



CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TECNOLÓGICA PAULA SOUZA
ETEC JÚLIO DE MESQUITA
HABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

**ANÁLISE DA EFICIÊNCIA DO CONTROLE DE PRAGAS EM AMBIENTES DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Hélcio Rodrigues de Oliveira¹, Mariani Silva Santos²; Melissa Souza Alexandre³;
Valmiria Cazaes Santos Silva⁴; Vitoria Alves Cavalcante⁵

Resumo: Pragas urbanas trazem insegurança às pessoas, principalmente para os manipuladores de alimentos ou os que consomem. A contaminação pode ocorrer, principalmente na manipulação dos alimentos. Para reduzir o risco de contaminação, deve-se adotar as boas práticas, que incluem procedimentos padronizados, que estabelecem instruções para a realização de tarefas, principalmente higiênico-sanitárias, para garantir a qualidade e segurança dos produtos em serviços de alimentação. O Estudo demonstra importância de garantir ambientes escolares seguros e saudáveis, pois a presença de pragas urbanas nesses espaços significa risco à saúde das pessoas e em ambiente escolar, aos alunos, professores e demais profissionais da escola. Quem adota o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados, além de outras barreiras reduz significativamente ou até elimina a presença de pragas urbanas. Por isso, o presente Estudo aborda se as escolas possuem Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação com o objetivo de eliminar ou afastar pragas urbanas. Foram realizadas pesquisas de campo em duas escolas para analisar a eficiência do controle de pragas urbanas em ambientes de alimentação escolar e averiguar se as escolas possuíam Manual de Boas Práticas. Constatou-se que ambas as escolas apresentam as documentações em dia, todavia, a escola A não apresenta barreiras físicas visíveis, ao contrário da escola B, que apresenta grades no refeitório. Ações permanentes devem ser adotadas para manter a segurança nessas áreas, tais como: palestras e treinamentos aos funcionários e conscientização de alunos sobre a importância de manter o ambiente limpo para sua própria segurança.

Palavras-chave: Eficiência; Pragas; MBP (Manual de Boas Práticas), POP (Procedimento Operacional Padronizado); Ambiente Escolar.

¹ Aluno do curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Júlio de Mesquita - helcio.oliveira@etec.sp.gov.br

² Aluna do curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Júlio de Mesquita - mariani.santos5@etec.sp.gov.br

³ Aluna do curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Júlio de Mesquita - melissa.alexandre@etec.sp.gov.br

⁴ Aluna do curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Júlio de Mesquita - valmiria.silva@etec.sp.gov.br

⁵ Aluna do curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Júlio de Mesquita - vitoria.cavalcante6@etec.sp.gov.br

1 INTRODUÇÃO

A permanência de pragas em ambientes de alimentação escolar traz insegurança às pessoas que porventura estejam nesses ambientes, devido ao risco de contaminação do ambiente e conseqüentemente dos alimentos manipulados ou consumidos nesses locais.

O risco de contaminação por esses agentes, pode ocorrer, principalmente onde se manipula alimentos. Conforme Melo apud NUNES, 2024:

“A exposição a agentes biológicos pode ocorrer por meio de diferentes vias, como inalação, ingestão, contato com a pele ou mucosas. Os sintomas podem variar de leves, como febre e dores de cabeça, a graves, como infecções respiratórias, gastrointestinais e até mesmo doenças mais sérias, como hepatite”.

Apesar dos riscos de doenças, nem sempre as pessoas se afastam dos ambientes sujeitos a contaminação e ao mesmo tempo, umas parecem não se importar com a presença de algumas dessas pragas, como pombos, moscas e formigas, por exemplo. Dessa forma, uma vez que as pessoas estão sujeitas ao risco de contaminação, algumas medidas parecem reduzir ou eliminar esses riscos. É o caso de se ter um Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação – MBP e os POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados). Esses documentos estabelecem instruções para a realização de tarefas, principalmente higiênico-sanitárias, para garantir a qualidade dos produtos e serviços, além de assegurar a segurança dos alimentos nos ambientes escolares.

A pesquisa justifica-se pela importância de garantir ambientes escolares seguros e saudáveis, especialmente em áreas destinadas à alimentação. A presença de pragas urbanas nesses espaços representa um risco significativo à saúde dos alunos, professores e aos demais profissionais da escola, além de comprometer a qualidade dos alimentos oferecidos e/ou vendidos, bem como favorecer a ocorrência de surtos de doenças de origem alimentar.

Se as escolas adotarem corretamente o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), juntamente com outras barreiras preventivas, então haverá uma redução significativa ou até a eliminação da presença de pragas urbanas nos ambientes de alimentação, contribuindo para a melhoria das condições higiênico-sanitárias e para a segurança alimentar dos alunos.

O estudo pretende observar se as escolas possuem Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação com o objetivo de eliminar ou afastar pragas urbanas. São objetivos específicos: verificar a existência e aplicabilidade do Manual de Boas Práticas em Serviços de Alimentação Escolar; verificar se possuem, se são aplicados e se são eficazes os POPs relativos a controle de pragas e averiguar se as escolas possuem e/ou realizam outras barreiras para afastar as pragas urbanas e analisar a eficácia desses procedimentos em afastar as pragas urbanas.

2 METODOLOGIA

O presente estudo constou com duas visitas técnicas nas seguintes escolas:

- Escola A: Colégio Dom Bosco Santo André Unidade 2, localizada na Rua Macapá, 27- Vila Linda, Santo André- SP, 09175-830, com 125 alunos do ensino fundamental e 62 alunos do ensino médio. O refeitório é amplo e comporta a capacidade de alunos, porém não apresenta barreiras físicas. Apresenta cantina, cuja aquisição de alimentos só é feita a partir de pagamento.
- Escola B: Escola Estadual Professor Isaac Scharaiber, localizada na Rua Álvaro do Prado, 165 - São Rafael, São Paulo- SP, 08311-060 com 406 alunos do ensino fundamental e 505 alunos do ensino médio. O refeitório não é amplo, fazendo com que não comporte a capacidade de alunos, porém apresenta barreiras físicas. Apresenta uma cozinha, da qual disponibiliza alimentos de forma gratuita e uma cantina, cuja aquisição de alimentos só é feita a partir de pagamento.

As visitas foram realizadas nos dias 25 de Abril de 2025 na escola A e no dia 30 de Abril de 2025 na escola B. Durante as visitas foram coletadas informações para análise da documentação para averiguar se existiam medidas de combate ou afastamento de pragas no ambiente de alimentação das escolas, e ainda analisou-se a eficácia dessas medidas. Os resultados foram preenchidos em formulários no modelo checklist, através do método de observacional, para constatar a existência de pragas no ambiente de alimentação das escolas.

Conforme cita Gil (1994) o método observacional é um dos mais utilizados e apresenta alto grau de precisão.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 Legislação

Possuir o Manual de Boas Práticas-MBP é fundamental para a escola cumprir a legislação sobre os cuidados para evitar a contaminação de alimentos e a proteção da saúde da dessa população. (SÃO PAULO, 2013).

A Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, aprovada pela Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo, através da Coordenadoria de Controle de Doenças e o Centro de Vigilância Sanitária, que aprovaram “o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.” (SÃO PAULO, 2013).

A Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, estabelece os critérios a serem observados pelos estabelecimentos comerciais, indústrias de alimentação e serviços de alimentação, definindo as Boas Práticas e garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas para proteger a saúde da população e colaboradores. Inclui um roteiro de inspeção para avaliar o cumprimento dessas práticas. O descumprimento das normas pode resultar em infrações sanitárias, sujeitando os responsáveis às penalidades previstas na legislação.

Entre os objetivos de boas práticas, está o controle integrado de vetores e pragas urbanas, descrito no artigo 76 da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013:

“Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros. A aplicação de produtos desinfetantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.” (SÃO PAULO, 2013).

Do mesmo modo, o município de São Paulo aprovou, a partir da Portaria CVS5, a sua própria regulamentação a Portaria Municipal SMS.2.619, de 06 de dezembro de 2011, que também alerta para as Boas Práticas e de controle das condições sanitárias. Em seu artigo 12, do item 12.1 até 12.4, a Portaria de São Paulo expressa a necessidade de controle integrado de vetores e pragas urbanas.

12.1. Todas as instalações internas e externas devem ser livres de vetores e pragas urbanas e de outros animais, assim como de indícios da presença destes.

12.2. O programa de controle de vetores e pragas urbanas deve ser constituído de medidas preventivas e corretivas, ser desenvolvido de forma contínua e contemplar todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de saneantes desinfetantes.

12.3. As medidas preventivas devem ser baseadas na instalação de barreiras mecânicas e nas boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas.

12.4. Quando constatada a infestação, devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, visando diminuir ou eliminar a infestação por vetores e pragas urbanas no local, por meio de controle químico.

12.4.1. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo, a indicação de uso de saneantes desinfetantes, bem como a disposição das armadilhas e iscas são de responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante deve cumprir as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisar as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local.

12.4.2. A atividade de aplicação de saneantes desinfetantes só pode ser executada por empresa controladora de pragas urbanas devidamente licenciada ou cadastrada por órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.

12.4.3. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo deve ser efetuada de modo a garantir a segurança dos alimentos, dos operadores, dos funcionários do estabelecimento, dos usuários do serviço e do meio ambiente. (Portaria 2.619, 2011)

Ainda, as RDC – Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA nº. 275 e 216, também tratam do controle integrado de vetores e pragas urbanas.

A RDC 275 de 21 de outubro de 2002, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Em seu artigo 2.6, define o Controle Integrado de Pragas.

2.6. Controle Integrado de Pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento. (RDC 275, 2002).

A RDC 216 de 15 de setembro de 2004 em seu artigo 2.11, define Manual de Boas Práticas como um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento e os requisitos higiênico-sanitários.

3.2 Distribuição de merenda nas escolas – garantia de alimentos seguros

“Em escolas que distribuem merenda, deve-se levar em consideração que os alimentos contaminados representam perdas econômicas e, sobretudo podem colocar em risco a saúde do aluno, podendo provocar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA’S). A Organização Mundial de Saúde define (DTA) como uma doença de natureza infecciosa ou tóxica causada pelo consumo de alimentos ou água contaminados (MEZZARI *et al*, 2012)

Conforme lembra ainda, Mezzari e Ribeiro (2012) alimento seguro deve ser garantido, também, no processo de fabricação, seguindo um conjunto de normas e procedimentos de Boas Práticas, visando a certificação, qualidade e segurança alimentar.

3.3 Pragas urbanas

Conforme lembra de Paula Ribeiro *et al* (2012) a urbanização contribuiu para a aparição de animais indesejados ao convívio do homem. Essa adaptação é facilitada pela relação entre a população humana e essas pragas, com elementos indispensáveis como água, abrigo e alimento.

“Muitos insetos e vários animais como, ratos, morcegos, pombos, aracnídeos entre outros, vivem em contato íntimo com o homem, associados às cidades invadindo e colonizando locais habitados, danificando construções, transmitindo doenças a animais e aos próprios seres humanos. Estes animais sinantrópicos (que coabitam com o homem) podem muitas vezes ser considerados pragas urbanas, devido a sua alta adaptabilidade, capacidade reprodutiva e a quantidade de abrigos e alimentos encontrados em áreas urbanizadas, causando grande incômodo e desconforto em todos os níveis sociais.” (ZORZENON, p. 231-234, 2002).

QUADRO TABELA DE PRAGAS URBANAS E RISCO À SAÚDE NA COZINHA		
Praga Urbana	Doenças Transmitidas	Risco à Saúde
Pombas	Doenças: salmoneloses (intoxicação alimentar), psitacose (febre dos papagaios), histoplasmose (infecção fúngica) e a criptococose (infecção pulmonar).	Riscos: Os pombos podem transmitir diversas doenças aos humanos, incluindo infecções fúngicas (como a criptococose), bacterianas (como a salmonelose e a ornitose) e até parasitárias. As fezes e penas dos pombos são um meio de transmissão de bactérias e fungos que podem causar problemas respiratórios, dermatológicos e até mesmo doenças graves como meningite.
Baratas	Leishmaniose, amebíase, giardíase, lepra, hepatite, tifo.	Contaminação de alimentos, alérgias, problemas gastrointestinais, dermatites, problemas respiratórios.
Moscas	Febre tifóide, salmonelose, disenteria, cólera, tuberculose, amebíase.	Contaminação de alimentos, doenças infecciosas, problemas gastrointestinais.
Mosquitos	Dengue, zika, chikungunya, malária, febre amarela, leishmaniose	Doenças infecciosas, picadas com risco de transmissão de doenças
Fomigas	Algumas espécies podem transmitir bactérias	Contaminação de alimentos, picadas com riscos de reação alérgica.
Roedores (ratos e camundongos)	Leptospirose, salmonelose, tifo, hantavirose	Contaminação de alimentos, doenças infecciosas, transmissão de vírus por urina e fezes, problemas respiratórios.

Fontes:

Atom Brasi: <https://www.atombrasil.com/blog/posts/pragas-urbanas-causas-consequencias-e-solucoes.html>

Extermiseto: <https://externiseto.com.br/os-riscos-a-saude-associados-a-infestacoes-de-pragas>

Astral Saúde Ambiental: <https://astralsaudeambiental.com.br/doencas-causadas-pelas-pragas-urbanas/>

Biblioteca virtual da saúde (MS): <https://bvsm.s.saude.gov.br/pombos-riscos-para-a-saude-humana/>

Prefeitura Municipal de Paulista (PE): <https://paulista.pe.gov.br/2024/dinamico/noticia-detalle.php?id=2391>

3.4 Manual de Boas Práticas - MBP

Manual de Boas Práticas - MBP é o documento que descreve e orienta todas as operações higiênicas sanitária, higienização de instalações utensílios, e mesmo a capacitação dos colaboradores que manipulam alimentos, entre outras obrigações.

Todos os estabelecimentos comerciais que produzam, distribuam, estocam ou comercializam alimentos, estão sujeitos ao cumprimento das normas regulamentares.

“Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado. “(BRASIL,2004)

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) publica em 15 de setembro de 2004 a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, na qual aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. E obriga todos os estabelecimentos que preparam, fracionam, armazenam, distribuem, transportam, expõem à venda e entregam alimentos preparados para o consumo, a possuírem um Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). (DE SOUZA *et al*, 2013).

3.5 Procedimentos Operacionais Padrão - POP

POP: Procedimento Operacional Padronizado. É o documento que define os procedimentos que devem ser seguidos por todos os colaboradores que manipulam alimentos, esses procedimentos garantem que, qualquer operação ou processo seja realizado com garantia de qualidade e higiene dos produtos.

“O POP é um documento que rege condutas e permite melhorias que incrementam o desempenho da empresa, pois uniformiza os instrumentos e materiais a serem usados, define a responsabilidade pela execução, descreve como os procedimentos críticos devem ser executados, cria o roteiro de inspeções periódicas dos equipamentos de produção e define como será a troca de turnos dos funcionários e a continuidade do trabalho entre eles.” (SEBRAE, 2023).

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

QUADROS DE VISTAS TÉCNICAS			
VISITA TÉCNICA ESCOLA - A			
Data da Visita: 25/04/2025			
Pessoa entrevistada: Diretora e funcionárias da cozinha			
Questões	SIM	NÃO	Observação
Possui manual de Boas Práticas?	X	-	
Possui no Manual o Procedimento Operacional Padrão? Está atualizado?	X	-	Está atualizado
Qual foi a última vez que foi feito uma dedetização na escola?	X	-	Em janeiro de 2025
Qual foi a empresa que realizou a dedetização?	-	-	Drim Gold Dedetizadora
A empresa que realizou dedetização é certificada?	X	-	Cipermetrina MS nº 3183400060014
Qual produto foi utilizado na dedetização?	-	-	Raticida Bromadilone
O que os funcionários da cozinha acham sobre a dedetização foi eficaz?	-	-	Acham muito importante etambém eficaz
Qual foi a última vez que foi vista uma praga urbana na escola? Onde foi vista? Estava viva ou morta?	-	-	Eventualmente aparecem, todavia mortas
VISITA TÉCNICA ESCOLA - B			
Data da Visita: 30/04/2025			
Pessoa entrevistada: Coordenadora e funcionários da cozinha			
Questões	SIM	NÃO	Observação
Possui manual de Boas Práticas?	X	-	Está atualizado
Possui no Manual o Procedimento Operacional Padrão? Está atualizado?	X	-	Está atualizado
Qual foi a última vez que foi feito uma dedetização na escola?	-	-	Novembro de 2024
Qual foi a empresa que realizou a dedetização?	-	-	MAT Inset.
A empresa que realizou dedetização é certificada?	-	-	Certificada
Qual produto foi utilizado na dedetização?	-	-	Biflumuron, Blatun, Formifim Ratum Bloco
O que os funcionários da cozinha acham sobre a dedetização foi eficaz?	-	-	Acham eficaz e os funcionarios são treinados a cada 6 meses, para manter a cozinha organizada e evitar pragas.
Qual foi a última vez que foi vista uma praga urbana na escola? Onde foi vista? Estava viva ou morta?	-	-	Não tem sido visto qualquer praga, apenas uma lagartixa apareceu no início do ano.

Fonte: Pesquisa alunos do 3N, Maio de 2025

A partir das pesquisas realizadas nas escolas A e B, com perguntas sobre o controle de pragas, foi possível observar que ambas as escolas apresentam o MBP e os POPs de controle de pragas totalmente atualizados, todavia, na escola A, não se tem a presença de barreiras físicas visíveis, já na escola B, se notou essas barreiras, como por exemplo, grades no refeitório, o que torna mais difícil o acesso dessas pragas ao ambiente. Foi observado, tanto na escola A com na escola B possíveis pontos de acesso para pragas, como janelas e portas sem proteção.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As visitas nas duas instituições demonstraram que a presença e a aplicabilidade dos POPs e do MBP influenciam diretamente na eficiência no controle de pragas e que a aplicação correta das barreiras preventivas, aliada à rotina de boas práticas e controle químico, influencia diretamente no ambiente escolar.

Foi possível analisar a importância do Manual de Boas Práticas (MBP) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) em ambientes escolares, principalmente em locais de alimentação.

Para uma melhor e mais segura convivência nessas áreas, há a sugestão de palestras e treinamentos aos funcionários, principalmente aos novos;

Sempre manter o MBP e os POPs em dia, além de instruções aos alunos, os ensinando sobre a importância de manter o ambiente limpo para sua segurança.

É válido também a adição de informativos orientativos no ambiente escolar, auxiliando na conscientização dos alunos. Foi elaborado um modelo, conforme apêndice.

Abstract: Urban pests pose significant health risks in food environments, particularly for food handlers and consumers. Contamination often occurs during food handling, making it essential to implement good practices, including standardized procedures that establish guidelines for hygienic tasks to ensure food safety. Research highlights the importance of maintaining safe and healthy school environments. The presence of urban pests in these spaces poses health risks to students, teachers, and other school staff. Adopting Good Practices Manuals and Standard Operating Procedures, along with other preventive measures, can significantly reduce or even eliminate urban pests. A study conducted in two schools assessed the effectiveness of urban pest control in school food environments and examined the presence of Good Practices Manuals. Both schools had up-to-date documentation; however, School A lacked visible physical barriers, unlike School B, which had grilles in the cafeteria. To maintain safety in these areas, permanent actions should be adopted, such as staff training and raising student awareness about the importance of keeping the environment clean for their own safety.

Keywords: Efficiency; Pests; GMP (Good Manufacturing Practices), SOP (Standard Operating Procedures); School Environment of Article.

AGRADECIMENTOS

Queremos agradecer primeiramente a Deus, que sem ele não estaríamos aqui e não teríamos essa oportunidade, aos nossos professores de todos os módulos por todo o ensinamento; aos nossos familiares por todo apoio, aos nossos colegas de classe, mesmo com todas as controvérsias, sempre nos respeitamos e apoiamos, especialmente às nossas Professoras orientadoras Priscila Rodrigues Ribeiro e Melina Senson Cestari.

REFERÊNCIAS

DE MELO, Nedilson José Gomes. A INFLUÊNCIA DA MANIFESTAÇÃO DE POMBOS EM AMBIENTES URBANOS E SUA RELAÇÃO NA CLASSIFICAÇÃO DE RISCO BIOLÓGICO. Revista OWL (OWL Journal)-REVISTA INTERDISCIPLINAR DE ENSINO E EDUCAÇÃO, v. 2, n. 1, p. 446-456, 2024.

GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 4. ed. Editora Atlas SA, 1994.

SÃO PAULO (ESTADO), Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 DOE de 19/04/2013 [Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção] Diário Oficial do Estado de São Paulo: Edição de 05 de Novembro de 2024, Caderno Executivo, Seção Atos Normativos– Seção I – pág. 32 – 35. 2013

BRASIL, Resolução N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 [Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação] MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Diretoria Colegiada. 2004

BRASIL, Resolução N° 275, DE 15 DE OUTUBRO DE 2002 [Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.] MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Diretoria Colegiada. 2002

SÃO PAULO (MUNICÍPIO), PORTARIA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - SMS N° 2.619 de 5 de Dezembro de 2011 [Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.] Diário Oficial da Cidade de 06/12/2011 , p. 23.2011

Mezzari, Mayara Florêncio, and Alessandra Braga Ribeiro. "Avaliação das condições higiênico-sanitárias da cozinha de uma escola municipal de Campo Mourão–Paraná." *SaBios-Revista de Saúde e Biologia* 7.3 (2012).

DE PAULA RIBEIRO, Valéria Cristina; DOS SANTOS, Ricardo Mendonça Neves. Ocorrência de pragas urbanas nos bairros Urbanova, Jardim Aquáriu e Jardim Satélite no Município de São José dos Campos/SP. *Janus*, v. 12, n. 22, 2015.

ZORZENON, Francisco José. Noções sobre as principais pragas urbanas. *Biológico*, São Paulo, v. 64, n. 2, p. 231-234, 2002.

PORTAL SEBRAE, Entenda o que é POP e qual sua importância para a gestão da qualidade, Portal SEBRAE, Brasília, 2023.

DE SOUZA, Mirela dos Santos; MEDEIROS, Laissa Benites; SACCOL, Ana Lúcia de Freitas. IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) NA CIDADE DE SANTA MARIA (RS). *Brazilian Journal of Food & Nutrition/Alimentos e Nutrição*, v. 24, n. 2, 2013.

APÊNDICES

FORMULÁRIO CHECKLIST PARA VISTAS TÉCNICAS			
Questões	SIM	NÃO	Observação
Possui manual de Boas Práticas?			
Possui no Manual o Procedimento Operacional Padrão? Está atualizado?			
Qual foi a última vez que foi feita uma dedetização na escola?			
Qual foi a empresa que realizou a dedetização?			
A empresa que realizou dedetização é certificada?			
Qual produto foi utilizado na dedetização?			
O que os funcionários da cozinha acham sobre a dedetização foi eficaz?			
Qual foi a última vez que foi vista uma praga urbana na escola? Onde foi vista? Estava viva ou morta?			
Fonte: Alunos do 3N, Maio de 2025			

Higiene das mãos

Proibido alimentar os animais

PROTEÇÃO Alimentar

Cuidados para manter um ambiente de alimentação mais seguro para os alunos!

Lixo no lixo

Manter o ambiente limpo e organizado

Fonte: Autores, 2025