

Publicação no site da Prefeitura
Municipal
14/03/2025
Secretaria Municipal de
Comunicação

PORTARIA Nº 20 DE 14 DE MARÇO DE 2025.

"Dispõe sobre nomeação de Responsável Técnico de Nutrição do HMSAD – Secretaria Municipal de Saúde, atribuições e dá outras providências."

O Senhor **RICARDO DE SOUZA ITACARAMBI**, Secretário Municipal de Saúde e Vigilância Sanitária de Santo Antônio do Descoberto-GO, no uso de suas atribuições legais conferidas através do Decreto Municipal nº 105/2025 e ainda:

CONSIDERANDO NR 32 - Norma Regulamentadora que estabelece as diretrizes básicas para a implementação de medidas de proteção à segurança e a saúde dos trabalhadores em serviços de saúde;

CONSIDERANDO a Resolução CFN Nº 576, de 19 de novembro de 2016 que dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista;

CONSIDERANDO a Portaria Nº 1428/93 que aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";

CONSIDERANDO Resolução CFN Nº 378/2005 que dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionista;

CONSIDERANDO Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições; indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade.

RESOLVE:

Art. 1º. Instituir as seguintes atribuições ao Responsável Técnico atuantes nos setores da secretaria Municipal de Saúde de Santo Antônio do Descoberto:

- I. Acompanhar as inspeções feitas pela fiscalização;
- II. Prestar as informações necessárias aos órgãos de fiscalização;
- III. Notificar o órgão de vigilância surtos de DTAs;
- IV. Implantar e implementar do serviço de atendimento ao consumidor no que se refere à qualidade e segurança dos alimentos;



- V. Elaborar, implantar, implementar e atualizar os POPs, Manual de Boas Práticas e programas de capacitação dos funcionários;
- VI. Cuidar do programa de recolhimento de produtos irregulares.
- VII. Planejar e supervisionar as atividades de fornecedores, conforme critérios técnicos e legais.
- VIII. Coordenar as atividades dos processos na comercialização de alimentos (recebimento, manipulação, pré-preparo, embalagem, armazenamento, distribuição, transporte e outros).
- IX. Colaborar na definição de critérios para a embalagem apropriada dos alimentos comercializados.
- X. Implantar critérios para descarte de alimentos que apresentem avarias ou características sensoriais ou sinais de contaminação microbiológica que os tornem impróprios para consumo.
- XI. Participar da elaboração de rotulagem nutricional de produtos.
- XII. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- XIII. Coordenar a execução de testes de análise sensorial de alimentos.
- XIV. Implantar e supervisionar procedimentos para minimizar desperdícios de insumos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.
- XV. Participar da definição do perfil, do recrutamento, e da avaliação de desempenho de funcionários.
- XVI. Participar do planejamento e supervisão da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, conforme legislação vigente.
- XVII. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- XVIII. Gerenciar políticas públicas de prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde;
- XIX. Informar, de ofício, ao representante legal da Secretaria Municipal de Saúde e aos Conselhos de Classe infração à legislação da profissão.
- XX. Intermediar, junto ao Conselhos de Classe, a implantação e funcionamento de Comissão de Ética;
- XXI. Zelar pelo cumprimento das atividades privativas da Profissão;
- XXII. Colaborar com as atividades da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), Comissão de Controle de Infecções Hospitalares (CCIH), Serviço de Educação Continuada e demais comissões instituídas pela Secretaria Municipal de Saúde;
- XXIII. Observar as normas da NR - 32, com a finalidade de minimizar os riscos à saúde das equipes;

XXIV. Garantir que os registros das ações das equipes sejam realizados conforme normas vigentes;

XXV. Caracterizar o Serviço por meio de Diagnóstico Situacional e consequente Plano de Trabalho que deverão ser apresentados à Secretaria Municipal de Saúde no prazo de 90 (noventa) dias a partir de sua efetivação como Responsável Técnico e posteriormente a cada renovação da CRT;

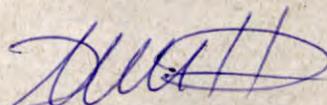
Art.2º. Fica nomeado o seguinte Agente Público como Responsável Técnico Nutrição HMSAD – **NATÁLIA FELICIANO BARBOSA ALVES.**

Art.3º. Esta Portaria tem validade durante vigência do contrato ou comprovação de vínculo com o município.

Art.4º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se, Registre-se e Cumpra-se.

Santo Antônio do Descoberto - GO, 14 de março de 2025.



RICARDO DE SOUZA ITACARAMBI
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DECRETO Nº 105/2025