



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz



**Ministério da Saúde  
Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz  
Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV  
Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

**PLANO DO CURSO DE  
ATUALIZAÇÃO PROFISSIONAL EM BOAS PRÁTICAS DE  
MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Coordenadores:**

Lásaro Linhares Stephanelli

Taísa de Carvalho Souza Machado

Wanessa Natividade Marinho

Junho de 2024

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

**Razão Social:** Escola Politécnica de Saúde Joaquim

**CNPJ:** 33.781.055/0017-00

**Esfera Administrativa:** Federal

**Endereço:** Avenida Brasil, 4365 – Manguinhos

**Cidade:** Rio de Janeiro –RJ- CEP;21040-900

**Telefone:** (21)3865-9729 / (21)3865-9770 / (21)38362118

**E-mail de Contato:**

[taisamachado@fiocruz.br](mailto:taisamachado@fiocruz.br)

[wanessanatividade@fiocruz.br](mailto:wanessanatividade@fiocruz.br)

[lasarostephanelli@fiocruz.br](mailto:lasarostephanelli@fiocruz.br)

**Site da unidade:** <http://www.epsjv.fiocruz.br>

**Data:** Junho de 2024

**Área do Plano:** Educação profissional em vigilância em saúde.

<b>Curso de Atualização em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos -</b>	
Carga Horária	48horas
Duração do curso	06 encontros, das 08:00 às 17:00
Coordenação do Curso	Lásaro Linhares Stephanelli Taisa de Carvalho Souza Machado Wanessa Natividade Marinho
Certificação:	Curso de Atualização

Ministério da Saúde  
Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz  
Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV  
Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>JUSTIFICATIVA.....</b>	<b>04</b>
<b>2</b>	<b>OBJETIVO GERAL DO CURSO.....</b>	<b>05</b>
<b>3</b>	<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....</b>	<b>05</b>
<b>4</b>	<b>FORMAS DE ACESSO, REQUISITOS E INSCRIÇÕES.....</b>	<b>06</b>
4.1	REQUISITOS.....	06
4.2	DOCUMENTOS NECESSÁRIOS.....	06
<b>5</b>	<b>PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....</b>	<b>06</b>
<b>6</b>	<b>METODOLOGIA.....</b>	<b>07</b>
<b>7</b>	<b>ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....</b>	<b>07</b>
<b>8</b>	<b>ESTRUTURA CURRICULAR BÁSICA.....</b>	<b>07</b>
<b>9</b>	<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....</b>	<b>09</b>
<b>10</b>	<b>INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....</b>	<b>09</b>
<b>11</b>	<b>PERIODICIDADE.....</b>	<b>10</b>
<b>12</b>	<b>CERTIFICAÇÃO.....</b>	<b>10</b>
<b>13</b>	<b>CORPO DOCENTE.....</b>	<b>10</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>12</b>
	<b>ANEXOS.....</b>	<b>15</b>

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

## **1. Justificativa**

O procedimento de manipulação de alimentos envolve um conjunto de operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas da preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição (ANVISA, 2004).

A Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, RDC, nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação apresenta a definição para manipulador de alimentos como “qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato com direto ou indireto com o alimento”. Este Regulamento Técnico define também o termo Boas Práticas como os “procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária”.

A “Capacitação de Manipuladores de Alimentos” está embasada na Lei nº 1662, de 23 de janeiro de 1991, onde se determina que todo manipulador de alimento somente possa exercer a função após capacitação em curso ministrado por instituições credenciadas pela Vigilância Sanitária /Ministério da Saúde. A RDC nº 216/04, apresenta ainda que a responsabilidade pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser do proprietário/representante legal ou trabalhador designado, devidamente capacitado.

A Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), é uma instituição pública estratégica do estado, que possui um alicerce material, social e intelectual que permite a realização de atividades diversas em prol de melhores condições de saúde da população e do SUS, expandindo sua capacidade para o desenvolvimento constante de pesquisa, ensino, informação e comunicação, oferecer serviços e soluções científicas e tecnológicas de forma inclusiva e em processos participativos.

Assim, a Fiocruz tem a capacidade de ampliar e formalizar parcerias, fortalecendo a participação dos movimentos sociais, incluindo nesse contexto, os movimentos das populações socialmente invisibilizadas e vulnerabilizadas (tese 1, diretrizes 1 e 2).

A Fundação Oswaldo Cruz destacou, nas teses 4 e 6 do Relatório Final do IX Congresso Interno da Fiocruz de 2021, o incentivo à soberania e à segurança alimentar e

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

nutricional da população brasileira, além de promover a agroecologia. É fundamental destacar a importância de criar ambientes e territórios saudáveis e sustentáveis para trabalhadores e comunidades, identificando oportunidades de melhorar os ambientes alimentares existentes e incluir a promoção da saúde nas ações e atividades desenvolvidas, de forma participativa e dialógica.

Considerando a importância do fornecimento de refeições seguras à saúde do trabalhador o Programa Fiocruz Saudável por meio do projeto “Avaliação dos Ambientes Alimentares da Fundação Oswaldo Cruz”, através da observação de campo por meio da comissão especial dos restaurantes, a necessidade de capacitar os trabalhadores em relação à Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos e assim minimizar os riscos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA’s), para população.

A atualização em boas práticas de manipulação de alimentos ocorre Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV/Fiocruz) em parceria com a Coordenação de Gestão de Pessoas (Cogepe), desde o ano de 2018 com edições nos anos de 2019 e 2022, respectivamente. Nesse contexto, o curso vem passando por atualizações desde o período da Pandemia de Covid-19, perpassando as questões de emergências climáticas, insegurança alimentar e nutricional e fortalecimento das bases territoriais de cozinhas solidárias. Além disso, a atualização desse plano de curso levou em considerações a escuta dos territórios realizada através de visitas técnicas às cozinhas solidárias.

O Curso reunirá conhecimentos para a manipulação segura dos alimentos que minimizem os riscos de DTHA’s, desenvolver habilidades que permitam a correta aplicação dos princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos e utensílios e de alimentos, apresentar e discutir às legislações sanitárias vigentes inerentes a área.

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

**2. Objetivo Geral do Curso**

- Atualizar, os profissionais das unidades de alimentação da Fiocruz, demais trabalhadores, e pessoas ligadas aos movimentos sociais de cozinhas solidárias que ofertem alimentos, com o intuito de garantir a segurança na manipulação dos alimentos, promovendo ambientes laborais saudáveis e sustentáveis em atendimento à legislação sanitária conforme a RDC 216/2014, Portaria Normativa 07/2016, Portaria 1.823/2012, a Rede Nacional de Atenção Integral à Saúde do Trabalhador (RENAST), na perspectiva da Vigilância em Saúde.

**3. Objetivos Específicos**

- Capacitar os atores que atuam no ramo de alimentação em boas práticas de higiene e manipulação de alimentos no âmbito da Vigilância em Saúde em consonância com a legislação sanitária vigente.
- Possibilitar aos manipuladores de alimentos conhecimentos sobre as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Produtos Alimentícios.
- Orientar os manipuladores de alimentos para desempenharem suas funções de maneira mais adequada e higiênica visando à produção de alimentos seguros com qualidade para o consumidor.
- Contribuir para a reflexão crítica dos participantes acerca da importância do controle higiênico no processo de Produção e Manipulação de Alimentos, visando a elaboração de um produto seguro.
- Oportunizar aos educandos a construção dialógica das questões relacionadas à saúde, trabalho e ambiente, na perspectiva da Vigilância em Saúde.
- Fortalecer a rede de agricultores familiares agroecológicos com os trabalhadores das cozinhas solidárias, voluntários e assistidos, promovendo o enfrentamento da insegurança alimentar em populações vulnerabilizadas acometidas por tragédias ambientais e emergências climáticas.

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

#### **4. Formas de Acesso, Requisitos e Inscrições**

O Curso é gratuito e será oferecido anual, em um dia da semana, das 08:00 às 17:00. A carga horária total é de 48 horas, distribuídas em 6 encontros uma vez por semana. As turmas são compostas de 30 alunos.

As inscrições terão início um mês antes da data do início do curso, de forma on-line ou presencial na secretaria escolar da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio.

Seguem os requisitos e documentos necessários para inscrição:

##### **4.1. Requisitos**

- Idade Mínima de 18 anos.
- Saber ler e escrever.
- Trabalhar em Unidade de Alimentação e Nutrição da Fiocruz ou demais ambientes alimentares como as cozinhas solidárias, estabelecimentos que manipulam, preparam, armazenam ou expõem à venda alimentos preparados, tais como: restaurantes, cantinas, bares, lanchonetes, empregados domésticos, microempreendedores e áreas afins.

##### **4.2. Documentos Necessários**

- RG.
- CPF.
- Comprovante de Residência.
- 01 foto 3x4.
- Declaração de liberação da unidade de alimentação, para trabalhadores da Fiocruz (em anexo).
- *Currículo Vitae* (modelo em anexo)

#### **5. Perfil Profissional de Conclusão**

- Os concluintes do curso estarão aptos para auxiliar na aplicabilidade das boas práticas nas unidades de alimentação e nutrição e demais ambientes alimentares, contribuindo para a organização com enfoque nas condições higiênico-sanitárias, na fabricação e

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

manipulação de alimentos, na saúde do trabalhador e processos do trabalho, na sustentabilidade conforme a legislação vigente.

## **6. Metodologia**

O curso será composto por aulas expositivas e práticas, aulas participativas com metodologia ativa, atividades individuais e em grupo realizadas em ambiente de aprendizagem convencional, laboratórios e restaurantes. Há ainda a possibilidade de visitas técnicas para contextualização da teoria com a prática.

## **7. Organização Curricular**

O curso será desenvolvido por meio de aulas teóricas, estruturado em sete etapas de desenvolvimento. Os conteúdos programáticos contemplam a segurança dos alimentos, a legislação sanitária, noções de microbiologia, cuidados na recepção, armazenamento, preparo, higiene pessoal e ambiental, normas de conduta, segurança no trabalho, saúde do trabalhador no contexto da vigilância em saúde, segurança alimentar e nutricional, soberania alimentar e questões de emergências climáticas e fortalecimento das bases territoriais de cozinhas solidárias.

## **8. Estrutura Curricular Básica**

<b>ETAPA</b>	<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<b>AULA INAUGURAL</b>  Aula 01 – das 08:00 às 12:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coordenação - objetivo do curso</li><li>• Abertura do Curso com docente convidado.</li></ul>
<b>INTRODUÇÃO</b>  Aula 01 – das 13:00 às 17:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sistema Único de Saúde (SUS) e Vigilância em Saúde.</li></ul>
<b>DESENVOLVIMENTO I</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Legislação Sanitária</li></ul>

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

Aula 02 – das 08:00 às 12:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Segurança alimentar e nutricional</li><li>• Conceituação de Alimentos, Manipulador de Alimentos</li></ul>
<b>DESENVOLVIMENTO II</b> Aula 3 – das 13:00 às 17:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Noções de Microbiologia e Interação Microrganismos e alimentos</li><li>• Composição e classificação dos alimentos, relação destes, com a multiplicação de microrganismos.</li><li>• Doenças transmitidas por água e alimentos</li><li>• Intoxicações por agrotóxicos, venenos, produtos de limpeza, metais, etc.</li></ul>
<b>DESENVOLVIMENTO III</b> Aula 04 – das 08:00 às 12:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuidados na recepção das matérias primas e alimentos em geral: aspectos sensoriais, prazos de validade, integridade das embalagens, observação das temperaturas recomendadas, procedência etc.</li><li>• Cuidados no armazenamento das matérias primas e alimentos em geral.</li><li>• Cuidados no preparo e exposição para consumo: Preparo de carnes e pescados em geral, fracionamento de alimentos em geral, preparo de refrescos, higienização das saladas.</li><li>• Cuidados Higiênicos Pessoais: Uniforme, asseio individual, guarda de pertences</li><li>• Cuidados Higiênicos Ambientais: instalações, equipamentos, utensílios, lixo etc.</li></ul>

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vista Técnica em Unidade de Alimentação e Nutrição</li> <li>• Roda de conversa sobre a visita técnica</li> </ul>
<p><b>DESENVOLVIMENTO IV</b></p> <p>Aula 5 – das 13:00 às 17:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Populações vulnerabilizadas acometidas por tragédias ambientais e emergências climáticas (Juliana Valentim)</li> <li>• Atenção à Saúde do Trabalhador na Fiocruz (conceitos, relevância e legislação).</li> </ul>
<p><b>DESENVOLVIMENTO V</b></p> <p>Aula 06 – das 08:00 às 12:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agroecologia, soberania e segurança alimentar: manejo das águas e soberania alimentar e manejo de resíduos sólidos (Alexandre Pessoa)</li> <li>• Agenda Ambiental na Administração Pública (A3P) (Wanessa Natividade)</li> </ul>
<p><b>DESENVOLVIMENTO VI</b></p> <p>Aula 7 – das 13:00 às 17:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imunização</li> <li>• Acidentes de Trabalho</li> <li>• Importância do uso de EPI's e EPC's</li> <li>• Normas e condutas de segurança do trabalho</li> <li>• Direitos trabalhistas</li> <li>• RENAST e Portaria 1.823/2012</li> </ul>
<p><b>DESENVOLVIMENTO VII</b></p> <p>Aula 08 – das 08:00 às 17:00</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doenças relacionadas ao trabalho</li> <li>• Processos de Trabalho – Ergonomia em Unidades de Alimentação e Nutrição.</li> </ul>
<p><b>ENCERRAMENTO DO CURSO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação de Trabalho final</li> <li>• Avaliação do Curso</li> </ul>

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

Aula 09 – das 08:00 às 17:00	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cerimônia de encerramento das atividades do curso</li></ul>
------------------------------	---

## 9. Critério de Avaliação

O critério de avaliação adotado será feito com base na assiduidade, pontualidade, participação nas aulas, realização dos trabalhos e exercícios solicitados e realizados em sala de aula e visitas técnicas. O certificado de conclusão do curso será fornecido pela Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio aos alunos aprovados e com frequência igual ou superior a 75% da carga horária total do curso.

## 10. Instalações e equipamentos

Para realização deste curso é necessária uma infraestrutura com as seguintes instalações e equipamentos:

- Salas de aulas equipadas com quadro branco, pillot, TV e vídeo;
- Equipamento de multimídia (data show, tela de projeção, caixa de som);
- Biblioteca com acervo disponível para os alunos;
- Laboratório de informática e computadores com acesso à *internet*, (se houver);
- Transporte para visitas técnicas (se houver);
- Disponibilidade de uma cozinha industrial para aulas práticas;
- Laboratório com microscópio para aulas práticas;
- Impressora e papel A4 para impressão do material didático/educativo;
- Bloco, caneta, cartolinas, cola, tesoura, lápis, lápis de cor e giz de cera.

## 11. Periodicidade

O curso poderá ser ofertado anualmente.

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

## 12. Certificação

Serão conferidos certificados de Atualização em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O certificado de conclusão do curso será fornecido pela Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio aos alunos aprovados com nota igual ou superior a 6,0 (seis) e com frequência igual ou superior a 75% da carga horária total do curso.

## 13. Corpo Docente: composto por equipe multiprofissional envolvidos com a temática.

<b>Professor</b>	<b>Graduação</b>	<b>Unidade</b>
Cíntia Borges Silva	Nutricionista	COGEPE
Débora Kelly Oliveira das Neves	Nutricionista	COGEPE
Dinorá Rocio Santos Correia	Engenheira de Segurança do Trabalho	COGEPE
Heloisa Gomes de Sousa	Nutricionista	UFRJ
Izabela Fonseca	Médica do Trabalho	COGEPE
Juliana Alves Meckelburg	Nutricionista	ENSP
Lásaro Linhares Stephanelli	Farmacêutico	EPSJV
Lorhane Carvalho Meloni	Nutricionista	COGEPE
Luiz Mauricio da Silva Junior	Técnico em segurança do trabalho	COGEPE

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

Michelle Aparecida Ramos Azevedo Caldas	Enfermagem	COGEPE
Monica Simone Pereira Olivar	Assistente Social	CESTEH
Renata Mendes da Silva Pinheiro	Psicóloga/ Ergonomista	COGEPE
Simone de Pinho Ferreira Azevedo	Nutricionista	IFF
Simone Lopes Santa Isabel Ricart	Fisioterapeuta/ Ergonomista	COGEPE
Suzana Seroa da Motta Lugão	Fisioterapeuta/ Ergonomista	COGEPE
Taísa de Carvalho Souza Machado	Nutricionista	EPSJV
Wanessa Natividade Marinho	Nutricionista	COGEPE

A lista final dos docentes do curso será encaminhada ao final do mesmo.

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

## **Referências**

ASSIS, L. Alimentos Seguros: Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 1º edição. Rio de Janeiro: SENAC, 2011

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, 18 set. 2006. p. 1.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Higienização das mãos em serviços de saúde. Brasília, 2007.

BRASIL. Comissão gestora de agenda ambiental na administração pública – A3P. Portaria 230/2014-PR, de 10 de março de 2014. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, 19 mar.2014. Seção 3.

BRASIL. Gestão de Resíduos e Produtos Perigosos. Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, 19 jun. 2001. Seção 1, p. 80.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.823, de 23 de agosto de 2012. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, 24 ago. 2012.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. INMETRO nº 372, de setembro de 2010. Brasília, 2010.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Lei nº 9.433, de 8 de janeiro de 1997. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, 9 jan. 1997. p. 470.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Manual da Agenda Ambiental na Administração Pública – A3P. 5ª edição. Brasília, 2009.

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Norma Regulamentadora NR nº 6 - Equipamento de Proteção Individual. 2001.

BRASIL. Regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos. Portaria SMS 1210/06. São Paulo, SP. Resolução ANVISA RDC nº 275/2002.

BRASIL. Rede de Atenção Integral à Saúde do Trabalhador. Ministério da Saúde. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/svsa/saude-do-trabalhador/renast>. Acesso em 14/06/2024.

BRASIL. Portaria Nº 1.823, de 23 de agosto de 2012. Política Nacional de Saúde do Trabalhador e da Trabalhadora. Ministério da Saúde. 2012. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2012/prt1823\\_23\\_08\\_2012.html](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2012/prt1823_23_08_2012.html). Acesso em: 14/06/2024.

BRASIL. Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público. Portaria Normativa Nº 7, de 26 de outubro de 2016. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, 27 out. 2016.

BRASIL. DECRETO RIO Nº 45585 DE 27 DE DEZEMBRO DE 2018 - Dispõe sobre o regulamento administrativo do Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária.

COLARES, L. G. T. *et al.* Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição. 1ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

CUSTÓDIO, M. B. *et al.* Segurança Alimentar e Nutricional e a construção de sua política: uma visão histórica. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 18, n. 1, p. 1-10, fev. 2011.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 3ª edição. São Paulo: Manole, 2008.

JUNIOR, E. A. S. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 5ª edição. São Paulo: Varela, 2002.

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

MENDES, R. Patologia do Trabalho, 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2013. p.1341-1390.

RODRIGUES, E. *et al.* Manual de boas práticas de fabricação: Programa Rio Rural. Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento Superintendência de Desenvolvimento Sustentável. Niterói; 2010.

SANTOS, B. B.; TOLEDO, N. M. V. Grupo de extensão em segurança dos alimentos. SP. Universidade de São Paulo; 2009.

SÃO PAULO (Estado). **Centro de Vigilância Sanitária**. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. São Paulo, 2013.

SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Saneamento e Energia Estado de São Paulo - SABESP. Cartilha O Uso Racional da Água. São Paulo, 2009.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023. Institui o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Cozinha Solidária; altera as leis nos 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos); e revoga dispositivos das leis nos 11.718, de 20 de junho de 2008, 11.775, de 17 de setembro de 2008, 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.284, de 29 de dezembro de 2021. Diário Oficial da União, Brasília, p. 1, 27 jul. 2023.

**Ministério da Saúde**  
**Fundação Oswaldo Cruz - Fiocruz**  
**Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV**  
**Coordenação de Gestão de Pessoas - Cogepe**

**ANEXO:**

**DECLARAÇÃO**

Rio de Janeiro \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

A Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – EPSJV.

DECLARO que autorizo a liberação do(a) trabalhador (a)  
\_\_\_\_\_, ocupante do cargo  
\_\_\_\_\_, lotado (a) no (a)  
restaurante/unidade \_\_\_\_\_, para frequentar o curso de atualização  
em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ofertado pela Escola Politécnica de Saúde  
Joaquim Venâncio - EPSJV, no período de 24/09/2024 a 29/10/2024, no horário de 08 às 17 horas.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
Carimbo e assinatura da chefia imediata