

CRITÉRIOS SANITÁRIOS MÍNIMOS PARA FUNCIONAMENTO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E SUPERIOR NO ESTADO DO PARANÁ –

COM BASE NA RESOLUÇÃO SESA Nº 0318/2002

**SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO PARANÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

Curitiba, Dezembro de 2007

**SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO PARANÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

1. APRESENTAÇÃO

Este documento apresenta os critérios mínimos necessários para o funcionamento das instituições de ensino fundamental, médio e superior, visando minimizar os riscos à saúde de alunos, professores e funcionários desses estabelecimentos.

Tem como objetivo, atender a demanda criada pela SEED – Secretaria de Estado da Educação, com relação a adequação dos estabelecimentos de ensino aos critérios sanitários mínimos para funcionamento.

Está embasado na Resolução Estadual Nº318/2002 - SESA, que tem por objetivo a normatização da estrutura-física e do funcionamento de forma padronizada, das instituições de ensino no Estado do Paraná.

O cumprimento desses critérios mínimos apresentados, não isenta, porém, o atendimento à legislação sanitária vigente, a saber:

- Lei Estadual Nº14423 de 02/06/2004, que dispõe sobre o atendimento a padrões de qualidade nutricional e de vida, pelos serviços de lanches nas unidades educacionais públicas e privadas.
- Lei Estadual Nº14855 de 19/10/2005 que complementa a Lei Estadual Nº14423 de 02/06/2004.
- Outras que vierem a complementá-las ou substituí-las, de âmbito Federal, Estadual e Municipal.

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

CRITÉRIOS SANITÁRIOS MÍNIMOS PARA FUNCIONAMENTO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E SUPERIOR NO ESTADO DO PARANÁ – RESOLUÇÃO SESA Nº 0318/2002

CRITÉRIOS SANITÁRIOS MÍNIMOS PARA FUNCIONAMENTO DAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E SUPERIOR NO ESTADO DO PARANÁ – RESOLUÇÃO SESA Nº 0318/2002

I. ESTRUTURA FÍSICA MÍNIMA		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
1	Iluminação	<ul style="list-style-type: none">• Sistema de iluminação em boas condições de funcionamento e protegido contra impactos e quedas
2	Janelas	<ul style="list-style-type: none">• Quando necessário, deverá ser previsto meio de proteção contra excesso de luz solar• Caso seja basculante ou máxim-ar, devem apresentar ferragem de acionamento na altura do peitoril para facilitar manobras de abertura e fechamento.• Janelas máxim-ar no térreo, devem apresentar sistemas de proteção contra acidentes• A partir do 1º pavimento, devem ter meios de proteção contra quedas• Vidros íntegros
3	Paredes	<ul style="list-style-type: none">• São proibidas paredes de vidro
4	Ambientes	<ul style="list-style-type: none">• Deverão existir rampas em todos os locais de desnível para movimentação de cadeirantes
II. ABRIGO DE RESÍDUOS		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
1	Acondicionamento	<ul style="list-style-type: none">• O lixo deverá ser acondicionado e armazenado em recipientes higienizáveis, durante o menor tempo possível• A higienização dos recipientes deverá ser imediatamente após a coleta
III. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
1	Instalações Hidro-sanitárias	<ul style="list-style-type: none">• Lavatório com torneira, vaso sanitário e ralos sifonados, em perfeitas condições de funcionamento, com esgoto conectado à rede pública ou fossa e sumidouro• porta sabonete líquido com dispensador• porta toalha de papel descartável• papel higiênico• lixeira para cada vaso sanitário e lixeira para acondicionar papel toalha dos lavatórios

IV. INFRA-ESTRUTURA AMBIENTAL		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
1	Água Potável	<ul style="list-style-type: none"> • Ligação à rede pública de abastecimento • Volume do reservatório suficiente para 2 (dois) dias de consumo • Tampas dos reservatórios de material impermeável, não corrosivo • Acesso aos reservatórios restrito pessoal de limpeza e manutenção • Onde não existe rede pública, as fontes (poços) devem ser sanitariamente protegidos e a água deve ser clorada • Teor de cloro conforme Portaria 1469/MS, D.O.U. em 22/02/2001 • Evitar reservatórios de fibrocimento • Limpeza e desinfecção dos reservatórios, no mínimo semestral e com registro atualizado • Os encanamentos deverão ser mantidos em bom estado de conservação, com ausência de infiltrações
3	Bebedouros	<ul style="list-style-type: none"> • Bebedouros que permitam higienização de filtros conforme orientação do fabricante
4	Instalações pluviais	<ul style="list-style-type: none"> • Deverão ser ligadas à rede pública onde esta existir
5	Manejo integrado de pragas	<ul style="list-style-type: none"> • Quando medidas de prevenção não forem eficazes, o controle químico deve ser executado por Empresa especializada, licenciada pela autoridade sanitária, durante as férias escolares, e os registros serem mantidos atualizados
6	Limpeza	<ul style="list-style-type: none"> • Deverá haver limpeza geral do estabelecimento, incluindo área externa
V. COZINHAS E CANTINAS DE ESCOLAS COM REFEIÇÕES PREPARADAS NO LOCAL		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
01	Localização	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinhas e cantinas devem estar distantes de focos de insalubridade (imediações, local e dependências anexas limpas, ausência de objetos em desuso, ausência de animais domésticos, insetos e outros vetores).
02	Acesso	<ul style="list-style-type: none"> • O acesso deve ser direto e independente, sem comunicação com outras dependências que não façam parte da cozinha/cantina.
03	Distribuição das dependências	<ul style="list-style-type: none"> • As dependências devem permitir espaço adequado para o desenvolvimento do trabalho, com linha racional, permitindo um fluxo único do produto, sem cruzamento das áreas.
04	Paredes	<ul style="list-style-type: none"> • Paredes lisas, laváveis, impermeabilizáveis até 2 metros de altura, limpas e bem conservadas, sem frestas e rachaduras.
05	Portas e Janelas	<ul style="list-style-type: none"> • Portas e janelas que ajustem perfeitamente em seus batentes, teladas nas aberturas externas, limpas e em bom estado de conservação; portas providas de fechamento automático.

06	Ventilação	<ul style="list-style-type: none"> • Deverão ser ventiladas natural e/ou artificialmente, isentas de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores, permitindo a eliminação dos mesmos sem causar danos ou incomodo à vizinhança. • Caso exista sistema de exaustão, este deverá estar em perfeito estado de funcionamento e limpo.
07	Eliminação de Águas Servidas	<ul style="list-style-type: none"> • A eliminação de águas servidas deve se dar através de fossas, rede pública de esgoto, caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento "FICA PROIBIDO O DESPEJO DE ÁGUAS SERVIDAS PARA ÁREAS EXTERNAS E PÁTIOS INTERNOS". • As caixas de gordura deverão ser limpas semestralmente e com registros
08	Acondicionamento do Lixo	<ul style="list-style-type: none"> • O acondicionamento do lixo deve ser feito em recipiente lavável, com tampa, preferencialmente com pedaleira, com uso de sacos de lixo; com localização prevenindo contaminação dos manipuladores e ambiente, em número e tamanho suficiente para atender a necessidade de armazenamento e coleta pública de resíduos.
09	Lavatório	<ul style="list-style-type: none"> • Deverá haver lavatório dentro da área de manipulação de alimentos com pias, sabão líquido, escovas para limpeza das unhas e toalhas descartáveis.

VI. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NO PREPARO DE ALIMENTOS

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
01	Maquinários	<ul style="list-style-type: none"> • Máquinas e Equipamentos deverão ser apropriados e em quantidade suficiente para atender a demanda. • Deverão ser de material inoxidável (aço, plástico, vidro, etc.) e as superfícies de contato com os alimentos devem ser lisas, laváveis, impermeáveis, limpas e em bom estado de conservação e funcionamento.
02	Utensílios	<ul style="list-style-type: none"> • Os utensílios devem ser lisos, impermeáveis, de material não contaminante, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza, íntegros, e devem ser armazenados de maneira a evitar a contaminação dos mesmos por poeira, insetos e roedores
03	Móveis	<ul style="list-style-type: none"> • Móveis, estantes, mesas, estrados e armários devem existir em quantidade e capacidade suficiente para a guarda de utensílios e matéria prima; devendo as superfícies de contato com os alimentos serem lisas, laváveis, impermeáveis, íntegras e de fácil limpeza
04	Instalações para Proteção e Conservação	<ul style="list-style-type: none"> • Instalações para a proteção e conservação de alimentos como: refrigeradores, freezers, câmaras frigoríficas, estufas, balcão térmico, devem ser adequados aos tipos de alimentos e à capacidade de produção e distribuição • Devem ter superfícies lisas, laváveis e impermeáveis • Devem apresentar bom estado de conservação, funcionamento e limpeza, e serem resistentes à ação de produtos químicos
05	Despensa	<ul style="list-style-type: none"> • Área específica para a estocagem dos alimentos, com estrado, prateleiras • Deve ser de fácil limpeza (diária), arejada, bem iluminada, com proteção nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos/roedores,

VII. ALIMENTOS		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
01	Matérias-Primas	<ul style="list-style-type: none"> • Deverão ser utilizadas somente matérias primas e produtos com características organolépticas normais, provenientes de estabelecimentos autorizados pela Vigilância Sanitária. • Com embalagem e rotulagem de acordo com a legislação vigente.
02	Proteção contra a Contaminação	<ul style="list-style-type: none"> • Os alimentos devem estar protegidos contra a contaminação pelo pó, saliva, insetos e roedores, ou outras formas de contaminação; armazenados distante de substâncias perigosas como inseticidas, detergentes e desinfetantes.
03	Proteção contra a Contaminação	<ul style="list-style-type: none"> • Os alimentos devem estar protegidos contra a alteração, sendo armazenados à temperatura de congelamento (-18°C), refrigeração (4 a 10°C, conforme o produto) ou acima de 65°C quando pronto para o consumo; • O armazenamento, exposição e conservação dos alimentos deve ser realizado de forma higiênica.
04	Manipulação dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • A manipulação dos alimentos deve ocorrer com operação manual mínima e de forma higiênica.
05	Sobras de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • A eliminação de sobras de alimentos deve ser imediata.
VIII. MANIPULADORES		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
01	Asseio Pessoal	<ul style="list-style-type: none"> • Não devem desenvolver outras atividades além da manipulação dos alimentos; devem manter asseio corporal (mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adorno nos dedos ou pulsos)
02	Hábitos higiênicos	<ul style="list-style-type: none"> • Usar uniforme de trabalho completo (touca, guarda pó, sapato antiderrapante e impermeável quando necessário) de tonalidade clara, íntegro e limpo.
03	Condições de Saúde	<ul style="list-style-type: none"> • Deverá haver ausência de lesões cutâneas (feridas, supurações), ausência de sintomas de afecções respiratórias e intestinais. Quando o manipulador apresentar algum dos sinais e sintomas descritos acima, o mesmo deverá ficar afastado da atividade de manipulação enquanto persistir o problema.
04	Higienização das Mãos	<ul style="list-style-type: none"> • Proceder lavagem cuidadosa das mãos antes de manipular os alimentos e após a lavagem de hortaliças
05	Treinamento em Boas Práticas de Manipulação	<ul style="list-style-type: none"> • O treinamento dos manipuladores de alimentos deverá ocorrer no ato da admissão e de forma periódica

IX. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NO PREPARO DE ALIMENTOS

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
01	Aplicação	<ul style="list-style-type: none"> Existência e aplicação do Manual de Boas Práticas
02	Separação de áreas	<ul style="list-style-type: none"> Deverá ser prevista barreira física ou técnica na área da cozinha, para separar a área limpa da área suja, preservando a qualidade dos alimentos ainda sem manipulação, daqueles que já sofreram cocção ou desinfecção

X. TRANSPORTE DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO (preparados por empresas terceirizadas)

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
01	Veículo	<ul style="list-style-type: none"> Veículos limpos, em bom estado de conservação e de uso exclusivo para o transporte de alimentos.
02	Transporte	<ul style="list-style-type: none"> O sistema de transporte e distribuição das refeições até o local de consumo deverá manter o alimento em temperatura adequada à sua utilização (pratos quentes e pratos frios). Os recipientes devem estar limpos e íntegros, com fechamento adequado para proteção dos alimentos e sobre estrados impermeáveis e de fácil limpeza. O tempo de distribuição deverá ser o mais breve possível entre o final do preparo e o consumo.

XI. RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO (preparados por empresas terceirizadas)

N.º	ITENS	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS
01	Temperatura dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Na recepção dos alimentos, após a verificação da temperatura dos mesmos pela escola, somente poderão ser aceitos os alimentos que se apresentarem na temperatura adequada (refrigerados no máximo até 10°C e quentes no mínimo de 65°C).
02	Conservação dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Caso o alimento não seja consumido imediatamente, o mesmo deverá ser mantido em temperatura adequada (até 10º C e acima de 65º C - conforme o caso), para garantir a qualidade e diminuir a possibilidade de multiplicação de microrganismos.

XII. CONSERVAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO - (preparados por empresas terceirizadas)		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
01	Conservação dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> No caso da necessidade de reaquecer os alimentos, levar à temperatura de 74°C por no mínimo 2 minutos e servir imediatamente.
02	Conservação dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Os pratos prontos para o consumo deverão ser mantidos em equipamentos de conservação que garantam a temperatura quente (min. 65°C por no máx. 6h) ou fria (máx. 10°C) para a conservação dos mesmos.
03	Conservação dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Os alimentos perecíveis não podem ficar fora da temperatura ideal de conservação por mais de 2 horas.
04	Conservação dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Os pratos quentes transportados em hot box (container isotérmico) não devem permanecer abaixo de 65°C por mais de uma hora.
05	Conservação dos Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Refeições prontas e embaladas individualmente são de uso único e devem ser armazenadas adequadamente, para não serem contaminadas antes do consumo.
XIII. HIGIENIZAÇÃO		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
01	Higienização dos Utensílios	<ul style="list-style-type: none"> Quando a higienização dos utensílios ocorrer na própria escola, esta deverá dispor de instalações adequadas, dotadas de água quente e fria, detergentes e desinfetantes ou máquina de lavar a quente.
XIV. CONTROLE DE QUALIDADE		
<i>N.º</i>	<i>ITENS</i>	<i>ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS</i>
01	Licença Sanitária	<ul style="list-style-type: none"> Os prestadores de serviços terceirizados deverão apresentar a Licença Sanitária atualizada à escola, que deverá mantê-las em local de fácil acesso para fins de fiscalização.
02	Controle de Qualidade de Matérias Primas e Ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> O controle de qualidade das matérias primas e dos ingredientes utilizados pela unidade de preparação das refeições e lanches é de responsabilidade do local e/ou empresa produtora, podendo ser monitorado sempre que necessário pela escola.