

NOTA TÉCNICA CONJUNTA Nº 001/2025 - DVS/CEVS/SES - RS e CRN2

ASSUNTO: Fornecimento de alimentação em Instituições de Longa Permanência de Idosos (ILPI).

OBJETIVO: Orientar e subsidiar as equipes de fiscalização sobre os requisitos aplicáveis na verificação da suficiência e da qualidade nutricional da alimentação oferecida em ILPI.

FATOS: A Divisão de Vigilância Sanitária do Centro Estadual de Vigilância em Saúde (DVS/CEVS/SES-RS) vem recebendo questionamentos referente à análise quanto à suficiência e a qualidade nutricional da alimentação fornecida em ILPI.

ANÁLISE: A **qualidade nutricional**, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), refere-se à presença e à adequação dos nutrientes essenciais em um alimento, contribuindo para uma dieta equilibrada.

Nesse contexto, a **Resolução RDC ANVISA nº 502/2021** estabelece que as ILPI devem garantir alimentação aos idosos, respeitando os aspectos culturais locais e oferecendo, no mínimo, **seis refeições diárias**. Além disso, determina que a manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento e distribuição dos alimentos deve obedecer aos requisitos dispostos na **Resolução RDC ANVISA nº 216/2004**. No âmbito estadual, também é aplicável a **Portaria SES nº 799/2023**, que estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, ou outra que venha a substituí-la.

O **Roteiro Objetivo de Inspeção (ROI)** para ILPI, elaborado pela ANVISA, estabelece nos indicadores 33 e 34 os itens que devem ser avaliados para verificar o cumprimento dos padrões referentes à alimentação adequada ofertada aos residentes.

Recomendações: Durante o procedimento de fiscalização sanitária, para assegurar uma avaliação abrangente da suficiência e da qualidade nutricional das refeições oferecidas nas ILPI, é imprescindível que o cardápio mensal, elaborado e assinado por profissional Nutricionista, conforme determina a **Resolução CFN nº 600/2018**, esteja disponível em local de fácil acesso para as equipes de fiscalização e nele contenha o valor calórico e de macronutrientes (proteínas, lipídeos e carboidratos) por dia e não por refeição.

O Conselho Federal de Nutrição (CFN) define cardápio como uma ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais ou coletivas, discriminando os alimentos por preparação, quantitativo per capita, energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais. O cardápio deve apresentar, além do valor calórico por refeição, as

especificidades das dietas ofertadas, conforme o perfil assistencial dos residentes (ex.: dieta pastosa, branda, hipossódica, isenta de lactose, para diabetes, entre outras).

Portanto, esse documento é fundamental para subsidiar a aquisição de insumos e o controle de estoque, além de contribuir para uma gestão eficiente das preparações alimentares.

Além disso, durante a inspeção, recomenda-se a verificação da coleta de amostras dos alimentos preparados e servidos, como forma de validar a conformidade entre o cardápio planejado e o efetivamente ofertado. Conforme dispõe a Portaria SES nº 799/2023, as amostras devem ser devidamente acondicionadas sob refrigeração por, no mínimo, 72 horas, antes do descarte. As amostras devem ser de todos os alimentos preparados e bebidas na quantidade de 100g ou 100mL respectivamente.


Outro requisito a ser verificado durante a inspeção é o planejamento da aquisição dos insumos perecíveis e não perecíveis, o seu adequado armazenamento, bem como a rotatividade do estoque de alimentos, de acordo com as datas de recebimento e expiração dos lotes e as planilhas de registro dessas operações, contribuindo para a gestão da segurança dos alimentos e da qualidade nutricional das refeições.

Tanto o planejamento das compras quanto os insumos disponíveis para o preparo das refeições devem estar em consonância com o número de residentes da instituição.

CONCLUSÃO: A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, garantido pela Constituição Federal, essencial para a promoção da saúde e da dignidade da pessoa idosa. O descumprimento pelas ILPI dos requisitos aplicáveis na verificação da suficiência e da qualidade nutricional da alimentação oferecida em ILPI, com base na legislação referenciada, constitui infração de natureza sanitária, devendo as equipes de fiscalização adotar as providências cabíveis. No caso do fato verificado gerar responsabilização também em outras áreas (criminal, civil, administrativa), a Vigilância Sanitária deverá fazer a comunicação aos órgãos competentes (Conselhos Profissional de Classe, Ministério Público, entre outros).



Rosângela Sobieszczanski
Especialista em Saúde e Gestão Ambiental
Chefe da Divisão da Vigilância Sanitária/CEVS

Documento assinado digitalmente
 CARMEM KIELING FRANCO
Data: 26/08/2025 16:43:45-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Carmem Kieling Franco
Nutricionista/CRN-2 2358D
Presidente Conselho Regional de Nutrição 2ª Região

REFERÊNCIAS LEGAIS

- Constituição da República Federativa do Brasil, de 5 de outubro de 1988
- Resolução RDC/ANVISA nº 502, de 27 de maio de 2021;
- Resolução RDC/ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- Roteiro Objetivo de Inspeção: ILPI – ANVISA;
- Portaria SES/RS nº 799, de 04 de setembro de 2023;
- Resolução CFN nº 600/2018;
- Guia Alimentar da População Brasileira.