



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br



AUDITORIA 01/2026

MATRIZ DE RISCO E MATRIZ DE ACHADOS

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

Ênfase na Armazenagem, guarda e conservação dos alimentos
Preparo dos alimentos Execução dos cardápios e Limpeza,
higiene e condições estruturais da cozinha e refeitório

OBJETO DA AUDITORIA

Avaliação da execução do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** nas unidades educacionais, com foco na verificação *in loco* da conformidade dos processos de **armazenamento, higiene e manipulação de alimentos**. A auditoria visa garantir que as práticas adotadas sigam as normas sanitárias da ANVISA e do MAPA, avaliando desde a **qualidade e rastreabilidade dos insumos** recebidos até as condições de **infraestrutura, equipamentos, controle de estoque e execução do cardápio** planejado. O objetivo final é assegurar a oferta de uma **alimentação segura, adequada e de elevado padrão de qualidade** para o desenvolvimento dos alunos.

MATRIZ DE ACHADOS

ACHADO	EVIDÊNCIAS	CAUSAS	EFEITOS/RISCOS	RECOMENDAÇÕES
ACHADO 1 Falha na Identificação e Rastreabilidade de Alimentos	Gêneros alimentícios como feijão e macarrão, provenientes da agricultura familiar, foram encontrados sem etiquetas de identificação de origem, fabricante, data de colheita ou validade	Recebimento de produtos de fornecedores da agricultura familiar sem a rotulagem adequada exigida pelas normas sanitárias.	Comprometimento da segurança alimentar e impossibilidade de rastreabilidade em caso de surtos alimentares, além de descumprimento das normas da ANVISA e do MAPA.	Notificar formalmente os fornecedores sobre a obrigatoriedade da rotulagem e orientar a equipe de recebimento a recusar produtos sem a devida identificação.



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br

ACHADO 2 Armazenamento Irregular de Objetos Pessoais junto a Alimentos	Presença de mochilas, capacete, potes de suplemento e medicamentos (anticoncepcional) dentro do local exclusivo para armazenamento de alimentos na Escola Irma Neli	Falha na disciplina e fiscalização quanto ao uso restrito das dependências de armazenamento de gêneros alimentícios	Elevado risco de contaminação cruzada (química e biológica) dos alimentos.	Proibir imediatamente a guarda de pertences pessoais na despensa e providenciar armários externos para os funcionários
Achado 3 Deficiências na Gestão de Resíduos e Materiais de Higiene.	Uso de lixeiras inadequadas (sem pedal) e falta de sacos de lixo e outros materiais de limpeza licitados no CMEI Vovó Helena.	Atraso ou inexistência de processo licitatório concluído para insumos de limpeza e higiene.	Dificuldade na manutenção da higienização ambiental e manuseio inadequado de resíduos, podendo gerar odores e atrair pragas.	Agilizar a aquisição de materiais de limpeza e substituir as lixeiras manuais por modelos acionados por pedal para evitar contato das mãos com os resíduos.
Achado 4 Equipamentos e Infraestrutura em Mau Estado.	Freezer horizontal com tampa danificada e aparência desgastada na Escola Irma Neli, além de falta de iluminação no depósito da Jornada Estendida.	Ausência de manutenção preventiva e corretiva periódica nos equipamentos e instalações elétricas.	Prejuízo à ergonomia das merendeiras (tampa do freezer que não para aberta) e dificuldade na conferência de estoque e limpeza por falta de luz.	Realizar o reparo imediato da iluminação e incluir a troca ou reforma do freezer no plano de compras da unidade.
Achado 5 Inexistência de Uniformes Completos para os Manipuladores.	As merendeiras utilizam apenas aventais sobre roupas comuns em todas as unidades auditadas.	O processo licitatório para aquisição de uniformes novos ainda está em fase de conclusão.	Falha na padronização visual, administrativa e técnica exigida para manipulação de alimentos, além de menor proteção higiênica.	Acompanhar e acelerar o processo licitatório de uniformes e, enquanto isso, reforçar o uso rigoroso de toucas e aventais limpos.



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul



ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br

MATRIZ DE RISCO

CATEGORIA DE RISCO	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	UNIDADE(S) AFETADA(S)	NÍVEL DE RISCO	IMPACTO
Segurança Alimentar Rastreabilidade e	Produtos da agricultura familiar (feijão/macarrão) sem etiquetas de identificação, origem e validade.	CMEI Vovó Helena; Jornada Estendida	MÉDIO	Dificulta a rastreabilidade em caso de surto alimentar e fere normas da ANVISA/MAPA.
Contaminação Cruzada	Itens pessoais (mochilas, capacete, medicamentos) armazenados junto aos alimentos.	Escola Irma Neli	ALTO	Risco direto de contaminação biológica e química dos gêneros alimentícios.
Higiene Saneamento e	Lixeiras sem pedal, falta de sacos de lixo e de materiais de limpeza licitados.	CMEI Vovó Helena	MÉDIO	Compromete a manutenção da limpeza e o descarte correto de resíduos.
Infraestrutura Equipamentos e	Freezer em mau estado (tampa não para aberta) e falta de iluminação no estoque.	Escola Irma Neli; Jornada Estendida	MÉDIO	Prejuízo à ergonomia das merendeiras e dificuldade na conferência de estoque/limpeza.
Equipamentos de Proteção (EPI)	Uso de apenas aventais; uniformes completos ainda em fase de licitação.	Todas as unidades	BAIXO	Não conformidade administrativa e de padronização visual/higiene.

PRINCIPAIS CONSTATAÇÕES (NÃO CONFORMIDADES)

- **Armazenamento e Rastreabilidade:** Identificou-se que itens da agricultura familiar (feijão e macarrão) são entregues sem as etiquetas obrigatórias de identificação. Na Escola Irma Neli, constatou-se a presença irregular de objetos de uso pessoal (mochilas, capacete e anticoncepcionais) dentro do local exclusivo de estoque.
- **Higiene:** A falta de sacos de lixo e pedal nas lixeiras dificulta a manutenção da assepsia.
- **Infraestrutura:** A Jornada Estendida da Escola Irma Neli apresenta falta de iluminação no local de armazenamento. Na escola principal, um freezer horizontal encontra-se em condições precárias de conservação.
- **EPIs:** Todas as unidades operam sem o uniforme completo, utilizando apenas aventais, enquanto aguardam o processo licitatório.



Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul

ESTADO DO PARANÁ
e-mail: pmbssul@bssul.pr.gov.br

PONTOS POSITIVOS

- **Qualidade dos Alimentos:** Em todas as unidades, os gêneros alimentícios foram classificados com **elevado padrão de qualidade** e ótimo estado de conservação.
- **Preparo e Aceitação:** As refeições preparadas apresentaram características sensoriais satisfatórias (sabor, aroma e aparência), com excelente aceitação pelas crianças.
- **Atendimento:** Destacou-se a **cordialidade e prestatividade das merendeiras**, evidenciando um ambiente acolhedor e profissional.

CONCLUSÃO E RECOMENDAÇÕES

Embora a execução do cardápio e a qualidade intrínseca dos alimentos sejam satisfatórias, existem falhas críticas de segurança sanitária que requerem intervenção imediata:

- **IMEDIATO:** Proibir o armazenamento de objetos pessoais nas despensas.
- **CURTO PRAZO:** Notificar os fornecedores da agricultura familiar sobre a obrigatoriedade de rotulagem e agilizar a entrega de materiais de limpeza e sacos de lixo.
- **MÉDIO PRAZO:** Concluir a licitação de uniformes e realizar a manutenção elétrica e de equipamentos (freezer).

Bom Sucesso do Sul – PR, 07 de Maio de 2026.

MARCELO DAMBROS – CRA/PR 26615
COORDENADOR DO SISTEMA DE CONTROLE INTERNO
Prefeitura e Câmara Municipal de Bom Sucesso do Sul – Paraná