

Autos Extrajudiciais n. 202400510870

Recomendação 2026005931944

O **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE GOIÁS**, pelo Promotor de Justiça signatário, no exercício das atribuições conferidas pelos artigos 127 e 129, incisos II, III, VI e IX, da Constituição Federal; artigos 26, inciso I, 27, inciso IV, da Lei nº 8.625/93; artigos 46 e 47 da Lei Complementar Estadual nº 25/98; e artigo 6º, inciso XX, da Lei Complementar nº 75/93, aplicada subsidiariamente,

CONSIDERANDO que a Constituição Federal estabelece que a educação, a saúde e a alimentação constituem direitos sociais fundamentais (art. 6º);

CONSIDERANDO que o artigo 227 da Constituição Federal impõe à família, à sociedade e ao Estado o dever de assegurar à criança e ao adolescente, com absoluta prioridade, dentre outros direitos, a vida, a saúde, a alimentação, a educação, a dignidade e o respeito;

CONSIDERANDO que o artigo 208, inciso VII, da Constituição Federal assegura aos estudantes da rede pública o direito à alimentação escolar, constituindo dever do Poder Público garantir sua adequada execução;

CONSIDERANDO que a Lei nº 11.947/2009 estabelece que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e constitui instrumento essencial para o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis;

CONSIDERANDO que os alimentos fornecidos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar devem observar rigorosamente os padrões sanitários, nutricionais e de segurança alimentar exigidos pela legislação vigente;

CONSIDERANDO que compete ao Município assegurar condições adequadas de armazenamento, conservação, transporte, distribuição, controle de qualidade e fiscalização dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar;

CONSIDERANDO que, durante inspeção realizada pelo Ministério Público em 28 de maio de 2026 nas unidades escolares municipais e na Secretaria Municipal de Educação de Joviânia, foram constatadas diversas irregularidades relacionadas ao armazenamento e controle dos gêneros

alimentos destinados à alimentação escolar;

CONSIDERANDO que na Escola Municipal Adélia Augusta de Oliveira foi localizado saco de arroz com prazo de validade expirado desde 20 de novembro de 2025 e infestado por carunchos, situação que ensejou o acionamento da Polícia Civil e a apreensão do produto;

CONSIDERANDO que no CEPI Eloi Pereira Martins foram encontrados produtos alimentícios vencidos armazenados em freezer, incluindo muçarela e salsichas, sendo um dos pacotes parcialmente consumido, circunstância igualmente comunicada à autoridade policial;

CONSIDERANDO que em diversas unidades escolares foram encontrados alimentos armazenados em freezers e geladeiras sem qualquer identificação relativa à data de preparo, congelamento ou validade, impossibilitando adequado controle sanitário e rastreabilidade dos produtos;

CONSIDERANDO que na Secretaria Municipal de Educação foram constatadas graves irregularidades nas condições de armazenamento dos gêneros alimentícios, incluindo acondicionamento em ambiente inadequado, sem ventilação suficiente, bem como armazenamento de alimentos em proximidade com argamassa, óleos automotivos, materiais de limpeza e outros produtos incompatíveis com a atividade;

CONSIDERANDO que foi constatada a utilização de equipamentos de refrigeração para armazenamento simultâneo de carnes destinadas à alimentação escolar e alimentos particulares de servidores públicos, em desacordo com as normas sanitárias básicas;

CONSIDERANDO que a própria coordenação de alimentação escolar informou que a nutricionista responsável já havia alertado a Administração Municipal acerca dos riscos decorrentes das condições inadequadas de armazenamento dos alimentos;

CONSIDERANDO os relatos apresentados por unidades escolares acerca do recebimento de carnes com aspecto inadequado, excesso de sangue nas embalagens, presença excessiva de gordura e odor desagradável;

CONSIDERANDO os relatos apresentados pelo CMEI Pedro Gonçalves Magalhães acerca do recebimento de alimentos impróprios para consumo, redução quantitativa dos gêneros alimentícios fornecidos e possível comprometimento da qualidade da água disponibilizada aos alunos;

CONSIDERANDO que a eventual redução do fornecimento de alimentos em razão de restrições orçamentárias não pode implicar comprometimento do direito à alimentação escolar adequada, constitucionalmente assegurado, sendo dever do Poder Público assegurar a continuidade e a suficiência quantitativa e qualitativa da merenda oferecida aos alunos da rede pública municipal;

CONSIDERANDO que a presença de alimentos vencidos, deteriorados, contaminados ou armazenados inadequadamente representa risco concreto à saúde de crianças e adolescentes matriculados na rede pública de ensino;

CONSIDERANDO que a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, impondo aos estabelecimentos que manipulam alimentos a obrigação de adotar medidas destinadas a garantir a qualidade higiênico-sanitária dos produtos oferecidos à população;

CONSIDERANDO que a referida norma sanitária determina que os alimentos sejam armazenados em condições que impeçam sua contaminação e deterioração, observadas as exigências relativas à organização, limpeza, ventilação, conservação e controle dos ambientes destinados ao seu acondicionamento;

CONSIDERANDO que a RDC ANVISA nº 216/2004 veda práticas capazes de ocasionar contaminação direta ou indireta dos alimentos, impondo a adequada segregação entre gêneros alimentícios e substâncias potencialmente contaminantes, tais como produtos de limpeza, materiais de construção, combustíveis, lubrificantes e demais produtos incompatíveis com a atividade alimentícia;

CONSIDERANDO que a presença de argamassa, óleos automotivos, materiais de limpeza e outros produtos estranhos ao setor alimentício no mesmo ambiente destinado ao armazenamento da merenda escolar representa situação incompatível com as normas sanitárias vigentes e potencialmente lesiva à saúde dos estudantes;

CONSIDERANDO que a utilização simultânea de equipamentos de refrigeração para armazenamento de alimentos destinados à alimentação escolar e de alimentos particulares pertencentes a servidores públicos compromete a rastreabilidade, o controle sanitário e a segurança alimentar dos produtos fornecidos aos alunos da rede pública de ensino;

CONSIDERANDO que a Lei nº 11.947/2009 atribui ao ente executor do Programa Nacional de Alimentação Escolar a responsabilidade pela oferta de alimentação adequada, saudável e segura aos estudantes da educação básica pública;

CONSIDERANDO que a Resolução FNDE nº 06/2020 estabelece que a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar deve observar rigorosamente as normas de controle de qualidade, higiene e segurança dos alimentos fornecidos aos estudantes;

CONSIDERANDO que compete ao nutricionista responsável técnico supervisionar todas as etapas relacionadas ao recebimento, armazenamento, conservação, preparo, distribuição e controle de qualidade dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar;

CONSIDERANDO que o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE orienta expressamente a adoção de procedimentos de rastreabilidade dos alimentos utilizados na alimentação escolar, mediante identificação adequada dos produtos armazenados, especialmente daqueles submetidos a fracionamento, congelamento, preparo prévio ou reaproveitamento autorizado pelas normas sanitárias;

CONSIDERANDO que a ausência de identificação dos alimentos acondicionados em freezers e geladeiras impede a verificação da data de preparo, da data de congelamento, do prazo de validade e da responsabilidade pelo acondicionamento, comprometendo o controle sanitário e aumentando o risco de fornecimento de produtos impróprios para consumo;

CONSIDERANDO que a ausência de identificação dos alimentos acondicionados em freezers, geladeiras e demais equipamentos de armazenamento impede a verificação de sua origem, data de preparo, data de acondicionamento e prazo de utilização, comprometendo o adequado controle sanitário e a segurança alimentar dos alunos;

CONSIDERANDO que a rastreabilidade dos alimentos constitui instrumento essencial para prevenção de surtos alimentares, identificação de falhas operacionais e responsabilização dos agentes encarregados da manipulação e conservação dos produtos;

CONSIDERANDO que o armazenamento de alimentos vencidos, deteriorados ou infestados por pragas urbanas representa grave risco à saúde pública e evidencia falhas nos mecanismos de controle de estoque, fiscalização e supervisão da alimentação escolar;

CONSIDERANDO que a existência de alimentos vencidos encontrados durante a inspeção ministerial evidencia a necessidade de adoção de medidas urgentes de revisão dos protocolos de recebimento, armazenamento, conferência e utilização dos gêneros alimentícios;

CONSIDERANDO que a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 estabelece a necessidade de adoção de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e de procedimentos destinados ao controle higiênico-sanitário das etapas de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos;

CONSIDERANDO que a padronização dos procedimentos relacionados ao recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, distribuição e descarte dos alimentos constitui medida necessária para prevenir falhas operacionais, reduzir riscos sanitários e assegurar a qualidade da alimentação escolar ofertada aos estudantes da rede municipal de ensino;

CONSIDERANDO que o artigo 4º da Lei nº 11.947/2009 estabelece que o Programa Nacional de Alimentação Escolar tem por objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, exigindo-se do Poder Público a adoção de medidas aptas a garantir a qualidade e a inocuidade dos alimentos fornecidos aos estudantes;

CONSIDERANDO que a oferta de alimentos vencidos, deteriorados, infestados por pragas ou armazenados em condições inadequadas caracteriza grave violação aos princípios da segurança alimentar e da proteção integral da criança e do adolescente, podendo expor os estudantes a riscos concretos à saúde;

CONSIDERANDO que os fatos apurados indicam a necessidade de adoção imediata de medidas preventivas e corretivas destinadas a assegurar a qualidade da alimentação escolar e a proteção da saúde dos estudantes da rede pública municipal;

CONSIDERANDO que a Administração Pública possui o dever jurídico de prevenir danos à saúde dos alunos e assegurar condições sanitárias adequadas à execução da política pública de alimentação escolar;

RESOLVE RECOMENDAR ao Prefeito Municipal de Joviânia, Elisberto Pereira Luz e à Secretária Municipal de Educação de Joviânia, Cília Márcia Silva Ferreira que adotem, **IMEDIATAMENTE**, as seguintes providências:

Realizem, **no prazo de 10 dias**, levantamento completo de todos os gêneros alimentícios armazenados na Secretaria Municipal de Educação e em todas as unidades escolares municipais, identificando produtos vencidos, deteriorados, contaminados, infestados ou sem condições de consumo;

Promovam o imediato recolhimento e descarte de todos os produtos vencidos, deteriorados, infestados ou impróprios para consumo, mediante lavratura de termo contendo identificação do produto, lote, quantidade, validade e motivo da inutilização, acompanhado de registro fotográfico.

Suspendam imediatamente a utilização de qualquer alimento armazenado sem identificação mínima de data de preparo, congelamento, acondicionamento ou validade, até sua regularização e avaliação pela nutricionista responsável.

Implantem sistema padronizado de etiquetagem e rastreabilidade dos alimentos acondicionados em freezers e geladeiras, contendo, no mínimo, data de preparo, data de armazenamento, prazo de validade e identificação do responsável pelo acondicionamento.

Removam imediatamente dos locais destinados ao armazenamento de alimentos todos os materiais estranhos à atividade alimentícia, especialmente produtos de limpeza, óleos automotivos, argamassa, tintas, ferramentas, materiais de construção e quaisquer outros itens incompatíveis com as normas sanitárias.

Reorganizem os depósitos e locais de armazenamento de alimentos de forma a assegurar adequada ventilação, limpeza, higienização, proteção contra pragas e observância das normas sanitárias aplicáveis.

Procedam à imediata segregação entre os alimentos destinados à merenda escolar e os alimentos particulares de servidores, vedando o armazenamento conjunto em refrigeradores, freezers, geladeiras ou quaisquer outros equipamentos.

Realizem inspeção técnica em todos os equipamentos de refrigeração utilizados para armazenamento dos alimentos da merenda escolar, promovendo sua manutenção, substituição ou adequação quando necessário.

Instituem protocolo formal de recebimento de gêneros alimentícios, especialmente carnes e produtos perecíveis, contemplando critérios objetivos de aceitação, rejeição e devolução de produtos que apresentem sinais de deterioração, odor impróprio, alteração de coloração ou qualquer indício de comprometimento da qualidade.

Determinem à nutricionista responsável pela alimentação escolar a realização de inspeção extraordinária em todas as unidades escolares municipais, com elaboração de relatório técnico individualizado apontando eventuais irregularidades e medidas corretivas necessárias, encaminhando-se os referidos documentos à esta promotoria de justiça no **prazo máximo de 10 (dez) dias**.

Apresentem, **no prazo de 10 (dez) dias**, justificativa formal acerca da redução relatada no

fornecimento de gêneros alimentícios ao CMEI Pedro Gonçalves Magalhães, com indicação das medidas adotadas ou a serem adotadas para restabelecimento do padrão regular de fornecimento, acompanhada de documentação comprobatória — especialmente cardápios, registros de entrega e notas fiscais dos últimos três meses —, a ser encaminhada a esta Promotoria de Justiça.

Promovam, no **prazo máximo de 10 (dez) dias**, capacitação dos servidores responsáveis pelo recebimento, armazenamento, manipulação e preparo da alimentação escolar, abrangendo controle de validade, conservação, congelamento, rastreabilidade e boas práticas sanitárias.

Realizem, **com urgência, no prazo máximo de 10 (dez) dias**, análise laboratorial da água consumida no CMEI Pedro Gonçalves Magalhães, por laboratório habilitado, encaminhando cópia do respectivo laudo a esta Promotoria de Justiça.

Até a conclusão da análise da água referida no item anterior, adotem medidas preventivas para garantir o fornecimento de água própria para consumo humano aos alunos e servidores da unidade escolar.

Promovam a limpeza, higienização e inspeção das caixas d'água de todas as unidades escolares municipais, encaminhando documentação comprobatória a esta Promotoria de Justiça.

Determinem inspeção imediata e revisão completa de todos os alimentos armazenados no CEPI Eloi Pereira Martins, com elaboração de relatório técnico pela nutricionista responsável atestando as condições dos produtos remanescentes, identificação das causas da falha no controle de validade e adoção de medidas corretivas, encaminhando documentação comprobatória a esta Promotoria de Justiça **no prazo de 10 (dez) dias**.

Apresentem, no **prazo máximo de 30 (trinta) dias**, Plano de Ação contendo cronograma detalhado das medidas corretivas e estruturais que serão adotadas para regularização definitiva das irregularidades constatadas.

Elaborem, aprovem e implementem, sob responsabilidade da nutricionista responsável técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE no Município de Joviânia/GO, Manual de Boas Práticas de Manipulação e Armazenamento de Alimentos aplicável a todas as unidades escolares da rede municipal de ensino, observando as disposições da RDC ANVISA nº 216/2004 e as orientações técnicas do FNDE, encaminhando cópia do documento a esta Promotoria de Justiça no **prazo de 30 (trinta) dias**.

Elaborem e implementem, no **prazo de 30 dias**, Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs destinados, no mínimo, ao recebimento, conferência, armazenamento, congelamento, descongelamento, manipulação, preparo, distribuição e descarte de alimentos, bem como ao controle de temperatura, higienização de ambientes, equipamentos e utensílios.

Instituem imediatamente sistema obrigatório e padronizado de etiquetagem e rastreabilidade dos alimentos armazenados nas unidades escolares, contendo, no mínimo, identificação do produto, data de preparo ou fracionamento, data de acondicionamento, prazo de validade e identificação do responsável pelo procedimento.

Instituem rotina formal de inspeção periódica dos estoques existentes na Secretaria Municipal de Educação e nas unidades escolares, com registro documental das verificações realizadas, controle de validade dos produtos e comunicação imediata à nutricionista responsável de qualquer irregularidade identificada.

Determinem que a nutricionista responsável técnica realize inspeções periódicas em todas as unidades escolares da rede municipal, elaborando relatórios circunstanciados das condições de armazenamento, conservação, preparo e distribuição da alimentação escolar, mantendo os documentos arquivados e disponíveis para fiscalização dos órgãos de controle.

Apresentem a esta Promotoria de Justiça, no **prazo de 30 (trinta) dias**, cronograma detalhado de adequação das estruturas físicas destinadas ao armazenamento dos gêneros alimentícios, indicando as medidas necessárias para garantir conformidade com as normas sanitárias vigentes.

REQUISITA-SE que o Município de Joviânia e a Secretaria Municipal de Educação informem, no **prazo de 10 (dez) dias**, o acolhimento da presente recomendação, encaminhando documentação comprobatória das providências adotadas, bem como seja dada a adequada e imediata divulgação desta recomendação, por meio da afixação em local de fácil acesso ao público e no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Joviânia/GO, conforme art. 9º da Resolução n. 164/2017 do CNMP e art. 67 da Resolução 09/2018 do CPJ/MPGO.

ADVIRTA-SE que o não atendimento da presente recomendação ou a adoção de providências insuficientes poderá ensejar a adoção das medidas judiciais e extrajudiciais cabíveis, inclusive ajuizamento de ação civil pública com pedido de tutela de urgência, sem prejuízo da apuração de eventual responsabilidade dos agentes públicos envolvidos.

FICA REGISTRADO que tanto a ausência de resposta escrita, quanto a apresentação de

resposta escrita intempestiva (fora do prazo), inconsistente ou desacompanhada de documentação comprobatória, serão interpretadas como não atendimento a esta recomendação.

Goiatuba/GO, *datado e assinado eletronicamente.*

BRENDO TEÓFILO EMANUEL ROCHA PAZ
Promotor de Justiça



Documento assinado eletronicamente por **Brendo Teofilo Emanuel Rocha Paz**, em **02/06/2026**, às **21:33**, e consolidado no sistema Atena em 03/06/2026, às 12:49, sendo gerado o código de verificação b92b9c40-4191-013f-5cf9-0050568b62b7, conforme Ato Conjunto PGJ-CGMP n. 4/2020.

A autenticidade do documento pode ser conferida mediante a leitura do QR Code.