Portaria 2619/2011** item 14.5.2 “as amostras de pratos prontos para o consumo preparados em estabelecimentos com sistema de autosserviço, escolas, creches, casas de longa permanência e em serviços de nutrição de estabelecimento de assistência à saúde, devem ser guardadas sob refrigeração até 4°C no caso de alimentos líquidos, ou sob congelamento a – 18°C para os demais alimentos”.

Portanto, ressaltamos que **diariamente** deverá ser colhida amostra de todos os alimentos que compõe as refeições de todos os períodos (inclusive itens embalados individualmente como barra de cereais, biscoitos, bebidas lácteas UHT, etc.) e também da água utilizada para o preparo das refeições, antes do início da distribuição, de acordo com o seguinte método de colheita:

1. Identificar os sacos de amostra com as seguintes informações: nome da escola, nome do produto, data da coleta, temperatura, horário e nome do responsável pela coleta;
2. Proceder à higienização das mãos;
3. Abrir o saquinho com uma tesoura sem tocá-lo internamente ou assoprá-lo;

Classif. documental

006.01.10.001



SEDUCMEM202207051A

Governo do Estado de São Paulo
Secretaria da Educação
Centro de Administração, Finanças e Infraestrutura Suzano

4. Coletar a amostra do alimento (mínimo 100g), preferencialmente com o mesmo utensílio utilizado na distribuição;

5. Retirar o ar e fechar a embalagem com um nó firme e de forma que os dizeres da identificação permaneçam à vista;

6. Temperatura e tempo de armazenamento das amostras de alimentos:

- Alimentos líquidos devem ser guardados na geladeira até no máximo 4°C.
- Alimentos sólidos devem ser guardados em freezer até no máximo -18°C.
- **As amostras deverão ser armazenadas por 96 horas (4 dias).**

7. Após o período de armazenamento, não havendo nenhum registro de intoxicação alimentar suspeita as amostras podem ser descartadas.

As escolas deverão adquirir os sacos plásticos para coleta de amostra de alimentos nas seguintes descrições: em polietileno virgem; transparente; dimensões 15 x 35 cm ou 12 x 30 cm; estéreis.

Assim como deverão fazer a aquisição do Termômetro Culinário Digital tipo Espeto para ser utilizado na Cozinha; À prova d'água. Indicado para medir e controlar a temperatura dos alimentos. Medir de -50°C a 300°C. Preço médio encontrado: R\$ 25,00.

Estamos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessário.

Suzano, 18 de fevereiro de 2022.

Silmara Cristina Barbosa Francisco
Agente Técnico de Assistência a Saúde
Centro de Administração, Finanças e Infraestrutura Suzano

MARA SILVIA BIOTO
Dirigente Regional de Ensino
Diretoria de Ensino Suzano

