



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO
RUA DR. GABRIEL VILELA, 413 – CENTRO - CEP 14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3173 – 8200
E – MAIL: prefeitura@igarapava.sp.gov.br

Igarapava, 31 de Março de 2023.

Ofício 216/2023.

Excelentíssimo Senhor,

Através do presente, tenho a honra de dirigir-me à honrosa presença de Vossa Excelência, para encaminhar respostas relacionados ao requerimento de numero **32/2023**, de autoria da nobre edil Carla Adriana Mendonça, datado de 16 de março de 2023, colocando-me à seu inteiro dispor para sanar eventuais dúvidas porventura surgidas.

Apresento à Vossa Excelência, meus protestos de elevada estima e distinta consideração.


JOSE RICARDO RODRIGUES MATTAR
Prefeito Municipal

23/03/23 15:23:20
Câmara Municipal de Igarapava
Jailso Carlos Izidoro
Chefe de Secretária

À SUA EXCELENCIA

DD. SR. FREDERICK REQUI MENDONÇA

PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE IGARAPAVA-SP.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO
DIRETORIA MUNICIPAL DE SAÚDE.
DPTO. DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL.
DEPTO. VIGILANCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
Rua Saldanha Marinho, 884- Igarapava-SP- centro (F)16-3172-1016
Atendimento presencial ou por E- mail: visamigarapava@yahoo.com.br



RELATÓRIO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

COZINHA PILOTO

CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO MERENDA ESCOLAR

FEVEREIRO/2023

Recebido em 06/02/2023
Juliana Cornelia de Jesus
Diretora do Departamento de Educação,
Cultura e Esportes
Portaria nº 521, de 25/11/2021

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO
DIRETORIA MUNICIPAL DE SAÚDE.
DPTO. DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL.
DEPTO. VIGILANCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
Rua Saldanha Marinho, 884- Igarapava-SP- centro (F)16-3172-1016
Atendimento presencial ou por E- mail: visamigarapava@yahoo.com.br



PARTES ENVOLVIDAS:

Cozinha Piloto:

Dra. Marina Locce Antunes
Nutricionista Responsável- Técnico

Equipe da Vigilância Sanitária:

**Jose Andre Neto – Coordenador de Vigilância Sanitária
Municipal**

Estevão Emmanuel da Costa Mateus- Visitador Sanitário

Vinicius de Paula Basso- Visitador Sanitário

Vicente de Paula Precioso- Visitador Sanitário

Em inspeção sanitária na CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO-MERENDA ESCOLAR, Cozinha Piloto, do Município de Igarapava-SP, localizada a Rua Expedicionário Rodrigues de Lima, 15, (fundos) inspeção realizada na sexta-feira, 03 de fevereiro de 2023, constatou-se que os seguintes locais foram inspecionados, citam-se:

- 1-Entrada de pessoas , servidores ;
- 2-Recebimento de alimentos;
- 3-Setor de higienização;
- 4-Escritório;
- 5-Setor de armazenamento de perecível;
- 6-Estoque;
- 7-Pré-preparo;
- 8-Área de cocção;
- 9-DML- Deposito de Material de Limpeza
- 10-Sanitários;
- 11-Câmara fria;
- 12-Parte documental

DESCRIÇÃO DOS FATOS:

1- Entrada de pessoas.

Em inspeção sanitária realizada in loco, constatou-se que: a entrada de pessoas se dá pela lateral, fundos do galpão onde encontramos uma área elevada, por onde as pessoas circulam que exige atenção ao passar, pois não possui corrimão e há risco de quedas.

O local estava muito sujo, com fezes de pombos, lixo, poeira.

Há a necessidade de providenciar um corrimão no local, limpeza geral e manutenção desta limpeza.

2- Recebimento de alimento:

Os alimentos e matéria-prima são recebido pela lateral do prédio (galpão) onde há um desnivelamento de piso, uma elevação em que as pessoas passam por ele sem proteção alguma (guarda - corpos) havendo um serio risco de queda. Há a necessidade de providenciar um guarda- corpos, placas de identificação para segurança das pessoas que por la transitam.

O recebimento dos alimentos é realizado no mesmo setor até o deposito.

3- Setor de higienização:

A sala é azulejada, com piso, possui pia, balde lixo, está dentro das normas.

Observou-se que o balde de lixo esta estragado, devendo fazer sua substituição.

Providenciar uma segunda pia para melhorar o fluxo de trabalho para os funcionários.

Providenciar porta de tela mosquiteira para evitar pragas e insetos no local.

Identificar a área com placas obrigatórias de acordo com o manual de Boas Praticas em Fabricação de Alimentos.

4- Escritório.

O setor de escritório não havia nada montado, porém, precisa ser providenciado separação física de material lavável entre os

setores, placas de identificação do local, ambiente agradável e climatizado para o trabalho.

Havia alguns orifícios no chão, elevado, com risco de acidentes, corte nos pés que precisa ser eliminados, fiação exposta.

5- Setor de Armazenamento de Perecível

Havia vários refrigeradores no local.

Precisam providenciar placa de identificação de setor, faxina e limpeza geral, divisórias laváveis.

Providenciar ralo para escoamento da água no local.

Há orifícios no chão, elevado, que oferece risco de corte que precisa ser eliminados. (fiação expostas)

6- Estoque/Deposito

Providenciar faxina, limpeza geral e manutenção.

Providenciar a separação física do deposito da Central de alimentação com os entulhos do extinto supermercado liberdade que , também, estão naquele local. Os entulhos oferecem risco de pragas urbanas, acidentes, e precisa ser isolado.

Havia muitas pombas (ratos de asas) voando no local, que considera risco de doenças iminentes. O local precisa passar por reformas no galpão, fechando todo e quaisquer orifícios que estas pombas possam entrar.

Separar o armazenamento de utensílios e panelas do armazenamento dos alimentos.

Os alimentos estão armazenados de forma correta, ou seja, dentro de suas próprias embalagens, suspensos do chão.

7- Pré-preparo de alimentos.

Precisa providenciar no local: pintura com tinta lavável de cor clara (branca) , pia grande, balde de lixo com acionamento por pedal, climatizar o local; no momento da inspeção estava muito quente, abafado e sem condições de trabalho devido o calor excessivo.

8- Área de cocção:

Na área de cocção há cinco fogões, duas caldeiras, o fluxo de produção de alimentos centralizado é muito grande, ou seja, sete mil refeições diárias(informação da nutricionista)

Há no local um exaustor tipo coifa com dois sugadores, que necessita de manutenção e medição de ruídos a ser solicitado pelo serviço de saúde ocupacional / engenheiro de segurança do trabalho para verificar se o ruído emitido está dentro do permitido

O forro do local é antigo e de isopor que derrete , se desfaz com o calor intenso, devendo ser substituído por um material que suporte temperaturas elevadas e de melhor durabilidade, permitido pela lei vigente.

No local observou-se um calor muito intenso, falta de ventilação, abafado, será solicitado ao setor de saúde ocupacional, medições de temperatura a fim de verificar se esta dentro das normas suportáveis de temperatura ambiente.

Havia no local dois outros exaustores que não funciona, devendo ser feita manutenção com urgência.

Observou-se vários encanamentos de gás de cozinha exposto, a fim de proporcionar segurança aos trabalhadores, será

solicitado um laudo do setor de engenharia, garantindo a segurança do local.

Não observou extintores de incêndio no local, precisa providenciar, assim como dar treinamento aos funcionários para extinção de incêndios e registrar o treinamento.

Havia alguns pisos na parede com rachaduras, precisa ser substituídos.

Providenciar portas-mosqueteiras no local.

Providenciar manutenção nos fogões com defeito/estragados.

Providenciar coifas com exaustores acima de cada fogão, pois só observou coifas sobre um fogão.

Retirar todo o equipamento de madeira de dentro dos setores e substituir por outros, **madeira é proibida em cozinha.**

9- DML- DEPOSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA

O local está adequado, precisa deixar rodos, vassouras e os produtos de limpeza dentro dele quando não estiver em uso. Identificar com placa –DML.

10- Sanitários

Os sanitários utilizados são do galpão do antigo liberdade, não há sanitários específicos para a central de Alimentos.

Os sanitários precisam de faxina, manutenção e limpeza.



11- Câmara fria

Há uma câmara fria no local.

Observou-se que havia alimentos descobertos e armazenados no piso (chão) dentro de embalagens plásticas.

Tudo que for colocado para armazenamento dentro de câmara a frio deverá estar dentro de embalagens plásticas com tampa, etiqueta de identificação, data de fabricação e validade, suspensa do piso, colocados sobre paletes de plásticos de acordo com os POPs e manuais da Merenda Escolar, elaborada pela nutricionista.

Providenciar treinamento para funcionárias que entra na câmara e comprar os EPIS necessários como: bota, luvas , óculos, roupa térmica, de acordo coma legislação.

12- Parte documental.

Apresentar POPs obrigatórios; Apresentar Manual de Boas Praticas em fabricação de Alimentos; RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, DISPOE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRATICAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO.

- Apresentar PGR- Programa de Gerenciamento de Risco- NR 09
- Apresentar ASO (Atestado de Saúde Ocupacional)NR 07
- Apresentar PCMSO- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional- NR 07
- Apresentar listagem de distribuição de EPIS- Equipamento de Proteção Individual. NR -06
- Apresentar o laudo de controle de pragas urbanas semestral realizado por empresa própria com licença sanitária(da prefeitura não valor juridico);RDC 52/2009.
- Apresentar laudo de ruídos suportáveis; NR 15
- Apresentar laudo de temperatura e calor e pressão dentro dos limites suportáveis,NR 17

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO
DIRETORIA MUNICIPAL DE SAÚDE.
DPTO. DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL.
DEPTO. VIGILANCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
Rua Saldanha Marinho, 884- Igarapava-SP- centro (F)16-3172-1016
Atendimento presencial ou por E- mail: visamigarapava@yahoo.com.br



- Apresentar laudo de conformidade da instalação de canalização do gás de cozinha;
- Apresentar adequação do local que evita a entrada de pombos, risco iminente de doenças;
- Apresentar plano de amostragem , no momento da inspeção não havia
- Apresentar planilha de limpeza de caixa de água e análise da mesma – CVS 6/2011.
- Apresentar POP de transporte que garanta a integridade do alimento transportado;
- Apresentar documento de higienização do veículo de transporte de alimentos nos últimos 90 dias;

DOS PRAZOS:

Parte documental:15 dias

Laudo de engenharia: 03 dias

Laudo Saúde Ocupacional:03 dias

12- Conclusão.

O Departamento de Vigilância Sanitária informa que o local precisa de muitas adequações para que possa funcionar, ainda que provisório, de forma correta e garantindo a saúde ocupacional dos servidores daquele local.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO
DIRETORIA MUNICIPAL DE SAÚDE.
DPTO. DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL.
DEPTO. VIGILANCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
Rua Saldanha Marinho, 884- Igarapava-SP- centro (F)16-3172-1016
Atendimento presencial ou por E- mail: visamigarapava@yahoo.com.br



Assim sendo, de acordo com o laudos dos Departamento de engenharia e Saúde ocupacional, será concluído o seguinte:

DEFERIDO no local de trabalho provisório, desde que façam as mudanças, reformas, adaptações necessárias de acordo com os prazos , aqui neste relatório, pré- estabelecidos.

Igarapava, 06 de fevereiro de 2023



José Andre Neto

Chefe de Divisão de Vigilância e Controle
Coordenador de Departamento de Vigilância Sanitária e Saúde do
Trabalhador

Anexo fotos do local.



Figura 1 – PORTA – COZINHA PARA GALPÃO– COLOCAR BARREIRA FISICA OU PORTA E MANTER FECHADA.
PINTAR TODA A ESTRUTURA COM TINTA BRANCA LAVÁVEL.

[Handwritten signature]

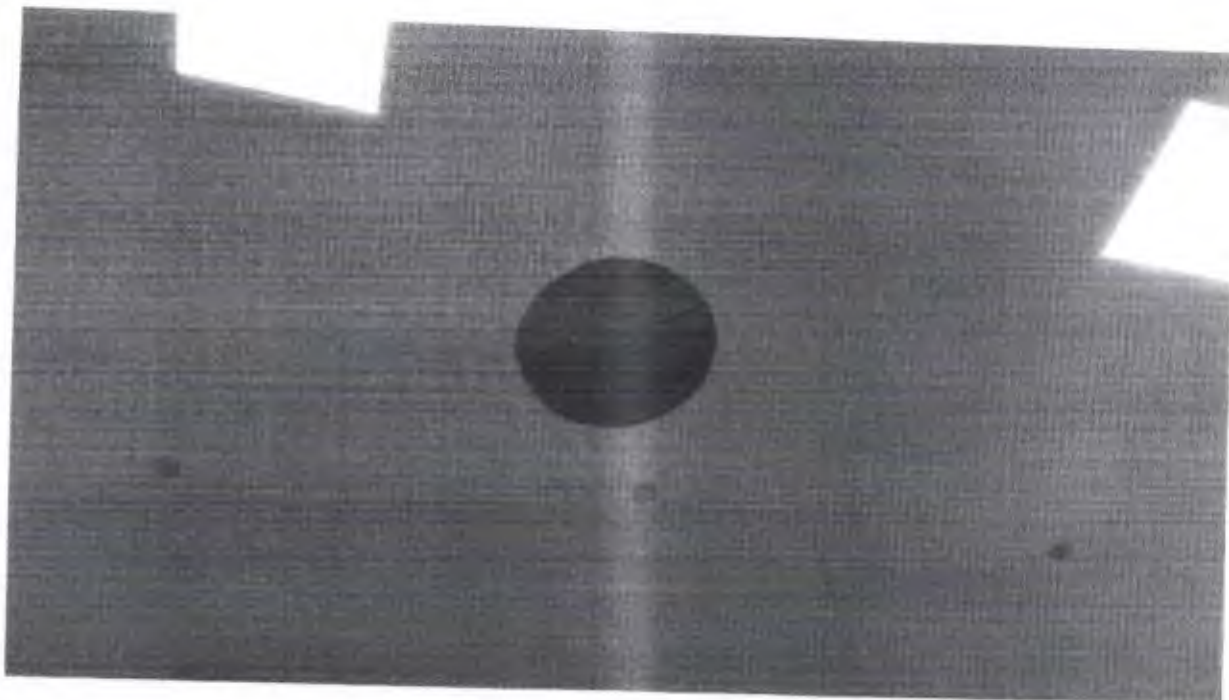


Figura 2 - SISTEMA DE EXAUSTÃO- FAZER A MANUTENÇÃO — NÃO FUNCIONA —PROVIDENCIAR MANUTENÇÃO.



Figura 3- COIFA- PROVIDENCIAR MANUTENÇÃO. MUITO BARULHO.



Figura 4 – DEPÓSITO- SEPARAR UTENSÍLIOS DE COZINHA DE ALIMENTOS

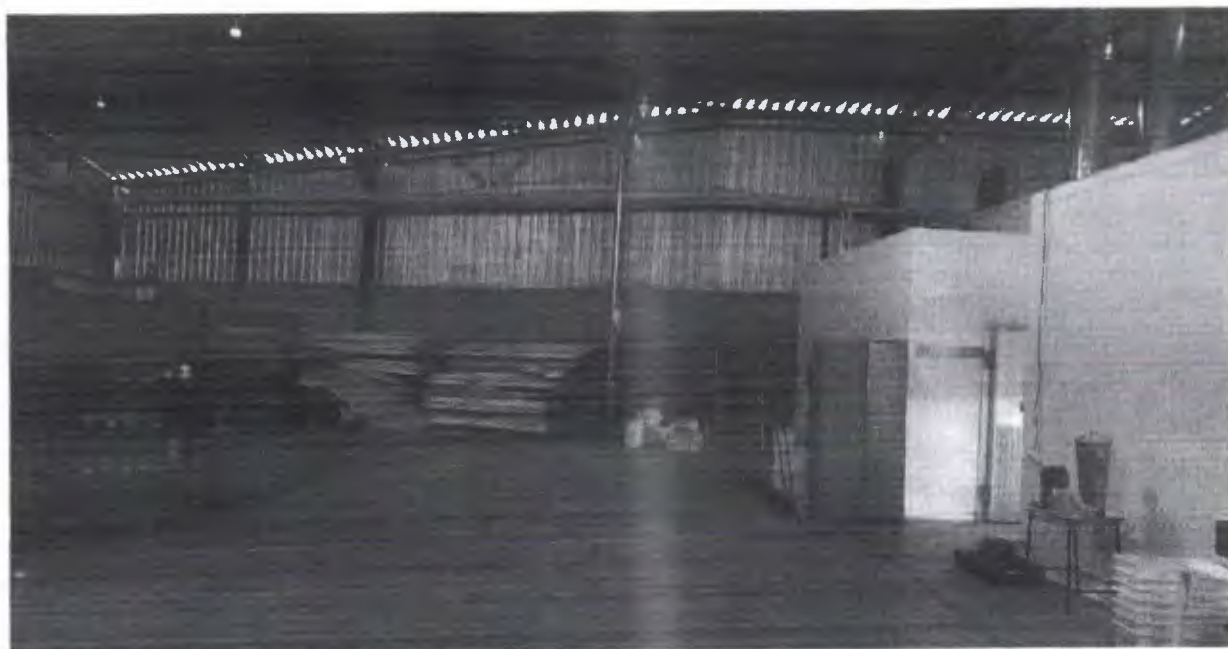


Figura 5- MATERIAIS DO ANTIGO ESTABELECIMENTO- FAZER A SEPARAÇÃO COM BARREIRA FÍSICA



Figura 6-MATERIAIS DO ANTIGO ESTABELECIMENTO-FAZER A SEPARAÇÃO COM BARREIRA FÍSICA

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO

EU, Dra. Marina Locce Antunes, Nutricionista – CRNSP:76.705, recebo o presente relatório com 14 páginas e dou ciência .

Igarapava, _____ de fevereiro de 2023.

Dra. Marina Locce Antunes- Nutricionista Responsável-Técnico



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO
DIRETORIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DPTO. DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL
DEPTO. VIGILANCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR



PREFEITURA DE
IGARAPAVA
COMPROMISSO COM O TRABALHO

Rua Saldanha Marinho, 884- Igarapava-SP- centro (F)16-3172-1016

Atendimento presencial ou por E- mail: visamigarapava@yahoo.com.br

Ofício. N.009/2023

Igarapava, 06 de fevereiro de 2023.

Assunto: Solicita Laudo de conformidade e avaliação de calor (temperatura) na Central de Alimentação- Merenda Escolar- Cozinha Piloto.

Ilma.Sra.

Elias Ricardo Rodrigues Rosa

Chefe de Setor de Saúde Ocupacional

Prezado Senhor

Vimos pelo presente, solicitar em **caráter de urgência**, *laudo de avaliação de temperatura e calor* na CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO MERENDA ESCOLAR, cozinha piloto, afim de que possa garantir a segurança, qualidade de vida de todos os servidores públicos que lá trabalham.

Certos da acolhida atenção, aceite nossos votos de elevada estima e distinta consideração.

Atenciosamente,


Jose Andre Neto

Chefe de Divisão de Vigilância e Controle
Coordenador de Departamento de Vigilância Sanitária e Saúde do
Trabalhador


Recbto
06/02/2023



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO
DIRETORIA MUNICIPAL DE SAÚDE.
DPTO. DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL.
DEPTO. VIGILANCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR



PREFEITURA DE
IGARAPAVA
COMPROSSO COM O TRABALHO

Rua Saldanha Marinho, 884- Igarapava-SP- centro (F)16-3172-1016

Atendimento presencial ou por E- mail: visamigarapava@yahoo.com.br

Ofício .N.008/2023

Igarapava, 06 de fevereiro de 2023.

Assunto: Solicita Laudo de conformidade de Instalação de tubulação de gás de cozinha – Central de Alimentação- Merenda Escolar.

Ilma.Sra.

Denise Marcelino

Engenheira-Civil

Departamento de Vigilância Sanitária

Prezada Senhora:

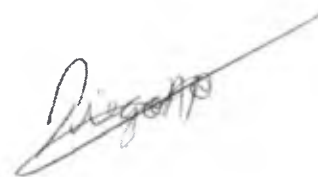
Vimos pelo presente, solicitar em **caráter de urgência**, *laudo de conformidade das tubulações de gás de cozinha*, instalada na CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO MERENDA ESCOLAR, cozinha piloto, afim de que possa garantir a segurança de todos os servidores públicos que lá trabalham.

Certos da acolhida atenção, aceite nossos votos de elevada estima e distinta consideração.

Atenciosamente,


Jose Andre Neto

Chefe de Divisão de Vigilância e Controle
Coordenador do Departamento de Vigilância Sanitária e Saúde do
Trabalhador



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO
DIRETORIA MUNICIPAL DE SAÚDE.
DPTO. DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL.
DEPTO. VIGILANCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR
Rua Saldanha Marinho, 884- Igarapava-SP- centro (F)16-3172-1016
Atendimento presencial ou por E- mail: visamigarapava@yahoo.com.br



Igarapava, 15 de março de 2023.

RELATÓRIO DE RE-INSPEÇÃO SANITÁRIA

REFERENCIAS:

NF: 000117.2023.15.006/2
Processo SEI N. 29.0001.0032417.2023-62

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA-SP
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO MERENDA ESCOLAR- COZINHA PILOTO
RESPONSÁVEL: MARINA LOCCE ANTUNES- NUTRICIONISTA
RUA EXPEDICIONÁRIO RODRIGUES DE LIMA, 15- FUNDOS
IGARAPAVA-SP

Em inspeção sanitária realizada in loco, nas dependências da cozinha piloto, em cumprimento ao mandado do Ministério público e ação em conjunto com o CEREST – Franca – SP, através do fiscal Sr. Cleber da Silva Benedito – CPF: 270.595.998-00; constatou-se que:

- Foi realizado treinamento e distribuição de EPIs (touca, jaleco, botas de borracha, luvas e jupon térmica para locais frios); como comprova ficha de distribuição de EPIs em anexo.
- Adequou, parcialmente, as condições sanitárias e de conforto do local de trabalho, improvisando um local dentro do galpão com mesa, cadeiras plásticas, geladeira, aparelho de micro-ondas.
- Providenciou tela cobrindo a entrada de pombos no local.
- Providenciou uma bancada de material lavável para apoio a higienização de utensílios de cozinha.

Em relação ao item: 01.03.01- Atividades e operações insalubres, nada fizeram, foi solicitado ao Departamento de Engenharia, avaliação e laudo do local e até o presente momento não se manifestou, como demonstra ofício em anexo.

Em relação à qualidade da merenda e fidelidade do cardápio, no ato da inspeção, constatou-se que a merenda em preparação era a mesma do cardápio do dia.

Seguem em anexo fotos, fichas de distribuição de EPIs, listagem de nomes de funcionários, Manual de Boas Práticas e fabricação de alimento, ficha de cardápio e listagem de pessoas capacitadas no treinamento.

Sem mais para o momento, colocamo-nos a disposição para esclarecimentos.

Anexo:



Área de transporte carga/descarga



Área de transporte com rampa de acesso única



Isolamento ao imóvel

EPI's para câmara fria- japonsa térmica





Área de vivência — lazer e descanso



Área de vivência



Área de higienização de utensílios de cozinha industrial

Participaram desta inspeção:

Nivaldo Ferreira Junior
Agente de Saneamento

Vinicius de Paula Basso
Visitador Sanitário

Cleber da Silva Benedito
AGENTE/ CEREST

Jose Andre Neto

Chefe de Divisão de Vigilância e Controle
Coordenador de Departamento de Vigilância Sanitária e Saúde do
Trabalhador



CÂMARA MUNICIPAL DE IGARAPAVA

PODER LEGISLATIVO

PÇA. JOÃO GOMES DA SILVA, 548 – FONE (16) 3172-1023 – 3172-5641

CEP: 14540-000 – ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ: 60.243.409/0001-60

SITE: igarapava.sp.leg.br

E-MAIL: atendimento@igarapava.sp.leg.br

EXCELENTÍSSIMO SENHOR PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE IGARAPAVA-SP
REQUERIMENTO Nº 032/2023.

A Edil que este subscreve, vem na forma regimental, após ouvido o Plenário, REQUERER do chefe do Poder Executivo, Excelentíssimo Senhor Dr. José Ricardo Mattar, QUE SE DIGNE A NOS ENVIAR, CÓPIA DO RELATÓRIO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DA COZINHA PILOTO.

Sala das Sessões, Igarapava-SP, 16 de março de 2023.

CARLA ADRIANA MENDONÇA
Vereadora

Protocolo 032/2023 10.45h
Câmara Municipal de Igarapava
CEP: 14540-000

Câmara Municipal de Igarapava
Sílvia Maria Carrer
Secretaria da Presidência