

Publicado em DOC em 17/12/10

Consulta Pública nº 001/2010–SMS-G de 17 de dezembro de 2010.

A retificação foi publicada na página 73 do dia 20/01/2011 do DOC e passa a Consulta Pública de 001 para 002 e a prorrogação do prazo para 01 de fevereiro.

O Secretário Municipal de Saúde, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei e,

Considerando o artigo 8º da Lei Municipal nº 13.725, de 9/01/04, que confere aos órgãos que compõem o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde a missão de promover e proteger a saúde humana, controlar as doenças e defender a vida;

Considerando a importância de normatizar, de acordo com as peculiaridades locais, as condições de funcionamento dos estabelecimentos de alimentos;

Considerando a necessidade de constante aprimoramento das ações de vigilância em saúde nos estabelecimentos de alimentos, visando a proteção da saúde da população;

Considerando a competência fixada pelos artigos 10º da Lei Municipal nº 13725/04 e 8º, inciso IV do Decreto nº 50.059, de 7/10/2008, resolve:

Art.1º Submeter à Consulta Pública, para recebimento de sugestões e comentários, a proposta de norma técnica elaborada pelo grupo técnico constituído pela Portaria N°002/2010 SMS.G, publicada no DOC em 05/08/2010, página 55, que estabelece as condições sanitárias que deverão ser observadas Município de São Paulo pelas pessoas físicas e jurídicas que realizem pelo menos uma das atividades relacionadas à fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, transporte, distribuição ou venda de alimentos.

Art.2º O prazo para envio de contribuições será de 30 dias, contados da publicação do presente.

Art.3º As sugestões e comentários deverão ser encaminhados por escrito para o seguinte endereço eletrônico: smsvigilanciadealimentos@prefeitura.sp.gov.br

Januario Montone
Secretário Municipal da Saúde

ANEXO

Regulamento Técnico de Boas Práticas na Área de Alimentos

1 – Objetivo

O presente regulamento estabelece os requisitos essenciais de boas práticas na área de alimentos, a fim de subsidiar as ações de vigilância em saúde, estabelecendo os critérios de higiene, as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, e os procedimentos operacionais padronizados, visando prevenir doenças e agravos e proteger a saúde do consumidor, a saúde do trabalhador e, ainda, preservar o meio ambiente.

2 – Âmbito de Aplicação

O presente regulamento aplica-se, quando for o caso, a toda pessoa física e jurídica que possua estabelecimento onde seja realizada alguma das seguintes atividades: produção, manipulação, fracionamento, embalagem, armazenamento, distribuição, importação, venda para o consumo final e transporte de produtos alimentícios, tais como cozinhas industriais, cozinhas institucionais, cantinas, bufês, confeitarias, rotisseries, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, envasadoras de água, atacadistas, indústrias e congêneres.

3 – Referências

Decreto-Lei 986, de 21/10/69 - Institui normas básicas sobre alimentos. DF, BR.

Lei Federal 6437, de 20/08/77, e suas alterações - Configuram as infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências. DF, BR.

Lei Federal 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor. DF, BR.

Lei Federal 8080, de 19/09/90 - Lei Orgânica de Saúde. DF, BR.

Lei Federal 9782, de 26/01/99 - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências. DF, BR.

Lei Federal 8069, de 13/7/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente. DF, BR.

Lei Federal 11126, 27/06/05 - Dispõe sobre o direito do portador de deficiência visual de ingressar e permanecer em ambientes de uso coletivo acompanhado de cão-guia. DF, BR.

Lei Federal 12305, de 02/08/10 – Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei 9605, de 12/02/98 e dá outras providências. DF, BR.

Lei Federal 9294, de 15/07/96 - Restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do parágrafo 4º do art. 220, da Constituição Federal. DF, BR.

Lei Complementar Estadual 791, de 09/03/95 - Código de Saúde do Estado de São Paulo. SP, BR.

Lei Estadual 6134, de 02/06/88 - Dispõe sobre a preservação dos depósitos naturais de águas subterrâneas do Estado de São Paulo. SP, BR.

Lei Estadual 13541, de 7/05/09 - Proíbe o consumo de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumífero, derivado ou não do tabaco, na forma que especifica. SP, BR.

Lei Estadual 12907, de 15/04/08 - Consolida a legislação relativa à pessoa com deficiência no Estado de São Paulo. SP, BR.

Lei Estadual 10083, de 23/09/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo. SP, BR.

Lei Municipal 11345, de 14/04/93 - Dispõe sobre a adequação das edificações à pessoa portadora de deficiência e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

Lei Municipal 12363, de 13/6/97 - Dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de cardápio impresso em Braille em bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e similares, no Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

Lei Municipal 13264, de 02/01/02 - Institui, no Município de São Paulo, o Programa Municipal de Combate e Prevenção à Dengue, a ser coordenado pela Secretaria Municipal da Saúde. São Paulo, SP, BR.

Lei Municipal 13725, de 09/01/04 - Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo. SP, BR.

Lei Municipal 13478, de 30/12/02 - Dispõe sobre a organização do Sistema de Limpeza Urbana do Município de São Paulo, cria e estrutura seu órgão regulador, autoriza o Poder Público a delegar a execução dos serviços públicos mediante concessão ou permissão; institui a Taxa de Resíduos Sólidos Domiciliares - TRSD, a Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde - TRSS e a Taxa de Fiscalização dos Serviços de Limpeza Urbana - FISLURB, cria o Fundo Municipal de Limpeza Urbana - FMLU e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

Lei Municipal 13522, 19/02/03 - Dá nova redação a dispositivos e aos Anexos I, III, IV e VI da Lei nº 13.478, de 30/12/02. São Paulo, SP, BR.

Lei Municipal 15299, de 30/09/10 – Acrescenta Artigo, numerado como 50 A, à Lei 13725, de 09/01/04, e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

Lei Municipal 14732, de 28/05/08 - Dispõe sobre as pizzarias, restaurantes e demais empresas que fazem entrega de alimentos para consumo imediato, obrigadas a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. São Paulo, SP, BR.

Lei Municipal 14698, 12/02/08 - Dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível servido no meio ambiente. São Paulo, SP.

Decreto Federal 1255, de 29/09/94 – Promulga a Convenção nº 119, da Organização Internacional do Trabalho, sobre Proteção das Máquinas, concluída em Genebra, em 25 de junho de 1963. DF, BR.

Decreto Federal 6523, de 31/07/08 - Regulamenta a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, para fixar normas gerais sobre o Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC. DF, BR.

Decreto Estadual 45248, de 28/09/00 – Dispõe sobre a venda de carnes nos açougues. SP, BR.

Decreto Municipal 50079, de 7/10/08 - Regulamenta disposições da Lei nº 13.725, de 9 de janeiro de 2004; dispõe sobre o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde, estabelece os procedimentos administrativos de vigilância em saúde, altera a denominação do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos - DIMA e revoga o Decreto nº 44.577, de 7 de abril de 2004. São Paulo, SP, BR.

Decreto Municipal 50284, de 1/12/08 - Regulamenta a Lei nº 14.487, de 19 de julho de 2007, que introduz o Programa de Conscientização sobre a Reciclagem de Óleos e Gorduras de Uso Culinário no Município de São Paulo, bem como a Lei nº 14.698, de 12 de fevereiro de 2008, que dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível servido no meio ambiente. São Paulo, SP, BR.

Portaria Municipal 1931, de 7/11/09 - SMS.G - Disciplina os procedimentos necessários à inscrição de estabelecimentos e equipamentos de interesse da saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS, bem como à alteração e atualização dos dados constantes do referido Cadastro. São Paulo, SP, BR.

Portaria Municipal 11, de 28/05/10 – SMSP/ABAST - Disciplina a aplicação do Decreto nº 41.425/01, que dispõe sobre o funcionamento dos Mercados, Centrais de Abastecimento e dos Frigoríficos Municipais, e do Decreto nº 44.754/04, que cria o Complexo de Abastecimento Cantareira, constituído pelos Mercados Municipais Paulistano e Kinjo Yamato. São Paulo, SP, BR.

Resolução 22, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Dispõe sobre os Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos. DF, BR.

Resolução 23, de 15/03/00 – MS/ANVISA – Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. DF, BR.

Resolução-RDC 27, 6/08/10 – MS/ANVISA - Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. DF, BR.

Resolução-RDC 218, de 29/07/05 – MS/ANVISA –Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-sanitários para a Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. DF, BR.

Resolução-RDC 173, de 13/09/2006 – MS/ANVISA –Regulamento técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural. DF, BR.

Resolução-RDC 34, de 16/08/10 - MS/ANVISA – Regulamento técnico para produtos saneantes desinfestantes. DF, BR.

Resolução-RDC 163, de 01/09/01 - MS/ANVISA - Regulamento técnico para produtos saneantes fortemente ácidos e fortemente alcalinos. DF, BR.

Resolução-RDC 259, de 20/09/02 – MS/ANVISA - Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. DF, BR.

Resolução-RDC 360, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. DF, BR.

Resolução-RDC 359, de 23/12/03 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. DF, BR.

Resolução-RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.

Resolução-RE 176, de 24/10/00 - MS/ANVISA - Orientação técnica sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior, em ambientes climatizados artificialmente de uso público e coletivo. DF, BR.

Resolução-RE 09, de 16/01/03 - MS/ANVISA - Orientação técnica sobre padrões referenciais de qualidade do ar interior em ambientes climatizados artificialmente, de uso público e coletivo. DF, BR.

Resolução-RDC 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA –Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. DF, BR.

Resolução-RDC 184, de 22/10/01 – MS/ANVISA - Efetua o registro de produtos saneantes domissanitários e afins, de uso domiciliar, institucional e profissional, levando-se em conta a avaliação e gerenciamento do risco. DF, BR.

Resolução-RDC 91, de 11/05/01 – MS/ANVISA –Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. DF, BR.

Resolução-RDC 14, de 28/02/07 – MS/ANVISA - Regulamento técnico para produtos saneantes com ação antimicrobiana harmonizado no âmbito do Mercosul. DF, BR.

Resolução-RDC 52, de 22/10/09 – MS/ANVISA - Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. DF, BR.

Resolução Conjunta Estadual 3, de 21/06/06 - SES/SERHS/SMA – Dispõe sobre procedimentos integrados para controle e vigilância de soluções alternativas coletivas de abastecimento de água para consumo humano proveniente de mananciais subterrâneos. SP, BR.

Resolução Conjunta Estadual 1, de 26/12/01 – SS/SAA – Dispõe sobre os açougues e estabelecimentos do comércio varejista de carnes frescas que optarem por temperar as carnes. SP, BR.

Resolução Estadual 42, de 19/06/09 - SAA - Norma técnica para produtos hortícolas minimamente processados e frescos cortados. SP, BR.

Portaria 518, de 25/03/04 - MS/GM - Estabelece procedimentos e responsabilidades relativas ao Controle e Vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. DF, BR.

Portaria 3523, 28/08/98 - MS/GM - Regulamento técnico contendo medidas para garantir a qualidade do ar interior. DF, BR.

Portaria 854, de 4/07/05 - MD/SELOM - Aprova o regulamento técnico de boas práticas em segurança alimentar nas organizações militares. DF, BR.

Portaria 1428, de 26/11/93 - MS/SVS - Regulamento técnico sobre inspeção sanitária, boas práticas de produção e/ou prestação de serviços e padrão de identidade e qualidade na área de alimentos. DF, BR.

Portaria 3214, de 8/06/78 — MTb/SIT - Aprova as Normas Regulamentadoras - NR - do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas a Segurança e Medicina do Trabalho. DF, BR.

Portaria 24, 29/12/94 – MTb/SSST - Aprova nova redação da Norma Regulamentadora n.º 7. DF, BR.

Portaria 304, de 22/04/96 – MAPA/GM - Determina que os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até sete graus centígrados. DF, BR.

Portaria 89, de 15/07/96– MAPA/SDA - Institui o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista previamente embaladas e identificadas. DF, BR.

Portaria 90, de 15/07/96 – MAPA/SDA - Institui a obrigatoriedade da afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate. DF, BR.

Portaria 326 de 30/07/97- MS/SVS - Regulamento técnico sobre as condições higiênicos-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. DF, BR.

Portaria 3523, de 28/08/98 – MS – Regulamento Técnico contendo medidas básicas referentes aos procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades por métodos físicos e manutenção do estado de integridade e eficiência de todos os componentes de climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e prevenção de riscos à saúde dos ocupantes de ambientes climatizados. DF, BR.

Portaria 368, de 04/09/97 – MAPA/GM - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. DF, BR.

Portaria 152, de 26/02/99 – MS/ANVISA - Regulamento técnico para produtos destinados à desinfecção de água para o consumo humano e de produtos algicidas e fungicidas para piscinas, Brasília, DF, BR.

Portaria 6, de 10/03/99 – SES/CVS - Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. SP, BR.

Portaria 15, de 07/11/91 – SES/CVS –Normatiza e padroniza o transporte de alimentos destinados ao consumo humano. SP, BR.

Portaria 9, de 16/11/00 - SES/CVS - Norma Técnica para Empresas Prestadoras de Serviços em Controle de Vetores e Pragas Urbanas. SP, BR.

Portaria 18, de 9/09/08 – SES/CVS - Aprova alteração do item 4 – Controle de Saúde dos Funcionários, do item 16 – Higiene Ambiental e do subitem 16.3 da Portaria CVS 6, de 06/03/99, que dispõe sobre o regulamento técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. SP, BR.

Portaria 25, 29/12/94, MTb/SSST - Aprova o texto da Norma Regulamentadora n.º 9 (Riscos Ambientais) e altera as Normas Regulamentadoras n.º 5 e 16. DF, BR.

Portaria 6, de 09/03/83 - MTb/ SSMT- Altera as Normas Regulamentadoras n.º 1, 2, 3 e 6 . DF, BR.

Portaria 12, de 06/06/83 – MTb/SSMT - Altera as Normas Regulamentadoras n.º 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, e o Anexo VIII da 15. DF, BR.

Portaria 23, de 27/12/94 - MTb/SSST - Altera a Norma Regulamentadora n.º 13 - Caldeiras e Recipientes sobre Pressão, que passa a ter o seguinte título: Caldeiras e Vasos de Pressão e nova redação. DF, BR.

Portaria 3751, de 23/11/90 – MTPS/GM -Altera a Norma Regulamentadora nº17-Ergonomia. DF, BR.

Nota Técnica 94, de 20/04/09 - MTE/SIT/DSST - Estabelece requisitos específicos de segurança para máquinas de panificação, mercearia e açougue. DF, BR.

Nota técnica 03/2004: refrigeração industrial por amônia: riscos, segurança e auditoria fiscal. – Brasília: MTE, SIT, DSST, 2005. 31 P. Publicação. Biblioteca. Seção de Processos Técnicos – MTE.

Comunicado Estadual 60, de 8/03/07 - SES/CVS - Define procedimentos para cadastramento na exploração de águas subterrâneas na Solução Alternativa de Abastecimento de Água para Consumo Humano. SP, BR.

Instrução Normativa 22, de 31/07/00 – MAPA/SDA - Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de carne bovina dessecada salgada curada, entre outros. DF, BR.

Instrução Normativa 83, 21/11/03 – MAPA/SDA - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Bovina em Conserva e Carne Moída de Bovino. DF, BR.

Instrução Normativa Conjunta 18, 28/05/09 – MAPA/MS - Regulamento Técnico para o Processamento, Armazenamento e Transporte de Produtos Orgânicos. DF, BR.

Informe-Net DTA - SES/CVE/DDTHA - Manual de Doenças Transmitidas por Água e Alimentos – *Diphyllobothrium ssp./Difilobotríase*, 2005. SP, BR.

Informações Básicas sobre a Difilobotríase – Perguntas e Respostas. Secretaria de Estado da Saúde/Coordenação de Controle de Doenças/Centro de Vigilância Epidemiológica “Professor Alexandre Vranjac”/Divisão de Doença de Transmissão Hídrica e alimentar. SP, BR.

Comunidade Européia Legislação Comunitária Vigente - Documento 390 LO 269 – Diretiva 90/269/CEE de 29/05/1990 e artigo 16 da Diretiva 89/391/CEE - disposições mínimas de Segurança e de Saúde relativas à manipulação manual de carga que contém riscos, em particular dores lombares para os trabalhadores.

Codex Alimentarius - Higiene dos Alimentos: Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual - Série Qualidade - PROFQUA, 2º edição, 2000, Higiene e sanitização para empresas de alimentos. São Paulo, SP.BR.

Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 3º edição, 1996. Boas práticas de transporte e armazenagem de alimentos. São Paulo, SP. BR.

Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 1º edição, 1996, Controle integrado de pragas. São Paulo, SP. BR.

Manual de uso e segurança de instalações de gás em escolas / Fundação para o Desenvolvimento da Educação - SES/SE/FDE - 2. ed. São Paulo : FDE/DOS, 2009. 36 p.

Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 1ª edição, 1996 - Rastreabilidade de insumos e produtos para indústria de alimentos. São Paulo, SP, BR.

Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFQUA, 3ª edição, 1996 - Programa de fornecimento com garantia de qualidade para empresa de alimentos. São Paulo, SP, BR.

Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – INSA. Centro de Segurança Alimentar e Nutrição – CSAN. Laboratório de Microbiologia dos Alimentos - Guia para Controlo da Segurança Alimentar em Restaurantes Europeus, 2006. Lisboa, PT.

Food and Drug Administration – FDA. Food Code 2009: Chapter 3 - Food.

Associação da Restauração e Similares de Portugal - Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, 2006. Lisboa, PT.

Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, 9ª edição, 2009. São Paulo, SP, BR.

Organização Mundial da Saúde – OMS. Departamento de Segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar, Genebra, CH. Cinco Chaves para uma Alimentação mais segura: manual, 2006. Tradução: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge – INSA, Lisboa, PT.

Aprovação de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia no Brasil/Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: ANVISA, 2009. 36p.

Comercialização de Pescado Salgado e Seco: Cartilha Orientativa, 2007. MAPA/ MS/ANVISA. DF, BR.

Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 6675 – Instalação de condicionadores de ar de uso doméstico (tipo monobloco ou modular), 30/08/93. Rio de Janeiro, RJ, BR.

Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 14518 - Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais, 30/06/00. Rio de Janeiro, RJ, BR.

Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 9191 - Sacos plásticos para acondicionamento de lixo – Requisitos e método de ensaio, 30/10/02. Rio de Janeiro, RJ, BR.

4 – Conceitos

Alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Alimento preparado: alimento pronto para consumo que foi manipulado em serviço de alimentação e exposto à venda ou distribuição, embalados ou não.

Autoridade Sanitária: servidor com a função de aplicar as medidas sanitárias apropriadas, de acordo com as leis e regulamentos vigentes, na sua demarcação territorial, com livre acesso em todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observados os preceitos constitucionais.

Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação.

Contaminantes: qualquer agente de origem biológica ou química, matéria estranha ou outras substâncias não intencionalmente adicionadas ao alimento que possam comprometer a segurança e a adequação dos alimentos.

Contaminação Cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

Equipamentos refrigerados: equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados e congelados.

Lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Higienização das mãos: termo genérico aplicável à higienização simples das mãos e higienização antisséptica das mãos

Higienização simples das mãos: ato de higienizar com água e sabonete líquido comum.

Higienização antisséptica das mãos: ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido associado a agente antisséptico.

Manipulador de alimentos: toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados nos alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos.

Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre as matérias-primas para obtenção e entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Rastreabilidade: processo de acompanhamento do produto na cadeia alimentar, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.

Responsável técnico: é o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde.

Restos alimentícios: alimentos já expostos para o consumo ou aqueles que não foram expostos, mas foram mantidos fora das temperaturas de segurança ou desprotegidos.

Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

5 - Responsabilidade Técnica

5.1. A pessoa física ou jurídica que realize atividades de produção, manipulação, fracionamento, embalagem, armazenamento, importação, transporte, distribuição ou venda para o consumo final deve possuir responsável técnico legalmente habilitado, de acordo com os critérios estabelecidos pelos Conselhos Profissionais.

5.1.1. A Empresa de Pequeno Porte - EPP, a Microempresa - ME e a empresa registrada como sociedade limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples, estão dispensadas da exigência do item anterior.

5.1.2. Os documentos que comprovem o vínculo empregatício ou o contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico devem permanecer no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária.

5.1.3. Nas empresas dispensadas da obrigatoriedade de possuir responsável técnico legalmente habilitado, o proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado de curso de boas práticas, com carga horária mínima de oito horas, promovido pelos órgãos competentes do Sistema Municipal Vigilância em Saúde ou apresentar certificado de curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos emitido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação (MEC) ou à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.

5.2. O responsável técnico e o proprietário das empresas dispensadas de possuir responsável técnico legalmente habilitado são responsáveis pelas seguintes atividades:

I. elaboração, implantação e implementação de programa de capacitação para funcionários;

II. elaboração, atualização, implantação e implementação do Manual de Boas Práticas;

III. elaboração, atualização, implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs;

IV. acompanhamento das inspeções realizadas por autoridade sanitária e prestação de esclarecimentos sobre fórmulas, composição dos produtos, processos de produção, práticas e procedimentos adotados;

V. notificação aos órgãos de vigilância em saúde dos casos e surtos de doenças veiculadas por alimentos, dos casos de desvio no processo de fabricação com risco a saúde do consumidor, bem como no recebimento de matéria-prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir riscos à saúde;

VI. implantação e implementação de serviço de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança dos produtos;

VII. implantação e implementação do programa de recolhimento de produtos em desacordo com as normas vigentes;

VIII. elaboração de rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto.

5.3. Os profissionais que ocupam cargo ou função pública não podem exercer a atividade de responsabilidade técnica no setor privado.

6 – Pessoal: Higiene, Controle de Saúde e Capacitação

6.1.O manipulador deve manter o asseio pessoal:

I - unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;

II - cabelos totalmente protegidos por toucas ou redes;

III - barba e bigode feitos diariamente.

6.2. É vedada a utilização de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing e qualquer outro adorno que possa representar risco de contaminação dos alimentos ou de acidentes.

6.3. Todos os manipuladores de alimentos devem usar uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, sem bolsos acima da cintura, calçados fechados e antiderrapantes, toucas ou redes.

6.3.1. É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

6.4.É proibido carregar objetos no uniforme, exceto aqueles necessários ao desenvolvimento das atividades, que devem ser mantidos nos bolsos inferiores.

6.5.Os uniformes devem ser utilizados somente nas dependências internas do estabelecimento.

6.6. As roupas dos uniformes devem ser trocadas diariamente.

6.7.No caso de contaminação acidental do uniforme, este deve ser substituído prontamente e, se necessária, deve ser realizada a higienização corporal.

6.7.1. As peças de roupas dos uniformes disponíveis para os funcionários devem possibilitar a troca diária e aquela necessária em casos emergenciais.

6.8. É obrigatório o uso de uniformes completos e diferenciados para realização de atividades relacionadas com a higienização de sanitários, áreas externas e de armazenamento de resíduos.

6.9. Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção inclusive, aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de boas práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, rede ou touca para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, além de estarem informadas das noções mínimas de boas práticas.

6.10. O avental plástico deve ser utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, durante as etapas de higienização de utensílios e de vegetais, durante a manipulação de carnes cruas, pescados, e de outros alimentos que possam contaminar os uniformes, sendo vedada sua utilização próxima à fonte de calor. O avental plástico deve ser mantido limpo, bem conservado, e higienizado após o uso.

6.11. É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

6.12. As luvas descartáveis utilizadas durante a manipulação de alimentos devem ser trocadas sempre que houver troca de atividade e as mesmas não devem ser usadas em procedimentos que diretamente envolvam calor, como cozimento, fritura, preparo de grelhados e assados e, quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem, mistura, e outras que acarretem riscos de acidentes.

6.13. A empresa deve dispor de equipamentos de proteção individual (EPIs) em número suficiente e em tamanhos adequados considerando-se o quadro de funcionários e as atividades desenvolvidas no local.

6.14. É de responsabilidade da empresa o fornecimento e a higienização dos uniformes e dos EPIs.

6.15. Os EPIs devem estar limpos, em bom estado de conservação e disponíveis para os funcionários em local de fácil acesso.

6.16. É obrigatório o uso de EPIs para funcionários que trabalhem no interior de câmaras frias e para os que movimentem mercadorias do ambiente quente ou normal para o frio, e vice-versa.

6.17. As luvas de malha de aço devem ser utilizadas no corte de carnes e vegetais. Após a sua utilização, as luvas devem ser higienizadas e guardadas protegidas em local limpo e organizado.

6.18. As luvas térmicas devem ser mantidas bem conservadas e limpas, e utilizadas de forma a evitar a contaminação das mãos e dos alimentos.

6.19. A luva nitrílica de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos químicos, higienização do ambiente, equipamento e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo, limpeza de sanitários e áreas de resíduos.

6.20. Não é obrigatório o uso de máscaras durante a manipulação e preparo de alimentos. Quando utilizadas, devem ser mantidas corretamente posicionadas sobre a boca e o nariz, e trocadas frequentemente.

6.21. O funcionário deve higienizar as mãos sempre que:

I. chegar ao trabalho;

II. utilizar os sanitários ou vestiários;

III. iniciar, interromper ou trocar de atividade;

IV. após manipular alimentos crus ou não higienizados;

V. antes de manipular alimentos cozidos, higienizados ou prontos para consumo;

VI. tossir, espirrar, assoar o nariz, tocar no corpo ou cabelo;

VII. usar utensílios e materiais de limpeza, como vassouras, rodos, pás, panos de limpeza, entre outros;

VIII. manipular lixo e outros resíduos;

IX. tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;

X. pegar em dinheiro;

XI. tocar em máscaras;

XII. antes de vestir e após retirar as luvas utilizadas na manipulação de alimentos.

6.22. É obrigatório o abastecimento das pias exclusivas para a higienização das mãos com sabonete líquido neutro e inodoro e com antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos nos sanitários para funcionários, vestiários e nas áreas de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

6.23. Nos refeitórios, salas de consumação, depósitos, áreas de armazenamento de resíduos e em outras áreas, as pias exclusivas para a higienização das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido neutro e inodoro, toalha de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos.

6.24. Nos sanitários para o público as pias exclusivas para a higienização das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido, toalha de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos.

6.25. Em locais próximos as pias exclusivas para higienização das mãos destinadas aos funcionários devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.

6.26. Próximo às pias exclusivas para a higienização das mãos devem estar disponíveis lixeiras sem contato manual para descarte de papel utilizado na secagem das mãos.

6.27. É vedada a utilização de sabonete em barra, sabão em pedra, sabão em pó, detergente e outros produtos saneantes não indicados para higienização das mãos.

6.28. Todos os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos devem ser próprios para este fim e estar regularizados no Ministério da Saúde

6.29. É proibido, para fins de higienização das mãos, o uso de álcool regularizado na Agência Nacional de Vigilância em Saúde – ANVISA, como saneante.

6.30. Durante a manipulação de alimentos é vedado aos funcionários:

I. cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;

II. mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;

III. experimentar alimentos com as mãos;

IV. tocar o corpo, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;

V. enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

VI. manipular dinheiro.

6.31. A utilização única e exclusiva de antisséptico não substitui a lavagem das mãos com água e sabonete líquido neutro e inodoro.

6.32. Não é permitida a manipulação de alimentos pelo funcionário que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrintestinais, do trato respiratório e cutâneas:

I. o manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior deve ser afastado para outras funções e encaminhado para avaliação médica e tratamento;

II. o manipulador que apresentar cortes ou lesões abertas não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo de cor viva e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.

6.33. O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deve seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e da norma regulamentadora vigente.

6.33.1. Adicionalmente ao indicado no PCMSO devem ser realizados, na admissão e no acompanhamento periódico, os exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico.

6.33.2. Os exames de coprocultura e o coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulem diretamente os alimentos ou participem da distribuição e oferta de refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.

6.34. Os Atestados de Saúde Ocupacional - ASOs e os exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico ou cópia destes, devem permanecer no local de trabalho e à disposição da autoridade sanitária.

6.35. O controle dos riscos ocupacionais no ambiente de trabalho deve ser realizado com base no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, nos termos da legislação vigente.

6.36. Os estabelecimentos devem possuir programa de capacitação para proprietários, gerentes, supervisores e manipuladores de alimentos segundo as Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados. Este deve ser compatível com a complexidade das tarefas identificadas no processo produtivo.

6.37. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

7 - Edificação e Instalações

7.1 - Os estabelecimentos devem situar-se em zonas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes. As áreas circundantes não devem oferecer condições de atração, acesso, proliferação e abrigo para pragas e vetores.

7.2. - Área externa - Os pátios e as vias de circulação ao redor das áreas de recebimento, produção, armazenamento e expedição de alimentos devem ser mantidos com piso resistente ao trânsito sobre rodas, lavável e sem acúmulo de líquidos. A vegetação deve ser mantida aparada.

7.2.1 - A área destinada ao armazenamento de resíduos deve ter dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta, ser revestida com material sanitário, provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto, protegida da chuva, sol, animais e de pessoas estranhas à atividade.

7.2.2. – As caçambas e os outros recipientes utilizados para armazenamento de resíduos devem ser construídos de material de fácil limpeza, armazenados em local com piso lavável, com ralo ligado à rede de esgoto e com tampas bem ajustadas, em número e com capacidade suficientes para conter adequadamente os resíduos.

7.2.3. A área para guarda de botijões de gás deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e seus acessórios. A delimitação deve ser efetuada com estruturas que evitem o acesso de pessoas estranhas e permita a constante ventilação.

7.3.1. Áreas Externas e Internas - Todas as edificações, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade.

7.3.1. Toda construção deve garantir a acessibilidade à pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida conforme legislação vigente.

7.3.2. Os estabelecimentos não podem ter comunicação direta com dependências residenciais, bem como ser utilizados como moradia, dormitório ou para outras finalidades não pertencentes à atividade fim. O descanso durante as pausas deve ocorrer em local próprio, separado e sem acesso direto às áreas de manipulação de alimentos.

7.3.3. Os ralos e grelhas devem ser em número suficiente que permita o adequado escoamento de líquidos e dotados de dispositivos resistentes que impeçam a passagem de pragas e vetores urbanos. Nas áreas internas é obrigatória a instalação de ralos protegidos e sifonados ligados à rede de esgoto.

7.3.4. É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deve:

I. ser instalado em local de fácil acesso para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e outros animais;

II. possuir capacidade e vazão suficientes;

III. ser construído com material resistente aos produtos e processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável,

IV. possuir superfície lisa;

V. ser isento de rachaduras, mantido bem vedado e em boas condições de conservação;

VI. possuir extravasador na sua parte superior.

7.4. Área interna - As instalações devem ser organizadas de forma a facilitar a execução dos procedimentos operacionais, apresentar fluxos ordenados, contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou por barreiras técnicas que evitem a contaminação cruzada e facilitem as operações higiênicas, obedecidas às exigências desta norma.

7.4.1. O dimensionamento das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas, considerando-se o volume de produção, as características dos produtos, o padrão do cardápio e os sistemas de distribuição e venda.

7.4.2. As instalações devem ser organizadas de maneira a restringir o trânsito de pessoas não envolvidas diretamente com as atividades realizadas no local.

7.4.3. As práticas de reformas civis devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos. A realização de obras durante o funcionamento do estabelecimento só é permitida quando for possível o completo isolamento da área que está sendo reformada. O isolamento deve evitar a contaminação dos demais setores.

7.4.3.1 Durante a execução dessas atividades todos os equipamentos, utensílios, móveis e alimentos devem ser adequadamente protegidos.

7.4.3.2. As instalações, equipamentos, utensílios e o mobiliário devem higienizados antes do reinício das atividades.

7.4.4. A edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho.

7.4.5 - Piso: de material liso, resistente ao uso e aos produtos para de limpeza e desinfecção, antiderrapante, impermeável, lavável, de cores claras e de fácil higienização. Deve ter inclinação em direção aos ralos, o suficiente para não permitir que a água fique estagnada. As rampas e escadas devem possuir dispositivos antiderrapantes específicos. Não é permitida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos.

7.4.6. Paredes: com acabamento liso, resistente aos impactos, à higienização e ao calor, impermeável, lavável, de cores claras. Livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições. São vedadas as divisórias de vazio interno. É obrigatória a presença de corrimão ou guarda-corpo, em escadas, rampas, locais com desnível de piso e em ambientes mais altos em relação a outros. As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão e ventilação devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades.

7.4.7. Tetos: com acabamento liso, impermeável, lavável, resistente ao calor, de cores claras, livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras. Proibido o forro de madeira em ambientes que envolvam a geração de calor e umidade. Vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz devem possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.

7.4.8. Portas: com acabamento liso, resistente, de material impermeável, de fácil limpeza, de cores claras, ajustadas aos batentes, com fechamento automático. As portas com acesso direto ao meio externo devem ter mecanismos de proteção contra entrada de sujidades, insetos e roedores. Os estabelecimentos que devido às características de suas atividades não consigam manter o isolamento adequado do meio externo devem possuir em todas as portas internas, mecanismos de

proteção iguais àqueles exigidos para as portas externas. É vedada a utilização de cortinas plásticas com o objetivo de impedir o acesso de sujidades e animais sinantrópicos.

7.4.9. Janelas: com acabamento liso, resistente, de material impermeável, de fácil limpeza, com mecanismos de proteção adequados contra o acesso de animais sinantrópicos e outros contaminantes. As telas milimétricas, quando instaladas, devem possuir malha de 2 milímetros, construídas com material resistente e de fácil limpeza, mantidas íntegras e ajustadas aos batentes. As janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos sensíveis ao calor. A proteção adotada deve ser constituída de material de fácil limpeza.

7.4.10. Para as áreas de consumação as paredes, tetos, janelas, portas e pisos devem ser mantidos em bom estado de conservação.

7.4.10.1. As portas, janelas, ralos, grelhas e outras aberturas devem possuir dispositivos de proteção contra acesso de pragas e vetores.

7.4.11. Iluminação: uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, sendo que não deve alterar as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas e luminárias devem ser protegidas contra explosão e quedas acidentais nas áreas de manipulação de alimentos e sobre os balcões de distribuição de refeições nas áreas de consumação.

7.4.12. As fiações elétricas devem ser embutidas em paredes ou em eletroductos segundo legislação vigente.

7.4.13. Ventilação: a renovação do ar deve garantir que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores. O pé direito deve ter altura mínima de 2,70m, considerando –se as atividades desenvolvidas.

7.4.13.1. O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas que permitam a circulação natural do ar. A ventilação não deve ser assegurada com a simples abertura de portas.

7.4.13.2. Em locais em que a boa qualidade do ar e o conforto térmico não possam ser assegurados por meios de aberturas na edificação devem ser instalados sistemas de climatização compatíveis com as dimensões das instalações, o número de ocupantes e as características do processo produtivo, de acordo com os parâmetros e os critérios estabelecidos na legislação específica. A direção do fluxo de ar deve ser da área limpa para a suja e não deve incidir sobre os alimentos expostos.

7.4.13.3 Os componentes dos equipamentos de climatização devem ser mantidos em adequadas condições de conservação e higiene.

7.4.13.4 A higienização, a manutenção programada e periódica dos componentes do sistema de climatização e a troca de filtros devem ser realizadas conforme legislação específica.

7.4.13.5. É proibida a utilização de ventiladores nas áreas de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

7.4.13.6. Os componentes para captação do ar externo devem ser localizados em áreas livres de contaminantes e distantes dos pontos de exaustão do ar.

7.4.14. Devem ser instaladas pias exclusivas para higienização das mãos em:

I. sanitários para funcionários e público;

II. vestiários para os funcionários;

III. pontos estratégicos em relação ao fluxo de produção de forma a garantir o fácil acesso a todos os funcionários e evitar a contaminação cruzada, considerando-se as áreas de armazenamento de resíduos, além daquelas destinadas ao recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, fracionamento, embalagem, expedição e consumação de alimentos.

7.4.15. As pias exclusivas para a higienização das mãos devem ser instaladas em número suficiente considerando o fluxo de produção e a dimensão das instalações, além das características dos alimentos manipulados em cada setor.

7.4.16. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em todos os locais onde ocorra a consumação de alimentos, tais como refeitórios, salões de consumação e praças de alimentação.

7.4.17. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos no setor de venda de frutas, verduras e legumes nas lojas dos supermercados e hipermercados.

7.4.18. As instalações sanitárias para os funcionários devem ser separadas por sexo, na proporção de um vaso sanitário para cada 20 funcionários, vedada a privada turca ou similar. As instalações devem possuir os seguintes requisitos:

I. descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II. vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III. mictórios com descarga, preferencialmente automática.

IV. lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

V. lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos.

7.4.19. Os vestiários devem ser separados por sexo, possuir armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais que devem ser organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

7.4.19.1. Os calçados devem ser dispostos em local próprio e organizado de forma a evitar a contaminação de uniformes, roupas de uso pessoal e demais objetos.

7.4.19.2. Nos estabelecimentos comerciais classificados como ME e EPP está dispensada a exigência de vestiário, desde que a área do sanitário comporte de forma organizada a instalação de armários individuais e chuveiros em bom estado de conservação.

7.4.20. As instalações sanitárias destinadas ao público devem possuir:

I. descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II. vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III. mictórios com descarga, preferencialmente automática;

IV. lixeira com tampa e acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

V. lixeira sem contato manual para descarte de papel toalha utilizado na secagem das mãos.

7.4.20.1. Os estabelecimentos com área de consumação para o público devem dispor, pelo menos, de um banheiro acessível. Os equipamentos e acessórios devem ser instalados de forma que possam ser utilizados por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida.

7.4.21. Nos locais onde não há consumação é opcional a instalação de sanitário para o público.

7.4.21.1. As instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com as áreas destinadas ao processo de produção, manipulação e de armazenamento de alimentos.

7.4.21. 2. O esgotamento sanitário deve ser ligado à rede de esgoto.

7.4.21.3. Não deve existir caixa de esgoto dentro das áreas de produção e armazenamento de alimentos.

7.4.22. É obrigatória a presença de caixa de gordura, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo, localizada fora da área de produção e armazenamento de alimentos.

7.4.23. As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, dotadas de filtros, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção. A tubulação deve possuir ponto de coleta para avaliação da qualidade do vapor.

7.4.24. As tubulações de ar comprimido devem ser fabricadas com aço inoxidável. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e livre de lubrificantes.

7.4. 24.1 O suprimento de ar deve ser protegido por filtros externos e internos, feitos de material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos. A frequência de troca dos filtros deve ser conforme especificação do fabricante.

7.4.25. As tubulações, quando aéreas, devem ser instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente, e distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização.

8 - Equipamentos, Móveis e Utensílios.

8.1. As mesas, bancadas, prateleiras, armários, pias, cubas, tanques, balcões de distribuição, carrinhos para transporte de alimentos e demais móveis, equipamentos e utensílios devem estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, considerando-se o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição ou venda.

8.2. A empresa deve dispor de todos os instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos tais como balanças, relógios, pHgômetros, termômetros, termo-higrômetros, higrômetros, entre outros.

8.3. Os instrumentos de medição devem ser calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante.

8.3.1 As empresas devem manter registros que controlem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, além de manter a disposição da autoridade sanitária comprovante da execução do serviço realizado por empresa acreditada em órgão oficial competente.

8.4. Os móveis, equipamentos e utensílios devem ser fabricados com material sanitário, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.

8.4.1. Os móveis, equipamentos e utensílios devem ser mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

8.5. Os equipamentos devem ser fabricados com material atóxico, acabamento sanitário e pintura clara. Devem ser mantidos com porcas, parafusos e arrebites bem ajustados e livres de gotejamento.

8.6. Os fornos, para qualquer utilização, devem ser construídos solidamente, revestidos com material sanitário, refratário e de forma que o calor radiante não ultrapasse os limites de tolerância estabelecidos, oferecendo o máximo de segurança e conforto aos trabalhadores.

8.7. Os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chaminé e filtros suficientemente dimensionados para a livre saída dos gases queimados, de acordo com as normas técnicas oficiais de poluição.

8.8. Em fornos a lenha é proibido o uso de madeira provinda de demolição, móveis, caixarias ou aquelas utilizadas em obras.

8.9. Não é permitido o uso de equipamentos, móveis e utensílios de material poroso, madeira, vidro, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e porcionamento, exceto nas preparações reconhecidamente típicas nacionais, internacionais e na ausência de substitutos disponíveis no mercado, e desde que obedecidos os quesitos de boas práticas.

8.10. Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro.

8.11. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com os alimentos ou embalagens devem ser de grau alimentício. As especificações técnicas do produto devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

8.12. Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos protegidos de sujidades e de animais sinantrópicos e dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada, mesmo quando fora de uso. Não é permitido o armazenamento dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso.

8.13. O arranjo físico dos equipamentos e mobiliário deve obedecer ao fluxo operacional, propiciar o fácil acesso aos mesmos e garantir a segurança dos funcionários.

8.14. O entorno dos equipamentos deve ser mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores.

8.15. Nas áreas onde existem fontes de calor, os equipamentos de refrigeração devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência.

8.16. Os equipamentos que processem alimentos em pó devem ser herméticos ou dotados de captadores de pó.

8.17. Todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção de alimentos e embalagens devem possuir dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes.

8.18. As zonas de perigo das máquinas e equipamentos, tais como: partes móveis, zonas entrantes, de cisalhamento, de corte, áreas de cilindro, serras e transmissões de força, devem possuir dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental ou que possibilitem o acesso voluntário dos trabalhadores.

8.19. As máquinas e equipamentos devem ter dispositivos de acionamento e parada, de modo que:

I. sejam acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;

II. não se localizem na zona perigosa da máquina ou equipamento;

III. possam ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outra pessoa que não seja o operador;

IV. não possam ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador, ou de qualquer outra forma acidental;

V. não acarretem riscos adicionais.

8.20. A empresa deve utilizar e manter em condições seguras de uso os equipamentos que auxiliem no transporte e movimentação de cargas, cujo peso possa comprometer a segurança ou acarretar agravos à saúde dos funcionários.

8.21. O dimensionamento dos equipamentos e mobiliários deve assegurar a perfeita adaptação às dimensões corporais do manipulador.

8.22. A empresa deve disponibilizar assentos adequados para a realização de tarefas que possam ser executados na posição sentada.

8.23 Os motores e casas de máquinas devem possuir sistemas de isolamento que garantam a segurança dos funcionários e operadores.

9 - Recebimento

9.1. O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis deve ocorrer em área protegida de chuva, sol e poeira, livre de resíduos e materiais inservíveis e organizada de forma a garantir a segurança dos produtos.

9.2. Os veículos de transporte não devem entrar nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos.

9.3. Os alimentos, embalagens e descartáveis não devem ser dispostos diretamente sobre o piso.

9.4. Os produtos devem permanecer nesta área apenas o tempo necessário para realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência das mercadorias, devendo ser encaminhados imediatamente a seguir para as áreas destinadas ao armazenamento.

9.5. É proibido o armazenamento de alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis nos pátios e nas plataformas de recebimento.

9.6. No momento da recepção de mercadorias devem ser observadas as condições de conservação e limpeza dos veículos de transporte e a higiene dos entregadores.

9.7. Os alimentos devem ser inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade dos produtos de acordo com os critérios pré-definidos. Deve-se, ainda, observar:

I. a integridade e legibilidade da rotulagem;

II. denominação de venda;

III. data de validade;

IV. número de registro no órgão oficial, quando obrigatório;

V. nome e endereço do fabricante, do fracionador, do distribuidor ou do importador;

VI. temperatura dos alimentos perecíveis que, quando do recebimento, devem obedecer aos seguintes parâmetros:

a) produtos congelados: até -12º C ou conforme a especificação do fabricante;

b) pescados resfriados: até 3º C ou conforme especificação do fabricante;

c) carnes e derivados resfriados: até 7 º C ou conforme a especificação do fabricante;

d) para os demais produtos resfriados: até 10º C ou conforme especificação do fabricante.

e) produtos quentes: no mínimo a 60ºC.

VI. indícios de descongelamento e recongelamento de produtos congelados, tais como: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.

VII. as características sensoriais: cor, aparência, odor, textura;

VIII. a integridade, limpeza e presença de animais sinantrópicos nas embalagens e nos recipientes de transporte dos produtos alimentícios.

9.8. Os alimentos que não atenderem os critérios e parâmetros de qualidade e segurança apresentados no item 9.7 não devem ser recebidos.

10 – Condições de Armazenamento

10.1. Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis devem ser armazenados em local organizado, com iluminação, temperatura, umidade e ventilação adequadas, dimensão compatível com o volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo e das demais áreas com atividades distintas, e atender aos seguintes critérios:

I. protegidos da incidência de raios solares;

II. separados por categorias;

III. separados de todo material de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos;

IV. separados dos alimentos que exalem odores;

V. empilhados segundo as recomendações dos fabricantes e de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos;

VI. organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas;

VII. dispostos distantes do piso, sobre estrados com acabamento liso e mantidos em bom estado de conservação e limpeza;

VIII. nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, gaiolas e similares, os produtos devem estar distantes 40 centímetros da parede e entre as pilhas e, a 60 centímetros do forro;

IX. nos ambientes caracterizados como despensa, distante da parede 10 centímetros e do forro 60 centímetros, com separação entre as pilhas dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 centímetros distantes do piso, de forma a evitar a contaminação dos alimentos;

X. acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem, com identificação visível e apresentando todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade;

XI. utilizados, segundo o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai;

XII. produtos alimentícios e embalagens para alimentos avariados, com prazos de validade vencidos, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, ou outros alimentos impróprios para o consumo destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e mantidos em local segregado pelo menor tempo possível e devidamente protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas. Os produtos resfriados e congelados devem estar armazenados em equipamentos destinados para este fim.

10.2. Embalagens primárias para alimentos e descartáveis (copos, canudos, pratos, marmitas, talheres, guardanapos, filmes plásticos, papel toalha para secagem das mãos, entre outros) devem ser armazenados de forma organizada, protegidos, separados de outras categorias de produtos, sobre estrados ou prateleiras.

10.3. As embalagens secundárias e terciárias devem ser armazenadas de forma organizada, segregadas dos produtos alimentícios, sobre estrados ou prateleiras.

10.4. Os produtos para higienização e limpeza com prazos de validade vencidos devem ser identificados e mantidos segregados, em local afastado das áreas destinadas à manipulação de alimentos.

10.5. Materiais de limpeza, higiene, perfumaria e outros produtos químicos devem ser armazenados segundo a recomendação do fabricante, afastados do piso e em local segregado, organizado e identificado.

10.6. É proibida a presença de pertences de uso pessoal ou de outros objetos e materiais estranhos à atividade em locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis.

10.7. Os tambores, barricas, sacos e caixas de matérias-primas, produtos intermediários e finais devem ser mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso.

10.8. Após a abertura das embalagens originais, os ingredientes e os produtos alimentícios devem ser conservados conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as condições de acondicionamento e armazenamento.

10.9. Os produtos que podem ser mantidos em suas embalagens originais devem ser identificados com data de abertura e nova data de validade.

10.10. As matérias-primas transferidas de suas embalagens originais devem ser identificadas com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura e a nova data de validade, conforme a orientação do fabricante. Outros sistemas de etiquetas podem ser implantados e implementados, desde que permitam a identificação e rastreabilidade do produto.

10.11. Quando os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo não forem utilizados ou embalados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade.

10.12. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados e armazenados nas condições estabelecidas por este regulamento para as matérias-primas.

Armazenamento sob Refrigeração

10.13. Os equipamentos de refrigeração devem ser dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos manipulados no local.

10.14. Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada e estocados sempre abaixo das linhas de carga.

10.15. Os alimentos estocados em câmaras frias devem ser armazenados distantes das paredes e sob arrumação modular, de forma a garantir a circulação do ar frio. Os mesmos não devem estar dispostos sob os evaporadores das câmaras frias.

10.16. Produtos que exalem odor ou que exudem, produtos minimamente processados, frutas, verduras, legumes e outros produtos crus devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados. Quando da existência de apenas um equipamento, o armazenamento deve ser realizado de forma a evitar contaminação cruzada.

10.17. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e pré-preparados nas prateleiras do meio; e os produtos crus ou não higienizados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

10.18. Os alimentos prontos para o consumo devem ser protegidos com coberturas isoladas para cada recipiente, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato com os alimentos do recipiente inferior, quando empilhados. O material descartável utilizado não deve ser reaproveitado.

10.19. Os produtos acondicionados em caixas de papelão devem ser armazenados em equipamento exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

10.20. Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos.

10.21. No caso de existir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar temperatura mais baixa para sua conservação.

10.22. É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia. A operação de degelo automático não pode acarretar variações nas temperaturas dos alimentos.

10.23. As câmaras frias, quando instaladas, devem apresentar as seguintes características:

I. antecâmara ou outro sistema que permita a proteção térmica;

II. revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de ferrugem;

III. livre de ralo ou grelha;

IV. prateleiras em aço inoxidável ou outro material sanitário;

V. estrados em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento;

VI. porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;

VII. dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno quando for utilizada porta hermética;

VIII. termômetro permitindo a leitura de temperatura interna, pelo lado externo;

IX. sensor de temperatura do ar interno deve ser instalado no local mais quente da câmara;

X. interruptor localizado na parte externa com lâmpada piloto indicadora de ligado/ desligado.

10.24. As embalagens dos produtos alimentícios devem estar limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento.

10.25. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos, entre outros produtos, devem apresentar rotulagem e serem revestidas externamente com filme ou sacos plásticos.

10.26. Os alimentos em descongelamento e em dessalgue para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com nome do produto e as datas do início do processo e do uso.

10.27. Os alimentos pré-cozidos parcialmente e que necessitarão de posterior complementação da cocção para o seu consumo devem ser armazenados separadamente dos alimentos prontos para o consumo, protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: alimento pré-cozido parcialmente, nome do produto, data de manipulação e data de uso ou validade.

10.28. Os alimentos pré-preparados e os pratos prontos para o consumo devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 centímetros de altura, devidamente protegidos e identificados com nome do produto e data de validade.

10.29. Para produtos congelados industrializados devem ser obedecidas as recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens. Na ausência dessas informações e para alimentos manipulados devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

a) de 0 a - 5°C: 10 dias

b) de - 6 a -10°C: 20 dias

c) de -11 a -18°C: 30 dias

d) abaixo de -18°C: 90 dias

10.30. Os alimentos resfriados devem ser mantidos nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações devem ser utilizados os parâmetros apresentados a seguir:

a) leite e derivados, ovos e outros produtos: no máximo a 7º C ;

b) carne bovina, suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus: no máximo a 4º C;

c) pescados e seus produtos manipulados crus: no máximo a 2º C;

d) alimentos preparados: no máximo a 5º C;

e) frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana: no máximo a 5º C;

f) produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração, devem ser armazenados no máximo a 5º C.

10.31. A espessura do gelo formado nas paredes e nos evaporadores dos equipamentos de refrigeração não deve ultrapassar 1,0 centímetro.

10.32. Após a higienização dos equipamentos de refrigeração e congelamento, estes devem ter sua temperatura interna reduzida e estabilizada antes do armazenamento dos produtos alimentícios.

10.33. Não é permitido forrar ou cobrir as prateleiras dos equipamentos das cadeias fria e quente com tecidos, plásticos, papelão ou qualquer outro material que impeça ou dificulte a circulação do ar entre os produtos armazenados.

10.34. Alimentos que apresentarem sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo devem ser descartados.

11 - Pré-Preparo, Preparo e Acondicionamento.

11.1. A configuração das áreas de pré-preparo, preparo, porcionamento e embalagem deve possuir fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo dos alimentos.

11.1.1. As áreas destinadas à realização dessas atividades devem ser isoladas das demais.

11.2. É vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos nas áreas externas dos estabelecimentos.

11.3. É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas destinadas ao preparo de alimentos.

11.4. As áreas destinadas à seleção e lavagem de vegetais, manipulação de ovos, pescados, carnes e seus derivados crus devem ser separadas das demais atividades por barreira física ou técnica, de forma a evitar a contaminação cruzada.

11.5. É proibida a utilização de alimentos e demais ingredientes com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas de segurança.

11.6. É proibida a utilização de alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência.

11.7. As embalagens impermeáveis dos alimentos devem estar limpas antes de serem abertas. Para remoção de sujidades das embalagens deve ser utilizada água corrente e potável.

11.8. Todos os equipamentos e utensílios que entrarem em contato com material potencialmente contaminado devem ser higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado.

11.9. A manipulação de alimentos prontos para o consumo que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico e das frutas, legumes e verduras já selecionadas e higienizadas, deve ser realizada com o uso de utensílios ou mãos previamente higienizadas ou com luvas descartáveis, utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.

11.10. As frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados no preparo de alimentos e bebidas devem ser selecionados para retirada de partes e unidades deterioradas ou em estado avançado de maturação, vetores, pragas e sujidades.

11.11. A lavagem das frutas, verduras, legumes e demais vegetais deve ser efetuada em água corrente e potável e de forma cuidadosa: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta.

11.12. Para higienização de vegetais os estabelecimentos devem possuir utensílios, equipamentos ou cubas de material não contaminante, próprios para este fim, resistentes à corrosão, de tamanho que permita a imersão completa dos mesmos, e em número suficiente de acordo com as quantidades de alimentos manipulados e os procedimentos utilizados.

11.13. Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar na rotulagem indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados no Ministério da

Saúde e serem utilizados até a data de validade. As diluições dos produtos, o tempo de contato e as demais instruções para uso devem atender às orientações dos fabricantes.

11.14. O enxágue dos vegetais após a desinfecção deve ser efetuado de forma cuidadosa em água corrente e potável.

11.15 As frutas, legumes e verduras que irão sofrer ação do calor não precisam sofrer desinfecção.

11.16. Outros procedimentos para higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais só podem ser utilizados após a realização de estudos de validação que comprovem sua eficiência. A descrição da metodologia e os resultados encontrados devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

11.17. A etapa de dessalgue de carnes e pescados deve ocorrer sob condições seguras:

I. em água potável sob refrigeração até 5° C ou

II. por meio de fervura ou

III. segundo instruções do fabricante.

11.18. Para a preparação de pratos em que os peixes permaneçam crus ou mal cozidos é obrigatório o congelamento prévio do pescado a -18°C pelo período mínimo de 24 horas. A temperatura indicada deve ser atingida em todas as partes do peixe.

11.19. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote.

11.20. As áreas climatizadas, se necessárias, devem manter a temperatura entre 12° C e 18° C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.

11.21. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado em condições de refrigeração em temperaturas inferiores a 5°C, ou em forno micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. O procedimento deve ser realizado de forma a garantir que o descongelamento atinja o interior dos produtos.

11.22. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente.

11.23. Os produtos congelados só podem ser preparados sem prévio descongelamento quando houver recomendação expressa do fabricante indicada na rotulagem.

11.24. Os alimentos submetidos à cocção, e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, seguindo-se para o congelamento.

11.25. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura de no mínimo 74°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

11.26. O resfriamento do alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar os riscos de contaminação cruzada e de multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida deve ser submetido a temperaturas inferiores a 5°C ou congelado.

11.27 O armazenamento de alimentos preparados resfriados deve obedecer às temperaturas e os respectivos prazos de consumo indicados abaixo:

- a) alimentos pós-cozimento, exceto pescados: até 4°C por 72 horas;
- b) pescados pós-cozimento: até 2°C por 24 horas;
- c) sobremesas e outras preparações com laticínios: até 4°C por 72 horas;
- d) sobremesas e outras preparações com laticínios: até 6°C por 48 horas;
- e) sobremesas e outras preparações com laticínios: até 8°C por 24 horas;
- f) maionese e misturas de maionese com outros alimentos: até 4°C por 48 horas;
- g) maionese e misturas de maionese com outros alimentos: até 6 °C por 24 horas;
- h) frutas, verduras, legumes e outros vegetais pós-manipulados crus: até 5°C por 48 horas.

11.27.1. Quando forem utilizadas temperaturas de refrigeração superiores às indicadas, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.

11.28. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados, conforme indicação do fabricante.

11.29. As gorduras e os óleos utilizados em frituras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.

11.30. A reutilização do óleo ou gordura só é permitida quando estes não apresentarem fumaça em temperatura de fritura, espuma, resíduos e alterações na cor, aroma ou sabor.

11.31. Os óleos e gorduras devem ser filtrados em filtros próprios. Em caso de utilização de fritadeira com filtro, devem ser obedecidas as recomendações do fabricante e observadas as características físico-químicas e sensoriais.

11.32. Os ovos devem ser utilizados segundo os seguintes critérios:

- I. não é permitida a utilização de ovos com as cascas rachadas ou sujas;
- II. devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca, de forma a evitar a contaminação cruzada;
- III. são proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. O ovo deve ser submetido à cocção por 7 minutos após fervura e os ovos fritos devem apresentar a gema dura. Nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados.

11.33 Na etapa de reaquecimento todas as partes dos alimentos devem atingir a temperatura de 74°C.

11.34. É vedada a reutilização de restos alimentares.

12 - Embalagem e Rotulagem

12.1. As embalagens devem ser produzidas e utilizadas em conformidade com as boas práticas de fabricação e estarem adequadas às características intrínsecas do alimento, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto.

12.1.1 As embalagens não devem permitir a migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos em legislação, que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos.

12.2. É vedada a utilização de sacolas para transporte de compras e sacos coletores de resíduos para acondicionar alimentos e armazená-los nos equipamentos de refrigeração e aquecimento.

12.3. A rotulagem do produto alimentício deve conter os dados necessários para garantir a sua rastreabilidade e fornecer aos consumidores informações sobre suas características.

12.3.1 A rotulagem dos produtos embalados na ausência do consumidor deve conter as informações exigidas pela legislação geral, específica e por este regulamento:

I. denominação de venda do alimento;

II. lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

III. identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, para alimentos importados;

IV. data de validade;

V. instruções para o preparo e uso do alimento, quando necessário;

VI. indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que podem sofrer alterações após a abertura das embalagens.

VII. informação nutricional, conforme legislação vigente;

VIII. registro, quando obrigatório.

12.3.2. Os alimentos industrializados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na presença do consumidor devem apresentar as seguintes informações:

I. denominação de venda do alimento;

II. marca;

III. lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;

IV. data de validade após fracionamento ou manipulação;

V. indicação das precauções necessárias para manter as características normais do alimento. Para os produtos congelados e resfriados devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que o fabricante ou o fracionador garante a qualidade do produto nessas condições.

13 – Distribuição, Exposição para Venda e Consumo.

13.1. Durante as etapas de distribuição e exposição para venda ou consumo, os alimentos e utensílios devem estar devidamente protegidos contra contaminantes de origem química, física e biológica que podem ser gerados pelos ambientes internos e externo, consumidores, manipuladores e animais.

13.1.1. É vedada a utilização de tecidos e de outros materiais não sanitários com o intuito de forrar bancadas ou proteger alimentos.

13.1.2. Os utensílios destinados a porcionar ou servir devem ser exclusivos para cada preparação ou produto alimentício e possuir cabos longos de forma que assegurem o distanciamento entre a mão do usuário e os alimentos.

13.2. Os ornamentos e plantas não devem propiciar risco de contaminação dos alimentos.

13.2.1. As plantas em terra não devem permanecer entre o fluxo de ar e os alimentos, sobre balcões e mesas de distribuição. É vedada a adubação orgânica.

13.3. É permitida a utilização de ventiladores, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

13.4. É proibido expor para venda e utilizar produtos com prazos de validade vencidos, sem identificação ou sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente.

13.5. É proibido expor para venda e utilizar alimentos com embalagens estufadas, rasgadas, furadas, amassadas ou enferrujadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam comprometer a qualidade do produto.

13.6. É proibido expor para venda alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou recongelamento, tais como: amolecimento ou deformação dos produtos; embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros.

13.7. É proibido expor para venda, em sistema de autosserviço, alimentos não embalados, exceto vegetais não higienizados, grãos e refeições prontas para consumo imediato servidas em restaurantes e similares.

13.8. É permitida a venda de carne bovina moída, desde que a moagem seja, obrigatoriamente, feita na presença do comprador e exclusivamente a seu pedido.

13.9. No comércio varejista de carnes será permitido empanar e adicionar temperos em carnes, quando existir local que atenda os mesmos requisitos da área de pré-preparo. O responsável pelas atividades deve possuir curso em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

13.9.1. São vedadas no comércio varejista de carnes a manipulação de preparações com carnes moídas e a adição de sais de cura nas carnes temperadas.

13.10. São proibidas a comercialização e a utilização de carne seca, carne de sol, charque e outros produtos cárneos produzidos em estabelecimentos sem registro nos órgãos oficiais competentes.

13.11. É permitida a venda de alimentos cárneos descongelados, desde que, em conformidade com a recomendação do fabricante impressa no rótulo e em estabelecimentos que possuam geladeiras destinadas para este fim. Durante a exposição para venda o produto deve estar identificado de forma clara, informando aos consumidores tratar-se de alimento descongelado e que o mesmo não deve ser recongelado antes do preparo.

13.12. É proibido o descongelamento de produtos que contrariem a recomendação do fabricante impressa no rótulo para preparar o alimento diretamente na cocção ainda congelado.

13.13. Os recipientes contendo produtos vendidos a granel devem ser dotados de proteção, fabricados com material sanitário, mantidos limpos e bem conservados.

13.14. Os produtos vendidos a granel devem ser identificados individualmente, de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações:

I. denominação de venda do produto;

II. marca;

III. data de validade após a abertura da embalagem segundo a recomendação do fabricante, no caso de produtos industrializados;

IV. data de validade para produtos preparados no local.

13.15. Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel devem ser removidos dos recipientes e lavados após sua utilização.

13.16. Os expositores de alimentos resfriados e congelados devem indicar, de forma facilmente visível ao consumidor, a temperatura do ar interior do expositor, observadas as normas técnicas oficiais vigentes.

13.17. Os balcões, equipamentos e recipientes de exposição do alimento preparado pronto para consumo na área de consumação, devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

13.18. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser mantidos em equipamentos próprios que permitam a manutenção das temperaturas indicadas para cada uma das categorias de produtos.

13.19. Os alimentos da cadeia quente e fria devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas de segurança sejam mantidas em todas as partes dos alimentos.

13.20. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida a temperaturas entre 80°C e 90°C. As cubas devem ter dimensões compatíveis com o equipamento de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida.

13.20.1. Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos balcões térmicos somente quando a temperatura da água estiver, no mínimo, a 80 °C.

13.21 Os alimentos preparados devem ser acondicionados nos equipamentos de manutenção a quente somente quando, em todas as suas partes, a temperatura estiver acima de 60°C.

13.22. Os pratos prontos para o consumo e os alimentos perecíveis em distribuição ou espera, devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura e tempo segundo os seguintes critérios e parâmetros:

I. Alimentos quentes:

- a. superiores a 60°C, no máximo por 6 horas;
- b. abaixo de 60°C, no máximo por 1 hora.

II. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para a sua conservação:

- a. até 10°C, por 4 horas no máximo;
- b. entre 10° C, e 21°C, por 2 horas no máximo.

13.23. É proibida a exposição de pratos prontos para consumo que contenham carnes ou pescados crus no mesmo balcão de distribuição de saladas ou de pratos quentes. Estas preparações devem ser mantidas em local próprio e protegido, respeitando-se as seguintes condições de temperatura e tempo de exposição:

- a. pescados crus: 5°C por 2 horas no máximo;
- b. carnes cruas: 5°C por 2 horas no máximo.

13.24. Alimentos que não observarem os parâmetros de tempo e temperatura estabelecidos nos itens 13.22 e 13.23 devem ser desprezados.

13.25. As refeições dos funcionários devem ser realizadas em locais próprios e adequados para a consumação de alimentos.

13.26. É proibido colocar a disposição e a venda bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Os estabelecimentos devem manter visível nas áreas de consumação e venda, cartaz no tamanho de 29,7 por 21,0 centímetros, com letra arial 48, contendo os seguintes dizeres “É proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos”.

14 - Transporte

14.1. Os veículos para transporte de produtos alimentícios, bebidas, descartáveis, embalagens para alimentos e água potável devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

14.1.1. É proibido o transporte de pessoas e animais junto com produtos alimentícios, bebidas, descartáveis e embalagens para alimentos.

14.1.2. A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga.

14.2. É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, bebidas e água, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

14.3. Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características dos compartimentos de carga e dos produtos transportados.

14.3.1. Os procedimentos para a utilização e higienização dos tanques para transporte de produtos alimentícios devem ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado.

14.4. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

14.5. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechados devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

14.6. As operações de carga, transporte e descarga não podem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.

14.7. Produtos alimentícios, bebidas, descartáveis e embalagens para alimentos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.

14.8. Os equipamentos refrigerados devem garantir a temperatura adequada dos alimentos armazenados e não oferecer risco de contaminação para o produto.

14.9. Os veículos de transporte que necessitem de controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

14.10. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser mantidos durante o transporte nas seguintes temperaturas:

- I. produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;
- II. pescados resfriados: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;
- III. carnes e derivados resfriados: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;
- IV. pratos prontos para consumo preparados com pescados crus: no máximo a 3°C ;
- V. pratos prontos para consumo preparados com carnes cruas: no máximo a 7°C ;
- VI. para os demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;
- VII. produtos quentes: mínimo de 60°C .

14.11. A exigência de veículos refrigerados fica na dependência do tipo de transporte e das características do produto.

14.11.1. Os compartimentos refrigerados devem ser regulados de forma a garantir a conservação do alimento que exigir a menor temperatura.

14.11.2. Os veículos refrigerados devem estar com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados.

14.12. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.

14.12.1. Os alimentos devem ser transportados acondicionados em recipientes confeccionados de material sanitário, atóxico, próprio para manutenção das temperaturas de segurança e mantidos adequadamente fechados.

14.13. Os alimentos prontos para consumo só podem ser transportados com outros alimentos desde que devidamente segregados e protegidos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

14.14. Os alimentos para pronta entrega destinados ao consumo imediato devem possuir selo de garantia ou lacre destrutível e inviolável nas embalagens visando garantir a integridade do alimento. O selo de garantia ou lacre deve conter a informação que se o estiver violado, o produto deve ser devolvido.

14.15. A água potável deve ser transportada em tanque:

I. revestido de material anticorrosivo, atóxico, provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para higienização;

II. provido de indicador do nível de água, bocal de alimentação com tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida no seu interior;

III. com mangueira para transferir água do tanque, dotada de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de conservação, devendo ter procedimento de limpeza diário;

IV. higienizado, sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada 6 meses;

V. para desinfecção, deve ser utilizado produto regularizado no Ministério da Saúde, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante.

14.16. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível a seguinte inscrição: "Transporte de Alimentos ou Água Potável", nome, endereço e telefone da empresa, e, ainda, os dizeres: "Produto Perecível", quando for o caso.

15 – Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.

15.1. A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria, protegida, isolada, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio, água corrente fria e quente.

15.1.1. Quando da impossibilidade de adequação da estrutura física, os procedimentos devem ser realizados de forma a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, evitando a contaminação cruzada.

15.2. Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, devem ser desmontados para que seja possível a higienização adequada.

15.2.1. Os equipamentos que não podem ser totalmente ou parcialmente desmontados devem ser higienizados por meio de técnicas eficientes.

15.3. Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados.

15.4. Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, como panos, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados, guardados em local próprio e identificado e separados de acordo com o tipo e local de utilização.

15.5. Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

15.6. É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de mãos, utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve ser realizado de forma a acarretar contaminação cruzada.

15.7. Todos os produtos destinados a higienização devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados no Ministério da Saúde e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas incluindo dados de segurança.

15.8. A lavagem de utensílios em máquinas de lavar louça deve ser efetuada de forma a garantir que sejam atingidas as seguintes temperaturas:

a) durante a lavagem: 55°C a 65°C;

b) durante o enxágue: 80°C a 90°C.

15.9. A periodicidade e os métodos de higienização devem ser compatíveis com os processos de produção, às propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados.

15.10. Toda a água utilizada para a higienização deve ser descarregada na rede de esgoto, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

15.11. É vedado:

I. varrer a seco;

II. reutilizar embalagens vazias de produtos de limpeza e desinfecção;

III. reutilizar embalagens de alimentos e bebidas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção;

IV. lavar peças de uniformes e panos de limpeza em áreas nas quais possam acarretar ou sofrer contaminação cruzada;

V. diluir produtos detergentes e saneantes contrariando recomendação dos fabricantes;

VI. manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução;

VII. manter recipientes para acondicionamento de resíduos sobre bancadas e pias.

15.12. Durante a manipulação de alimentos é proibido proceder a lavagem das instalações e equipamentos. A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deve ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada.

15.13. O Sistema de Limpeza a seco deve garantir a retirada de sujidades e restos de produtos, que devem ser removidos pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. Não é recomendado o uso de ar comprimido para esta operação

15.13.1. Os equipamentos devem ser desmontados, sempre que possível, para facilitar a limpeza. A remoção das sujidades aderidas deve ser feita utilizando – se escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície.

15.14. No sistema de limpeza a seco, a lavagem e a desinfecção só devem ser empregadas quando o nível de contaminação exigir.

16 – Abastecimento de Água

16.1. A água utilizada para a produção de alimentos e gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa, deve ser potável, adequada ao padrão de potabilidade estabelecido pela legislação vigente.

16.2. Não é permitida a instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável.

16.3 O gelo utilizado em alimentos ou em superfícies que entrem em contato com alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente e estocado sob condições sanitárias satisfatórias.

16.4. O gelo fabricado e vendido a terceiros deve ser embalado e rotulado, conforme legislação vigente.

16.5. O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado quando for instalado, a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

16.6. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais.

16.7. A higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem devem seguir a recomendação dos fabricantes.

16.8. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água desde que devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância em saúde.

16.8.1. A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada por meio de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

16.9. A empresa deve comprovar a realização de tratamento da água oriunda de fonte alternativa.

16.9.1. A empresa deve manter em quantidades suficientes os reagentes e os equipamentos necessários ao tratamento e monitoramento da qualidade da água.

16.10. Para veículos transportadores de água para consumo humano deve ser realizada análise de cloro residual livre a cada carga, no momento da entrega do produto.

16.10.1. Os veículos transportadores de água devem estar regularizados junto aos órgãos de vigilância em saúde.

16.11. O vapor utilizado na produção de alimentos não pode representar risco de contaminação para os produtos e para as superfícies que entrem em contato com estes.

16.11.1. A água potável utilizada na forma de vapor deve ser tratada para evitar a formação de incrustações e corrosão nas tubulações, e eliminar possíveis contaminações.

17 - Controle Integrado de Pragas

17.1. Todas as instalações internas e externas devem ser livres de vetores e pragas urbanas e de outros animais, assim como de indícios da presença destes.

17.2. O programa de controle de vetores e pragas urbanas deve ser constituído de medidas preventivas e corretivas, ser desenvolvido de forma contínua e contemplar todas as medidas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas e minimizar a necessidade da aplicação de saneantes desinfestantes.

17.3. As medidas preventivas devem ser baseadas na instalação de barreiras mecânicas e nas boas práticas de limpeza e armazenamento de alimentos e resíduos, limitando ou eliminando a oferta de alimento e de abrigo para vetores e pragas urbanas.

17.4. Quando constatada a infestação devem ser adotadas medidas de caráter corretivo, visando diminuir ou eliminar a infestação por vetores e pragas urbanas no local, por meio de controle químico.

17.4.1. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo, a indicação de uso de saneantes desinfestantes bem como a disposição das armadilhas e iscas são de responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante deve cumprir as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa contratada, bem como revisar as medidas preventivas necessárias para evitar o acesso e a proliferação e/ou infestação por vetores e pragas urbanas no local.

17.4.2. A atividade de aplicação de saneantes desinfestantes só pode ser executada por empresa controladora de pragas urbanas devidamente licenciada ou cadastrada por órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.

17.4.3. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de caráter corretivo deve ser efetuada de modo a garantir a segurança dos alimentos, dos operadores, dos funcionários do estabelecimento, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

18 - Resíduos Sólidos

18.1. Os estabelecimentos devem contribuir para a minimização da geração de resíduos, sendo responsáveis pela separação, acondicionamento e destino correto do lixo reciclável e lixo orgânico nas áreas internas e externas.

18.2. No interior dos estabelecimentos os resíduos devem ser acondicionados em recipientes próprios, com tampa sem acionamento manual e em perfeito funcionamento, construídos com material de fácil limpeza, com capacidade compatível ao volume gerado, revestidos com sacos plásticos, que devem ser retirados sempre que necessário. O resíduo pastoso e aquele que exsuda deve ser mantido em saco plástico e em recipiente rígido até o momento da coleta.

18.3. Os resíduos devem ser acondicionados em sacos próprios para lixo domiciliar ou comercial, confeccionados com material e solda resistente, de forma a evitar a perda de seu conteúdo durante o manuseio.

18.4. Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos móveis e equipamentos e ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

18.5. O lixo não deve sair da área de produção pelo mesmo local por onde circulem alimentos, embalagens e descartáveis. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados e rotina de higienização que deve ser realizada logo após a retirada dos resíduos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

18.6. As garrafas, latas, potes plásticos, bombonas e todas as demais embalagens e materiais inservíveis destinados à reciclagem ou troca devem ser armazenados em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores.

18.7. É proibido o lançamento de gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos em encanamentos e no lixo.

18.8. As gorduras e óleos servidos devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido bem fechado e fora da área de produção. O recipiente deve apresentar rótulo indicando o nome, o número do CNPJ da empresa responsável pela coleta e a frase: "**Resíduo de óleo comestível**".

18.9. Só é permitida a comercialização de resíduos de alimentos, de óleo e gordura comestível, sebo e ossos para empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento dos mesmos, devidamente licenciadas e autorizadas pelos órgãos competentes.

18.10. O resíduo não coletado pelo serviço público deve ser recolhido por empresa especializada cadastrada no Departamento de Limpeza Urbana/Secretaria de Serviços/Prefeitura do Município de São Paulo e no contrato deve constar o destino do material recolhido.

18.11. O destino do resíduo industrial deve ser aprovado pelo órgão competente, relacionado ao meio ambiente.

19 - Controle de Qualidade

19.1 O fornecedor deve ser selecionado por meio de auditoria, avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento.

19.1.1. A Empresa de Pequeno Porte - EPP, a Microempresa - ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples deve avaliar o fornecedor por meio de cadastro próprio baseado nos critérios do item 9.6.

19.2. A empresa deve executar, periodicamente, auditorias internas de Boas Práticas e Sistemas de Qualidade utilizando roteiro ou lista de verificação e elaborar planos de ações corretivas com prazos e responsáveis definidos.

19.3. As temperaturas dos alimentos e dos equipamentos das cadeias fria e quente devem ser monitoradas durante as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento das refeições transportadas, embalagem, distribuição e exposição para venda. Os dados devem ser registrados em planilhas próprias.

19.3.1. As temperaturas dos pratos prontos e alimentos perecíveis expostos para consumo e em espera devem ser aferidas de hora em hora.

19.3.2. No armazenamento de alimentos perecíveis as medições devem ser realizadas, no mínimo, duas vezes ao dia.

19.4. A empresa deve manter todos os procedimentos relativos à identificação do lote e dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição, disponíveis para a autoridade sanitária.

19.5. A guarda de amostras deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados aos consumidores.

19.5.1. Nas indústrias, as amostras do produto acabado devem ser conservadas por período referente ao tempo de prazo de validade.

19.5.2. As amostras de pratos prontos para consumo no sistema de autosserviço, escolas, creches, casas de longa permanência e em serviços de nutrição de estabelecimento de assistência à saúde, devem ser guardadas por 96 horas sob refrigeração até 4°C, ou sob congelamento a - 18°C. Alimentos líquidos devem ser armazenados por 96 horas sob refrigeração até 4°C.

19.5.3. As amostras devem ter no mínimo 100 gramas e serem coletadas na área de consumação um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições.

19.5.4 As amostras devem ser armazenadas identificadas com nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica, em situações de suspeita de caso ou surto de doença veicula por alimentos ou periodicamente, para que se possa detectar possíveis falhas no processamento. As amostras devem ser armazenadas protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação.

19.6. A empresa deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação da data de validade. Devem ser efetuados estudos de vida de prateleira considerando-se as características dos produtos e o prazo de validade esperado.

19.7. A empresa deve possuir Programa de Recolhimento de Alimentos quando da suspeita ou constatação de que alimentos expostos à comercialização possam acarretar danos à saúde dos consumidores. O aviso de recolhimento deve ser dirigido ao público e aos órgãos de vigilância em saúde.

19.8. O Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC deve possuir registros das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto à disposição da autoridade sanitária. Os dados de reclamações devem ser anotados, arquivados e as ações corretivas registradas.

19.9 As indústrias alimentícias devem implantar e implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados com:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Higienização do reservatório de água. No caso de uso de água de fonte alternativa devem ser elaborados procedimentos para controle da potabilidade da água;
- III. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- IV. Manejo dos resíduos;
- V. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- VI. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

- VII. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- VIII. Controle de qualidade e rastreabilidade do produto final;
- IX. Programa de recolhimento de alimentos.

19.10. Os estabelecimentos do comércio varejista devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- IV. Higienização do reservatório de água. No caso de uso de água de fonte alternativa devem ser elaborados procedimentos para controle da potabilidade da água.

19.11. Para aqueles estabelecimentos que manipulam frutas, verduras e legumes devem ser implantados e implementados Procedimentos Operacionais Padronizados de Higienização para estes grupos de alimentos.

19.12. Os estabelecimentos do comércio atacadista de alimentos devem implantar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- III. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- IV. Programa de recolhimento de alimentos;
- V. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- VI. Higienização do reservatório de água. No caso de uso de água de fonte alternativa devem ser elaborados procedimentos para controle da potabilidade da água.

20 - Documentação

20.1. Todos os documentos referidos nesta norma devem permanecer organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção:

20.1.1. Comprovantes de contratação do responsável técnico e da assunção da responsabilidade técnica junto ao Conselho Profissional.

20.1.2. Certificado de curso de Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para as empresas classificadas como EPP ou ME e para aquelas do comércio varejista de carnes que realizem atividades de empanar e adicionar temperos em carnes.

20.1.3 Registros das reclamações captadas pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor.

20.1.4. Planilhas para controle de temperatura de equipamentos e alimentos durante as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, espera, porcionamento de refeições transportadas, embalagem, distribuição, exposição para venda e consumo.

20.1.5 Planilhas de controle de qualidade dos óleos e gorduras utilizados nas frituras.

20.1.6. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO, com os respectivos Atestados de Saúde Ocupacional - ASO.

20.1.7. Cópias dos laudos de análises laboratoriais dos exames de coprocultura e coproparasitológico.

- 20.1.8. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA.
- 20.1.9. Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição.
- 20.1.10. Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos
- 20.1.11. Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou embalagens.
- 20.1.12. Fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional.
- 20.1.13. Cadastro de fornecedores para as empresas classificadas como ME ou EPP.
- 20.1.14 Comprovante de higienização do reservatório de água.
- 20.1.15. Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água.
- 20.1.16. Comprovante de regularização das soluções alternativas de abastecimento de água junto aos órgãos de vigilância em saúde.
- 20.1.17. Comprovantes de tratamento e controle da potabilidade da água de fonte alternativa.
- 20.1.18 Laudos de análises laboratoriais da água de fonte alternativa e mista.
- 20.1.19. Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de fonte alternativa transportada por veículos.
- 20.1.20. Comprovante de regularização dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde.
- 20.1.21. Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização.
- 20.1.22. Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado.
- 20.1.23. Metodologia utilizada para elaboração da informação nutricional apresentada na rotulagem.
- 20.1.24. Contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos.
- 20.1.25. Comprovantes de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis servidos.
- 20.1.26. Laudos de migração das embalagens.
- 20.1.27. Comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes.
- 20.1.28. Relatório elaborado pela empresa Controladora de Pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando – se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante.
- 20.1.29. Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas, contendo as seguintes informações:
- I. Identificação da contratante: razão social e endereço completo;

II. Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, endereço completo, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;

III. Descrição dos serviços executados, incluído a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;

IV. Nome dos saneantes desinfestantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos no Ministério da Saúde;

V. Indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfestantes visando a prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;

VI. Informações sobre os saneantes desinfestantes utilizados para uso médico: grupo químico, ingrediente ativo, formulação, ação tóxica, antídoto e tratamento adequado;

VII. Número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no município de São Paulo;

VIII. Assinatura, identificação legível e número de inscrição do Responsável Técnico no Conselho Regional de Classe.

20.1.30. Comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro de participação nominal de funcionários.

20.1.31. Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, segundo a legislação vigente e os critérios e parâmetros deste regulamento.

20.1.32. Cópias dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, que devem apresentar, no mínimo as seguintes informações:

I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios: devem conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo, produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa, e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, o POP deve contemplar esta operação.

II. Controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água: devem conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos. O POP deve abordar também, as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis pela operação. Nos casos em que as determinações analíticas ou a higienização do reservatório for realizada por empresa terceirizada, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, laudos de análises e, para o segundo, o certificado de execução do serviço devidamente datado, assinado e contendo todas as informações.

III. Capacitação, Higiene e Saúde dos manipuladores: devem abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as

medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. A capacitação dos manipuladores deve ser descrita, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização.

IV. Manejo dos resíduos: devem indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento.

V. Controle integrado de vetores e pragas urbanas: devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.

VI. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: devem especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

VII. Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado: devem contemplar todos os procedimentos relativos à identificação do lote e a determinação do prazo de validade.

VIII. Programa de recolhimento de alimentos: devem estabelecer as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade. O Programa escrito para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança deve conter minimamente as seguintes informações: nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e pessoa responsável por esta operação. A empresa deve dispor de programa escrito, treinamento e pessoal para o recolhimento rápido e eficiente de produtos que não atendam aos parâmetros de qualidade e segurança.

IX. Higienização de frutas, verduras e legumes: devem conter informações sobre o grupo do alimento a ser higienizado, método de higienização, produto utilizado, princípio ativo e concentração, tempo de contato dos agentes químicos, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias.

20.2. Os estabelecimentos sempre que solicitados pela autoridade sanitária, devem apresentar, além dos documentos exigidos neste regulamento, outros que forem julgados necessários para expressar o cumprimento das normas de boas práticas.