

Portaria nº.2.619

6 de dezembro de 2011

Regulamento Técnico de Boas Práticas Manipulação de Alimentos

O Secretário Municipal da Saúde, no uso de suas atribuições legais e, CONSIDERANDO as disposições contidas nos artigos 10, 45 e 46 da Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004 (Código Sanitário do Município de São Paulo);

CONSIDERANDO a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância em saúde, visando à proteção da saúde da população e as peculiaridades locais, RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.

Art. 2º - Além da legislação federal, estadual e municipal, os estabelecimentos que realizam quaisquer das atividades descritas no artigo 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados estabelecidos no Regulamento aprovado por esta Portaria.

Art. 3º - A desobediência ao disposto no Regulamento aprovado por esta Portaria configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica e da Lei Municipal nº 13.725, de 09 de janeiro de 2004 (Código Sanitário do Município de São Paulo).

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Portaria SMS.G nº 1.210/06.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 90 dias após a data de sua publicação.

ANEXO

Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

1. DEFINIÇÕES

Para fins deste Regulamento considera-se:

Aditivo Alimentar: Qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

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, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas.

Alimento preparado: Alimento pronto para consumo que foi manipulado em cozinhas industriais, cozinhas institucionais, restaurantes, lanchonetes, bufês, rotisserias e congêneres e exposto à venda ou distribuição, embalado ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimento cozido, mantido quente e exposto ao consumo;
- b) Alimento cozido, mantido refrigerado, congelado ou à temperatura ambiente, que necessite ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimento cru, mantido refrigerado ou à temperatura ambiente, exposto ao consumo.

Animais Sinantrópicos: São aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Destacam-se entre os animais sinantrópicos aqueles que podem transmitir doenças ou causar agravos a saúde do homem, tais como moscas, formigas, aranhas, abelhas, pombos, ratos e baratas, entre outros.

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

Contaminante: Qualquer agente de origem física, 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.

Cozinhas industriais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para o consumo para comunidades fixas, como indústrias e empresas.

Cozinhas institucionais: Cozinhas que preparam e fornecem alimentação pronta para consumo para comunidades fechadas, como creches, escolas, instituições de longa permanência para idosos, presídios e quartéis, entre outros.

Embalagem primária: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

Embalagem secundária: É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.

Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

Equipamentos de refrigeração: Equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados.

Higienização das mãos: Termo genérico aplicável à higienização simples das mãos e higienização antisséptica das mãos.

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

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

Higienização de ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos: Operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.

Ingrediente: É qualquer substância, incluídos os aditivos ali-

mentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

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

Material sanitário: Material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica.

Manipulador de alimentos: Toda pessoa que manipule diretamente os alimentos embalados ou não, as embalagens, os equipamentos e utensílios utilizados em alimentos, e as superfícies que entram em contato com os alimentos. Também é considerado manipulador de alimentos o funcionário que participe diretamente da oferta de refeições para crianças, idosos, e para qualquer pessoa que dependa de auxílio para ingestão de alimentos.

Manipulação de alimentos: Operações efetuadas sobre as matérias-primas para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado ou do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição, exposição à venda, oferta de refeições, entre outras.

Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

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 vetores e 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 produtiva, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, re-embalagem, 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 condições de tempo e temperatura recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à limpeza, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes, água sanitária e desinfestantes.

2. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

2.1. Os estabelecimentos devem situar-se em áreas 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.

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

2.2.1. 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 e ser provida de ponto de água e ralo ligado à rede de esgoto. Deve ser protegida da chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade.

2.2.2. As caçambas e os outros recipientes utilizados no armazenamento de resíduos devem ser construídos com material de fácil limpeza, possuir tampas bem ajustadas e permanecer dispostos em local com piso lavável dotado de ralo ligado à rede de esgoto.

2.2.2.1. Esses recipientes devem estar disponíveis em número suficiente e possuir capacidade compatível com a quantidade de resíduos gerados.

2.2.3. 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.

2.3. 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.

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

2.3.2. 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.

2.3.3. Os ralos e as grelhas devem ser em número suficiente de forma que seja possível o adequado escoamento de líquidos. Devem ser 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. Os ralos e grelhas devem ser ligados à rede de esgoto.

2.3.3.1. É proibida a instalação de ralos ou grelhas no interior das câmaras frias.

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

I. Ser instalado em local acessível 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 aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;

IV. Possuir superfície lisa;

V. Ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras.

VI. Ser mantido bem vedado;

VII. Possuir extravasador na sua parte superior.

2.4. 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 diferentes atividades deve estar garantida por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

2.4.1. 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.

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

2.4.3. 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 ser efetuado de forma a evitar a contaminação dos demais setores.

2.4.3.1. Durante a execução dessas atividades todos os equipamentos, utensílios, móveis, embalagens para alimentos e alimentos devem estar adequadamente protegidos.

2.4.3.2. As instalações, os móveis, os equipamentos e os utensílios devem estar higienizados quando do reinício das atividades de manipulação de alimentos.

2.4.4. 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.

2.4.5. Os pisos devem ser revestidos com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização e resistente ao uso e aos produtos de limpeza e desinfecção. Devem ter inclinação suficiente em direção aos ralos para não permitir que a água fique estagnada. Não é permitida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos.

2.4.6. As paredes devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor. Devem estar livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições. São vedadas as divisórias de vazão interno. As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades.

2.4.7. Os tetos devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, sem frestas e resistente ao calor. Devem estar livres de goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras. É proibido forro de madeira em ambientes que

envolvam a geração de calor e umidade. Os 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.

2.4.8. As portas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e de cor clara. Devem estar ajustadas aos batentes e possuir fechamento automático. As portas com acesso direto ao meio externo devem ter mecanismos de proteção contra entrada de sujidades e animais sinantrópicos. 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 com acesso direto ao meio externo. É vedada a utilização de cortinas plásticas com o objetivo de impedir o acesso de sujidades e animais sinantrópicos.

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

2.4.10. A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.

2.4.11. Para as áreas destinadas exclusivamente ao consumo

de alimentos não se aplicam os itens 2.4.5 a 2.4.10. As paredes, tetos, janelas, portas, pisos, grelhas e ralos devem ser mantidos em bom estado de conservação.

2.4.12. Nas rampas, escadas, locais com desnível de piso e em ambientes mais altos em relação a outros é obrigatória a instalação de corrimão ou guarda-corpo. Os pisos das rampas e escadas devem possuir dispositivos antiderrapantes específicos.

2.4.13. As lâmpadas e as luminárias instaladas em locais nos quais os alimentos não estejam embalados devem ser protegidas contra explosões e quedas acidentais.

2.4.14. As fiações elétricas devem ser embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, segundo a legislação vigente.

2.4.15. A ventilação deve proporcionar a renovação do ar e garantir que o ambiente fique livre de fungos, gases, pós, fumaça, gordura e condensação de vapores.

2.4.15.1. 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.

2.4.15.2. O pé-direito das instalações deve ser compatível com as atividades desenvolvidas no local. O pé-direito deve ter, no mínimo, 2,70 metros.

2.4.15.3. Em locais em que a boa qualidade do ar e o conforto térmico não possam ser assegurados por meio 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 e os funcionários daquela área.

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

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

2.4.15.6. É proibida a utilização de ventiladores nas áreas onde são realizadas as atividades de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

2.4.15.6.1. É proibida a utilização de climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de pré-preparo, preparo, embalagem e exposição de refeições prontas para o consumo.

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

2.4.16. É obrigatória a instalação de 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 guarda de resíduos, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, fracionamento, embalagem, expedição e consumo de alimentos.

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

2.4.18. É obrigatória a instalação de pias exclusivas para higienização das mãos em todos os locais destinados ao consumo de alimentos, tais como refeitórios, salões de restaurantes e praças de alimentação.

2.4.19. 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.

2.4.20. As instalações sanitárias para os funcionários devem ser específicas para cada sexo. Os vasos sanitários e os chuveiros devem ser instalados na proporção de um para cada vinte funcionários. É vedado o vaso sanitário do tipo 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;
- VI. Suporte para papel higiênico devidamente suprido.

2.4.21. Os vestiários devem ser específicos para cada 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.

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

2.4.21.2. Para os estabelecimentos comerciais classificados como ME ou EPP e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples está dispensada a exigência de vestiário, desde que a área do sanitário comporte de forma organizada a instalação de armários individuais e chuveiros na proporção de um para cada vinte funcionários.

2.4.22. 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;
- VI. Suporte para papel higiênico devidamente abastecido.

2.4.22.1. Os estabelecimentos com área de consumação para o público devem dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, exceto quando instalados em centros comerciais que ofereçam esse serviço. Os equipamentos e acessórios devem ser instalados de forma que possam ser utilizados por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida.

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

2.4.24. As instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com as áreas destinadas à manipulação e ao armazenamento de alimentos.

2.4.25. O esgotamento sanitário deve ser ligado à rede de esgoto.

2.4.26. Não deve existir caixa de esgoto dentro das áreas de pré-preparo, preparo e armazenamento de alimentos. As caixas de esgoto devem ser mantidas bem vedadas.

2.4.27. É obrigatória a presença de caixa de gordura, mantida bem vedada, próxima à área de geração do resíduo. Deve estar localizada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

2.4.28. As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado. As tubulações devem possuir ponto de coleta para avaliação da qualidade do vapor.

2.4.29. As tubulações de ar comprimido devem ser fabricadas de acordo com as normas vigentes. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e livre de lubrificantes.

2.4.29.1. O suprimento de ar deve ser protegido por filtros externos e internos, fabricados com material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos. A frequência de troca dos filtros deve obedecer à especificação do fabricante.

2.4.30. As tubulações, quando aéreas, devem ser instaladas de forma a não contaminar os alimentos e o ambiente e dis-

tantes das paredes e tetos para facilitar a higienização.

3. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

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

3.2. 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, o volume de produção, as características dos produtos ou padrão do cardápio e o sistema de distribuição ou venda.

3.3. As empresas devem dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, pH-metros, termômetros, termo-higrômetros, higrômetros, entre outros.

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

3.4.1. As empresas devem manter registros de controle da 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.

3.5. As mesas, bancadas, prateleiras, entre outros móveis devem ser construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário.

3.6. Os móveis das áreas destinadas exclusivamente ao consumo de alimentos estão livres das exigências do item anterior. Os mesmos devem ser mantidos limpos e bem conservados.

3.7. Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser fabricados com material sanitário.

3.8. Os equipamentos devem ser mantidos com porcas, parafusos e arrebites bem ajustados e livres de gotejamento.

3.9. Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, 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.

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

3.11. 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.

3.12. 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 permitida a disposição dos mesmos, higienizados ou não, diretamente sobre o piso, exceto quando a instalação dos mesmos assim o exigir.

3.13. Os fornos, para qualquer utilização, devem ser construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário, oferecendo o máximo de segurança e conforto aos trabalhadores.

3.14. 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.

3.15. É proibido em fornos a lenha o uso de madeira proveniente de demolição, móveis, caixarias e aquelas utilizadas em obras.

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

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

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

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

3.20. 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.

3.21. 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.

3.22. 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.

3.23. 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.

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

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

3.26. Os motores e casas de máquinas devem possuir sistemas de isolamento que garantam a segurança dos funcioná-

rios e operadores.

4. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

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

4.1.1. 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, de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.2. 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.

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

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

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

4.5. 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.

4.6. É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada.

4.7. Todos os produtos destinados a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem obedecer à legislação vigente, estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA 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 e dados de segurança.

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

- I. Durante a lavagem: 55°C a 65°C;
- II. Durante o enxágue: 80°C a 90°C.

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

4.10. 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.

4.11. 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 a recomendação do fabricante;
- 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.

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

4.13. 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.

4.13.1. 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.

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

5. RECEBIMENTO

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

5.2. É proibida a entrada de veículos de transporte nas áreas destinadas ao armazenamento de alimentos.

5.3. Os alimentos, as embalagens para alimentos e os descartáveis não devem ser dispostos diretamente sobre o piso.

5.4. 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.

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

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

5.7. Os alimentos devem ser inspecionados, no momento da recepção dos mesmos, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido. Deve-se, ainda, observar:

- I. Integridade e legibilidade da rotulagem;
- II. Denominação de venda;

III. Data de validade;

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

V. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;

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

a) Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;

b) Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;

c) Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;

d) Leite e derivados, ovos, frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

e) Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua: no máximo a 5°C ;

f) Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C ;

g) Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

h) Produtos quentes: no mínimo a 60°C .

VII. Indícios de descongelamento e recongelamento de produtos congelados, tais como: amolecimento e deformações nos

produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo;

VIII. As características sensoriais: cor, aparência, odor, textura;

IX. A integridade, limpeza e presença ou vestígios de animais sinantrópicos nas embalagens e nos recipientes de transporte dos alimentos.

5.8. Os alimentos que não atenderem os critérios e parâmetros de qualidade e segurança apresentados no item 5.7 não devem ser recebidos.

6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

6.1. Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, embalagens para alimentos 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 todos os materiais 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 acabamen-

to liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza;

VIII. 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;

IX. Utilizados, segundo o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai.

6.1.2. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios impróprios para o consumo, com prazos de validade vencidos, avariados, adulterados, fraudados, reprovados, devolvidos ou recolhidos do mercado, destinados à devolução ou descarte devem ser mantidos organizados, em local segregado, devidamente identificados, pelo menor tempo possível e protegidos de forma a impedir a atração, o acesso, o abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas. Incluem-se também as embalagens para alimentos em desconformidade com esta norma e a legislação vigente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. Os produtos resfriados e congelados devem estar armazenados em equipamentos destinados para este fim.

6.1.3. Nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, gaiolas e similares, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 40 centímetros de distância da parede e das outras pilhas e a 60 centímetros do forro.

6.1.4. Nos ambientes caracterizados como despensa, as pilhas de produtos devem estar, no mínimo, a 10 centímetros de distância da parede e a 60 centímetros do forro, com separação entre as pilhas. Os alimentos, bebidas, embalagens e descartáveis devem estar dispostos em prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura mínima de 25 centímetros de distância do piso, de forma a evitar a contami-

nação dos alimentos.

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

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

6.4. 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.

6.5. Os 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.

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

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

6.8. Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios devem ser conservados conforme a recomendação do fabricante, consi-

derando-se a nova data de validade e as condições de acondicionamento e armazenamento.

6.9. Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais após a abertura das mesmas, devem ser identificados com a data de abertura e nova data de validade.

6.10. As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais devem ser identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a nova data de validade, conforme a orientação do fabricante. Outros sistemas de etiquetas podem ser implantados, desde que permitam a identificação e a rastreabilidade do produto.

6.11. 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.

6.12. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados e armazenados em condições condizentes com as características dos produtos.

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

6.14. Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada. A disposição dos produtos deve respeitar as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos ou pelos fabricantes.

6.15. 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.

6.16. Produtos que exalem odor ou que exsudem, frutas, verduras, legumes, carnes, pescados 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 e a migração de odores de um alimento para o outro.

6.17. 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.

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

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

6.20. Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as

temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos.

6.21. No caso de existir apenas um equipamento de refrigeração, o mesmo deve estar regulado para o alimento que necessitar da temperatura mais baixa para sua conservação.

6.22. 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 recomendadas pelos fabricantes ou pela legislação vigente.

6.23. As câmaras frias, quando instaladas, devem possuir:

- I. Antecâmara, porta de impacto 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. Prateleiras confeccionadas com material sanitário;
- IV. Estrados em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento;
- V. Porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;
- VI. Dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;
- VII. Termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;
- VIII. Sensor de temperatura do ar interno. O sensor deve ser instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante;
- IX. Interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado / desligado.

6.24. As embalagens dos alimentos armazenados devem es-

tar limpas, íntegras, sem deformações, livres de sinais de umidade e emboloramento.

6.25. 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 ser armazenadas em equipamentos de refrigeração exclusivo. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos.

6.26. Os alimentos em descongelamento e em dessalgue para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, data do início do processo e data de uso.

6.27. Os alimentos parcialmente cozidos e que necessitem de posterior complementação da cocção para o seu consumo devem ser armazenados separadamente dos alimentos prontos para o consumo. Devem ser mantidos devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: alimento parcialmente cozido, nome da preparação, data de manipulação e data de uso ou validade.

6.28. Os alimentos pré-preparados e os alimentos prontos para o consumo devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 centímetros de altura, devidamente protegidos e identificados com no mínimo as seguintes informações: nome da preparação e data de uso ou validade.

6.29. 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 pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

- I. De 0 a - 5°C: 10 dias;
- II. De - 6 a - 10°C: 20 dias;
- III. De -11 a -18°C: 30 dias;
- IV. Abaixo de -18°C: 90 dias.

6.30. Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos, pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser utilizados os parâmetros apresentados a seguir:

- I. Leite e derivados: no máximo a 7° C por 5 dias;
- II. Ovos e outros produtos: no máximo a 10°C por 7 dias;
- III. Carne bovina, carne suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife rolê, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída: no máximo a 4° C por 3 dias;
- IV. Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída: no máximo a 4°C por 2 dias;
- V. Pescados e seus produtos manipulados crus: no máximo a 2° C por 3 dias;
- VI. Produtos de panificação e confeitaria prontos para o consumo com coberturas ou recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C por 5 dias;
- VII. Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos: no máximo a 4°C por 3 dias;
- VIII. Alimentos pós-cocção, exceto pescados: no máximo a 4°C por 3 dias;
- IX. Pescados pós-cocção: no máximo a 2°C por 1 dia;
- X. Sobremesas e outras preparações com laticínios: no máximo a 4°C por 3 dias ou acima de 4°C até 6°C por 2 dias ou acima de 6 °C até 8°C por 1 dia;
- XI. Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: no máximo a 4°C por 2 dias ou acima de 4°C até 6°C por 1 dia;
- XII. Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou

descascados, sucos, polpas, caldo de cana: no máximo a 5° C por 3 dias;

XIII. Para os demais alimentos preparados: no máximo a 4°C por 3 dias.

6.31. Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas no item 6.30, no limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.

6.31.1. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 6.29 e 6.30 devem ser descartados.

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

6.33. Após a higienização, os equipamentos de refrigeração devem ter sua temperatura interna reduzida e estabilizada antes do armazenamento de alimentos.

6.34. 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.

6.35. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, e que não atenderem o estabelecido no Subitem 6.1.2, devem ser descartados.

6.36. É vedada a utilização de sacolas para transporte de compras e sacos coletores de resíduos para armazenamento

de alimentos nos equipamentos de refrigeração e de aquecimento de refeições.

7. PRÉ-PREPARO, PREPARO E ACONDICIONAMENTO

7.1. A configuração das áreas de pré-preparo, preparo, porcionamento e acondicionamento dos alimentos deve possuir fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.1.1. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada.

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

7.3. As áreas destinadas à seleção e lavagem de vegetais, manipulação de ovos, pescados, carnes e seus derivados crus devem ser separadas das demais por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.4. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes, com prazos de validade vencidos ou mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

7.5. É proibido manter a disposição e utilizar alimentos com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas e sem identificação de procedência.

7.6. As embalagens impermeáveis dos alimentos devem estar limpas antes de serem abertas. Para remoção de sujidades

deve ser utilizada água corrente e potável.

7.7. 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.

7.8. A manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas, verduras e legumes já higienizados, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.9. A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deve contemplar as seguintes etapas:

- I. Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas;
- II. Seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores;
- III. Lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta;
- IV. Desinfecção realizada conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado;
- V. Enxágue efetuada de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante.

7.9.1. Não precisam sofrer desinfecção:

- I. As frutas, legumes, verduras e demais vegetais que irão sofrer ação do calor;
- II. As frutas cujas cascas não serão consumidas;
- III. As frutas, legumes e demais vegetais destinados ao prepa-

ro de sucos e vitaminas cujas cascas não serão utilizadas no processo.

7.10. 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.

7.11. Os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de vegetais devem apresentar, na rotulagem, indicação de uso para este fim, estar devidamente regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA 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.

7.12. 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 eficácia. A descrição da metodologia e os resultados encontrados devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

7.13. Os produtos hortifrutícolas minimamente processados devem ser manipulados e embalados segundo os parâmetros e os critérios estabelecidos por este regulamento e por outros regulamentos técnicos específicos.

7.14. A etapa de dessalgue de carnes e pescados deve ocorrer sob condições seguras, conforme a recomendação do fabricante. Na ausência dessa informação, o dessalgue deve ser realizado:

- I. Em água potável, sob refrigeração até 5° C;
- II. Por meio de fervura.

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

7.16. A temperatura das áreas climatizadas deve ser mantida entre 12°C e 18°C e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas por lote.

7.17. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. Na ausência desta informação, o descongelamento deve ser realizado em temperaturas inferiores a 5°C ou em forno micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. O procedimento deve ser realizado de forma a garantir que todas as partes do alimento sejam completamente descongeladas.

7.18. Os produtos congelados devem ser preparados segundo a recomendação do fabricante expressa na rotulagem. Na ausência dessa informação, o descongelamento pode ser realizado diretamente sob cocção, desde que o método de cocção assegure o disposto no subitem 7.21.

7.19. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente, exceto os alimentos crus que passem por processo de cocção e os alimentos crus semi-prontos, feitos com carnes descongeladas, desde que sejam preparados diretamente na cocção, sem descongelamento prévio. Devem ser asseguradas as condições estabelecidas no subitem 7.21.

7.20. Os alimentos submetidos à cocção e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediata-

mente para o resfriamento forçado, e a seguir para o congelamento.

7.21. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura mínima de 74°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de temperatura e tempo sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, como 70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos.

7.22. 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, o alimento preparado deve ser mantido em equipamentos de refrigeração, resfriado ou congelado.

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

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

7.25. A reutilização de óleos e gorduras só é permitida enquanto estes não apresentarem fumaça em temperaturas de fritura, espuma, resíduos ou alterações na cor, aroma ou sabor.

7.26. 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 dos óleos e gorduras.

7.27. 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. Os ovos cozidos devem ser fervidos por 7 minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura. Nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados.

7.28. Na etapa de aquecimento todas as partes dos alimentos devem atingir, no mínimo, a temperatura de 74°C.

7.29. É vedada a utilização de restos alimentares.

7.30. É proibida a presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade nas áreas de pré-preparo, preparo e acondicionamento dos alimentos.

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

8. EMBALAGEM E ROTULAGEM

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

8.1.1. 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 ou que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos.

8.2. A rotulagem dos alimentos deve apresentar-se íntegra, com caracteres perfeitamente legíveis, conter os dados necessários para garantir a sua rastreabilidade e fornecer aos consumidores informações sobre suas características.

8.2.1. A rotulagem dos alimentos 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 quando proprietário da marca e do importador, para alimentos importados;
- IV. Data de validade;
- V. Identificação do lote;
- VI. Instruções para o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- VII. 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 possam sofrer alterações após a abertura das embalagens;
- VIII. Informação nutricional, conforme legislação vigente;
- IX. Registro, quando obrigatório.

8.2.2. Os alimentos fabricados, 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.

9. DISTRIBUIÇÃO, EXPOSIÇÃO PARA VENDA E CONSUMO

9.1. 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 possam ser gerados pelos ambientes internos e externo, consumidores, manipuladores e animais.

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

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

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

9.2.1. 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.

9.3. 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.

9.4. 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.

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

9.6. 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.

9.7. As balanças, bancadas e esteiras utilizadas para apoio de mercadorias nos caixas de pagamento de produtos devem ser higienizadas de forma a evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

9.8. Os alimentos resfriados e congelados deixados pelos consumidores nos caixas de pagamento de produtos devem ser imediatamente recolhidos e armazenados nos equipamentos específicos.

9.9. 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.

9.10. É permitida a comercialização de carne moída, desde que a moagem seja feita, obrigatoriamente, a pedido e na presença do comprador.

9.10.1. É permitida também a comercialização de carne moída processada e embalada em estabelecimento regularizado junto aos órgãos oficiais competentes.

9.11. No comércio varejista de carnes, somente 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 estar devidamente treinado em manipulação de carnes.

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

9.12. 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.

9.13. É permitida a venda de alimentos cárneos descongelados desde que esteja em conformidade com a recomendação do fabricante impressa na rotulagem e que ocorra em estabelecimentos que possuam equipamentos destinados 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. Deve ser informada, também, a data de descongelamento do produto.

9.14. É proibida a comercialização de produtos descongelados contrariando a recomendação do fabricante, indicada na rotulagem, de preparar o alimento diretamente na cocção ainda congelado.

9.15. Os recipientes contendo produtos vendidos a granel devem ser mantidos limpos e bem conservados, dotados de proteção, fabricados ou revestidos com material sanitário, conforme as características dos alimentos.

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

- I. Denominação de venda do produto;
- II. Marca;
- III. Data de validade segundo a recomendação do fabricante.

9.17. Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel, exceto grãos e demais produtos secos, devem ser removidos dos recipientes e lavados após sua utilização.

9.18. 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.

9.19. Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área de consumação devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor ou de outras fontes.

9.20. 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.

9.21. Os alimentos das cadeias fria e quente devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos.

9.22. 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.

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

9.23. 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.

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

I. Alimentos quentes:

a) Em temperaturas superiores a 60°C, por no máximo por 6

horas;

b) Em temperaturas abaixo de 60°C, por no máximo por 1 hora.

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

a) Até 10°C, por no máximo 4 horas;

b) Entre 10°C e 21°C, por no máximo 2 horas. Exceto preparações com pescados e carnes cruas.

9.25. Os alimentos preparados e prontos para consumo em distribuição ou espera, que contenham carnes ou pescados crus devem ser expostos de forma a evitar a contaminação cruzada. Essas preparações devem ser mantidas em exposição por no máximo 2 horas a 5°C.

9.26. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos nos itens 9.24 e 9.25 devem ser descartados.

9.27. As refeições dos funcionários devem ser realizadas em locais próprios e adequados ao consumo de alimentos.

9.28. É proibido vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade. Os estabelecimentos devem manter avisos da proibição de venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 anos de idade, em tamanho e local de ampla visibilidade, afixados em número suficiente para garantir sua visibilidade na totalidade dos respectivos ambientes, conforme regulamentação vigente.

9.28.1. Nos estabelecimentos que operam no sistema de autosserviço, as bebidas alcoólicas deverão ser dispostas em locais ou estandes específicos, distintos dos demais produtos expostos, com a afixação da sinalização de proibição, conforme regulamentação vigente.

10. TRANSPORTE

10.1. Os veículos para transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos 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.

10.1.1. É proibido o transporte de pessoas e animais junto com alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos.

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

10.2. É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, matérias-primas, ingredientes e embalagens para alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

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

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

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

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

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

10.7. Alimentos, descartáveis e embalagens para alimentos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.

10.8. Os equipamentos de refrigeração devem garantir a temperatura adequada dos alimentos transportados e não oferecer risco de contaminação para o produto.

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

10.10. 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 crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;
- III. Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;
- IV. Alimentos prontos para consumo preparados com pesca-

dos crus: no máximo a 5°C;

V. Alimentos prontos para consumo preparados com carnes cruas: no máximo a 5°C;

VI. Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;

VII. Produtos quentes: no mínimo a 60°C.

10.11. A exigência de veículos com equipamentos de refrigeração fica na dependência do tipo de transporte e das características do produto.

10.11.1. Os compartimentos com equipamentos de refrigeração devem ser regulados de forma a garantir a conservação do alimento que exigir a menor temperatura.

10.11.2. Os compartimentos refrigerados dos veículos devem estar com a temperatura pré-condicionada ao serem carregados.

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

10.12.1. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.

10.12.2. É permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

10.13. 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.

10.14. Os estabelecimentos que fazem entrega de alimentos para consumo imediato são obrigados a usarem selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens de entrega. O selo de garantia ou lacre destrutível é aquele que não pode ser removido ou violado visando garantir a integridade do alimento. O selo de garantia ou lacre deve conter a informação que se o lacre estiver violado, o produto deve ser devolvido.

10.15. A água potável deve ser transportada em tanque:

I. Revestido de material anticorrosivo, atóxico e que não altere a qualidade da água;

II. Provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização;

III. 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;

IV. Provido de mangueira para transferência da água do tanque para o reservatório do usuário dotada de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de higiene e conservação;

V. Higienizado, sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada 6 meses. Para desinfecção deve ser utilizado produto regularizado na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante.

10.16. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, a seguinte ins-

crição: “Transporte de Alimentos ou Água Potável”, nome, endereço e telefone da empresa, e, ainda, os dizeres: “Produto Perecível”, quando for o caso.

11. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

11.1. 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, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.

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

11.3. 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 adequadas.

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

11.5. 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.

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

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

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

11.8.1. 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.

11.9. A empresa deve comprovar a realização de tratamento e monitoramento da qualidade da água oriunda de solução alternativa.

11.10. A empresa usuária de água transportada deve exigir a comprovação da realização de tratamento e monitoramento da qualidade do produto.

11.11. A empresa fornecedora de água e aquelas que utilizem água provinda de soluções alternativas devem manter em quantidades suficientes os reagentes e os equipamentos necessários ao tratamento e monitoramento da qualidade da água.

11.12. Para veículos transportadores de água para consumo humano devem ser realizadas pela empresa fornecedora ou transportadora da água, análises de cloro residual livre e pH a cada carga no momento da entrega do produto.

11.13. 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.

11.13.1. 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.

12. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. 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.

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

12.4.1. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de carácter 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.

12.4.2. 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.

12.4.3. A escolha das técnicas de controle de vetores e pragas urbanas de carácter 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.

13. RESÍDUOS

13.1. 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.

13.2. 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 recipiente rígido revestido com saco plástico resistente, até o momento da coleta.

13.3. 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.

13.4. Os recipientes de lixo devem possuir altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e ser dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.

13.5. 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.

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

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

13.8. Os resíduos de gorduras e óleos servidos ou que não serão mais utilizados devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido bem fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve apresentar rótulo indicando o nome, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica da empresa responsável pela coleta e a frase: "Resíduo de óleo comestível".

13.9. 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.

13.10. 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.

13.11. O destino do resíduo industrial deve ser aprovado pelo órgão oficial competente.

14. CONTROLE DE QUALIDADE

14.1 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.

14.1.1. 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 5.7.

14.2. A empresa é responsável pelo cumprimento das normas de boas práticas em todas as etapas de manipulação dos produtos, bem como, pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade e segurança destes.

14.2.1. 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.

14.3. As temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de conservação e manutenção das temperaturas dos alimentos das cadeias fria e quente devem ser monitoradas durante as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, acondicionamento das refeições transportadas, embalagem, espera para distribuição, distribuição e exposição para a venda e consumo.

14.3.1. As temperaturas dos pratos prontos e alimentos perecíveis expostos para o consumo devem ser aferidas e registradas de 2 em 2 horas.

14.3.2. As temperaturas dos equipamentos de refrigeração devem ser aferidas e registradas, no mínimo, 2 vezes ao dia.

14.4. A indústria de alimentos deve manter disponíveis para a autoridade sanitária 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.

14.5. 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.

14.5.1. Nas indústrias, as amostras do produto acabado devem ser conservadas pelo período referente ao prazo de validade.

14.5.2. As amostras de pratos prontos para consumo preparados em estabelecimentos com 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.

14.5.3. 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.

14.5.4. 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 veiculada 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.

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. O Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC deve manter registros das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto. Os dados das reclamações devem ser anotados, arquivados e as ações corretivas registradas.

14.9. 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;
- III. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa;
- IV. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- V. Manejo dos resíduos;
- VI. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- VII. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- VIII. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- IX. Controle de qualidade e rastreabilidade do produto final;
- X. Programa de recolhimento de alimentos.

14.10. Os estabelecimentos do comércio varejista, cozinhas industriais e as cozinhas institucionais 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;
- V. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa.

14.11. 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;
- VII. Controle da potabilidade da água, no caso de uso de água de fonte alternativa.

14.12. Para todos os estabelecimentos que manipulem frutas, verduras e legumes devem ser implantados e implementados Procedimentos Operacionais Padronizados de Higienização para estes grupos de alimentos.

15. PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO

15.1. 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 aparados. Os funcionários que possuam barba ou bigode devem utilizar protetor específico e descartável, que deve ser mantido corretamente posicionado. Os protetores devem ser trocados frequentemente durante a jornada de trabalho e descartados imediatamente após o uso.

15.2. 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.

15.3. Todos os manipuladores de alimentos devem usar uniformes limpos, bem conservados, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

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

15.4. É proibido carregar objetos no uniforme, exceto o crachá para identificação do funcionário e àqueles necessários ao desenvolvimento das atividades.

15.4.1. Os crachás devem ser afixados de forma a evitar o risco de acidentes e os demais objetos devem ser mantidos nos bolsos inferiores.

15.5. Os uniformes devem ser utilizados somente nas dependências do estabelecimento durante a jornada de trabalho e de forma a evitar a contaminação dos mesmos.

15.6. As roupas dos uniformes, incluindo-se os aventais, de-

vem ser trocados diariamente.

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

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

15.8. Os funcionários responsáveis pelas atividades de higienização das instalações sanitárias e armazenamento de resíduos devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

15.9. 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.

15.10. 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 pescados e carnes cruas, 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.

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

15.12. 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. As luvas devem ser descartadas imediatamente após terem sido retiradas das mãos.

15.13. 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.

15.14. É de responsabilidade da empresa o fornecimento e a higienização dos uniformes e dos EPIs, respeitando-se o explicitado nas respectivas convenções coletivas de trabalho.

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

15.16. 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.

15.17. As luvas de malha de aço devem ser utilizadas no corte de carnes. Quando necessário, no corte de vegetais e outros produtos, devem ser utilizadas luvas de material resistente ao corte e adequado à manipulação de alimentos. Após a sua utilização, as luvas devem ser devidamente higienizadas e guardadas protegidas em local limpo e organizado.

15.17.1. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.

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

15.19. É obrigatório o uso de luvas de cano longo durante a manipulação de produtos químicos, a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, a coleta e o transporte de lixo, a higienização de contentores de lixo e a limpeza de sanitários e áreas de resíduos. As luvas devem ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada. Após a utilização as mesmas devem ser adequadamente higienizadas e guardadas em local próprio. As luvas devem ser confeccionadas com material resistente ao manuseio e aos produtos químicos utilizados.

15.20. 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 submetidos à cocção, higienizados ou prontos para consumo;
- VI. Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar os suor, 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.

15.21. É obrigatório o abastecimento das pias exclusivas para

a higienização antisséptica das mãos com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara nos sanitários para funcionários, vestiários e nas áreas de pré-preparo, preparo e embalagem de alimentos.

15.22. Nas áreas destinadas ao consumo de alimentos, depósitos, áreas de guarda de resíduos e em outras áreas, as pias exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido neutro e inodoro e toalha de papel não reciclado.

15.23. Nos sanitários para o público as pias exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido e toalha de papel não reciclado.

15.24. 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.

15.25. 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.

15.26. Todos os produtos utilizados nos procedimentos de higienização das mãos devem ser próprios para este fim e estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

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

15.28. É proibido, para fins de antissepsia das mãos, o uso de

álcool regularizado como saneante na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

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

15.30. É proibido o uso de produtos para higienização das mãos com prazo de validade vencido.

15.31. 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.

15.31.1 As máscaras devem ser trocadas frequentemente durante a jornada de trabalho e descartadas imediatamente após o uso.

15.32. 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 diretamente das mãos;
- IV. Provar alimentos em talheres ou outros utensílios e devolvê-los ao recipiente contendo os alimentos, sem prévia higienização;
- V. Assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- VI. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- VII. Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados.

15.33. É proibida 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;

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

15.34. 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.

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

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

15.35. Os Atestados de Saúde Ocupacional – ASOs com indicação da realização dos exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico ou cópia destes, devem permanecer no local de trabalho.

15.36. O controle dos riscos ocupacionais no ambiente de tra-

balho deve ser realizado com base no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, nos termos da legislação vigente.

15.37. Os estabelecimentos devem possuir programa de capacitação para todos os envolvidos diretamente e indiretamente na manipulação 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.

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

16. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

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

16.1.2. 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, exceto aquelas que fabriquem, manipulem ou importem produtos incluídos nas seguintes categorias: alimentos com alegações de propriedade funcional e/ou de saúde, alimentos infantis, alimentos para nutrição enteral, novos alimentos e novos ingredientes, substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e/ou de saúde, suplementos vitamínicos ou minerais, aditivos alimentares, adoçantes dietéticos, alimentos

para controle de peso, alimentos para dietas com restrição de nutrientes, alimentos para dieta com ingestão controlada de açúcares, alimentos para gestantes e nutrízes, alimentos para idosos, alimentos para atletas e embalagens fabricadas com novas tecnologias.

16.1.3. 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.

16.1.4. 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.

16.2. O responsável técnico e o proprietário das empresas dispensadas de possuir responsável técnico legalmente habilitado ou pessoa por ele designada 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.

16.3. Em cumprimento do que dispõe o Artigo 179, Inciso XVII, da Lei Municipal 8.989, de 29 de outubro de 1979, os servidores lotados nas unidades que constituem o Sistema Municipal de Vigilância em Saúde não podem assumir a responsabilidade técnica de empresas ou entidades públicas ou privadas, nem tampouco prestar-lhes consultoria ou assessoria em matéria de vigilância em saúde.

17. DOCUMENTAÇÃO

17.1. Os documentos referidos neste regulamento ou cópia destes devem permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

17.2. Todos os estabelecimentos devem possuir os documentos apresentados a seguir:

- I. Registros das reclamações efetuadas por consumidores;
- II. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional –

PCMSO;

III. Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico;

IV. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA;

V. Comprovantes de higienização do reservatório de água;

VI. Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme estabelecido no item Controle de Qualidade deste Regulamento. Os POPs devem apresentar, no mínimo as seguintes informações:

a) 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;

b) 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;

c) 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;

d) 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;

e) 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;

f) 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;

g) 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;

h) 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;

i) 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.

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

VIII. Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros deste regulamento e de outras legislações específicas, quando couber.

17.3. Considerando-se as atividades desenvolvidas e as características dos estabelecimentos, os mesmos devem possuir os documentos referidos a seguir:

- I. Comprovante de contratação do responsável técnico;
- II. Certificado de curso de Capacitação em Boas Práticas

de Manipulação de Alimentos para as empresas classificadas como EPP ou ME e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;

III. Comprovante de treinamento específico para manipulação de carnes com registro nominal de participação dos funcionários do comércio varejista de carnes que realizem atividades de empanar e adicionar temperos em carnes;

IV. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e quente;

V. Planilhas de controle de temperatura dos alimentos nas etapas de recebimento, acondicionamento das refeições transportadas, exposição para venda de alimentos congelados e refrigerados e exposição para venda ou distribuição de alimentos preparados prontos para o consumo, embalados ou não;

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

VII. Fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;

VIII. Contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos;

IX. Cadastro de fornecedores para as empresas classificadas como ME ou EPP e a empresa registrada como Sociedade Limitada - Ltda, optante pelo Sistema Tributário Simples;

X. Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água;

XI. Comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;

XII. Comprovantes de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de Laudos de análises laboratoriais;

XIII. Laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;

XIV. Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;

XV. Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;

XVI. Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado;

XVII. Metodologia utilizada para elaboração da informação nutricional apresentada na rotulagem;

XVIII. Comprovantes de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis servidos;

XIX. Laudos de migração das embalagens primárias para alimentos;

XX. Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou embalagens para alimentos;

XXI. Comprovante de regularização da empresa Controladora de Pragas junto aos órgãos competentes;

XXII. 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;

XXIII. Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas, contendo as seguintes informações:

a) Identificação da contratante: razão social e endereço completo;

b) 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;

c) Descrição dos serviços executados, incluído a indicação

das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;

d) 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 na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

e) 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;

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

g) Número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no município de São Paulo;

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

XXIV. Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

XXV. Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.

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

17.5. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (II, III, IV, V), 17.3 (I, VIII, IX, XI, XXI) devem permanecer arquivados pelo período de validade/vigência dos mesmos.

17.6. Devem permanecer arquivados os documentos, ou cópias destes, do mês corrente e do mês anterior citados nos itens 17.2 (I), 17.3 (IV, V, XIII, XIV).

17.7. Os documentos, ou cópia destes, citados nos itens 17.2 (VI, VIII), 17.3 (VII, XVI, XVII, XIX, XX) devem permanecer arquivados pelo período de uso ou validade dos mesmos.

17.8. Os documentos, ou cópia destes, citados no item 17.3 (II, III) deve permanecer arquivado permanentemente.

17.9. O documento, ou cópia deste, citado no item 17.3 (XII) deve permanecer arquivado pelo prazo de validade dos produtos alimentícios nos quais foi utilizada a água.

17.10. Deve ser mantido arquivado o último documento emitido ou elaborado, ou cópia deste, que comprove a realização das atividades citadas nos itens 17.2 (VII), 17.3 (VI, X, XV, XVIII, XXII, XXIII, XXIV, XXV).

18. REFERÊNCIAS

- Constituição Federal, de 05/10/88 - Constituição da República Federativa do Brasil – 1988, e suas alterações. DF, BR.
- Constituição Estadual, de 05/10/89 – Constituição do Estado de São Paulo – 1989, e suas alterações. DF, BR.
- Decreto-Lei 986, de 21/10/69 - Institui Normas Básicas

sobre Alimentos. DF, BR.

- Decreto-Lei 7841, de 08/08/45 - MME - Código de Águas Minerais. DF, BR.

- Decreto 30691, de 29/03/52 - Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. DF, BR.

- Decreto 1255, de 25/06/62 – Altera o Decreto 30691, de 29/03/52 que Aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. DF, BR.

- Decreto 5296, de 02/12/04 - Regulamenta as Leis 10048, de 08/11/00, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10098, de 19/12/00, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. DF, BR.

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

- Lei 11725, de 19/06/08 - Altera a Lei 9503, de 23/09/97, que 'institui o Código de Trânsito Brasileiro', e a Lei 9294, de 15/07/96, que dispõe sobre as restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do § 4º do art. 220 da Constituição Federal, para inibir o consumo de bebida alcoólica por condutor de veículo automotor, e dá outras providências. DF, BR.

- Decreto 1255, de 29/09/94 – Promulga a Convenção 119,

da Organização Internacional do Trabalho, sobre Proteção das Máquinas, concluída em Genebra, em 25/06/63. DF, BR.

- Decreto 6523, de 31/07/08 - Regulamenta a Lei 8078, de 11/09/90, para fixar normas gerais sobre o Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC. DF, BR.

- Decreto 45248, de 28/09/00 – Dá nova redação ao artigo 461 do Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-Lei 211, de 30/03/70, aprovado pelo Decreto 12342, de 27/09/78, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria da Saúde e dá providência correlata. SP, BR.

- Decreto 52031, de 27/12/10 - Regulamenta a Lei 14724, de 15/05/08, que dispõe sobre a obrigatoriedade das dance-terias, salões de dança e estabelecimentos similares fornecerem, gratuitamente, água potável, bem como proverem os meios adequados à prestação de primeiros socorros, a seus frequentadores. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 41788, 13/03/02 - Regulamenta a Lei 13113, de 16/03/01, que dispõe sobre a proibição do uso de materiais, elementos construtivos e equipamentos da construção civil constituídos de amianto. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 48172, de 06/03/07 – Dispõe sobre o funcionamento das feiras livres no Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 50079, de 07/10/08 - Regulamenta disposições da Lei 13725, de 09/01/04; 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 44577, de 07/04/04. São Paulo, SP, BR.

- Decreto 50284, de 01/12/08 - Regulamenta a Lei 14487, de 19/07/07, 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 14698, de 12/02/08, que dispõe sobre a proibição de destinar óleo comestível servido no meio ambiente. São Paulo, SP, BR.
- Lei 1283, de 18/12/50 - Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. DF, BR.
- Lei 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 7889, de 24/11/89 – Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências. DF, BR.
- Lei 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor. DF, BR.
- Lei 8080, de 19/09/90 - Lei Orgânica de Saúde. DF, BR.
- Lei 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 8069, de 13/07/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente. DF, BR.
- Lei 10098, de 19/12/00 - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pesso-

as portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. DF, BR.

- Lei 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 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 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 8208, de 30/12/92 – Dispõe sobre a prévia Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal. SP, BR.
- Lei 14148, de 21/06/10 - Altera a Lei 8208, de 30/12/92, que dispõe sobre a prévia Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal, institui taxas e dá outras providências. SP, BR.
- Lei Complementar 791, de 09/03/95 - Código de Saúde do Estado de São Paulo. SP, BR.
- Lei 6134, de 02/06/88 - Dispõe sobre a Preservação dos Depósitos Naturais de Águas Subterrâneas do Estado de São Paulo. SP, BR.
- Lei 13541, de 07/05/09 - 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 14592, de 19/10/11 – Proíbe vender, ofertar, fornecer, entregar e permitir o consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos de idade, e dá providências correlatas. SP, BR.
- Lei 12907, de 15/04/08 - Consolida a legislação relativa à pessoa com deficiência no Estado de São Paulo. SP, BR.
- Lei 10083, de 23/09/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo. SP, BR.
- Lei 12684, de 26/07/07 – Proíbe o uso, no Estado de São Paulo de produtos, materiais ou artefatos que contenham quaisquer tipos de amianto ou asbesto ou outros minerais que, acidentalmente, tenham fibras de amianto na sua composição. SP, BR.
- Lei 8989, de 29/10/79 - Dispõe sobre o Estatuto dos Funcionários Públicos do Município de São Paulo e dá providências correlatas. São Paulo, SP, BR.
- Lei 13113, de 16/03/01 - Proíbe na construção civil a utilização de materiais, elementos construtivos e equipamentos constituídos por amianto. São Paulo, SP, BR.
- Lei 14450, de 22/06/07 – Institui o Programa de Combate à Venda Ilegal de Bebida Alcoólica e de Desestímulo ao seu Consumo por Crianças e Adolescentes, no âmbito do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.
- Lei 14724, de 15/05/08 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de fornecimento gratuito de água potável pelas danceterias, salões de dança e estabelecimentos similares aos seus frequentadores. São Paulo, SP, BR.

- Lei 10790, de 15/12/89 – Proíbe o manuseio de pães e outros produtos sem o uso de protetores higiênicos nos estabelecimentos comerciais do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.
- Lei 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 12363, de 13/06/97 - 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 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 12265, de 11/12/96 - Proíbe a venda de bebidas alcoólicas pelos mercados, supermercados e hipermercados às crianças e adolescentes. São Paulo, SP, BR.
- Lei 12733 - de 04/09/98 - Dá nova redação ao artigo 1º da Lei 12265, de 11/12/96, e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.
- Lei 13725, de 09/01/04 - Institui o Código Sanitário do Município de São Paulo. São Paulo, SP, BR.
- Lei 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 Domi-

ciliares - 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 13522, de 19/02/03 - Dá nova redação a dispositivos e aos Anexos I, III, IV e VI da Lei 13478, de 30/12/02. São Paulo, SP, BR.

- Lei 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 14264, de 06/02/07 - Estabelece normas para a utilização de caixas descartáveis e retornáveis no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos hortifrutícolas “in natura” no âmbito do Município de São Paulo e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

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

- Lei 14973, de 11/09/09 - Dispõe sobre a organização de sistemas de coleta seletiva nos grandes geradores de resíduos sólidos do Município de São Paulo. 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, de 06/08/10 – MS/ANVISA - Dispõe sobre as Categorias de Alimentos e Embalagens Isentos e com Obrigatoriedade de Registro Sanitário. DF, BR.

- Resolução-RDC 35, de 17/06/09 - MS/ANVISA - Ovos. Instruções de conservação e consumo. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências. DF, BR.

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

- Resolução-RDC 173, de 13/09/06 - 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 45, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). DF, BR.

- Resolução-RDC 46, de 03/11/10 - MS/ANVISA - Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de “aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Prá-

ticas de Fabricação (BPF)”. 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 211, de 14/07/05 – MS/ANVISA - Estabelece a definição e a classificação de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumes, conforme anexos I e II desta resolução. 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-RDC 274, de 22/09/05 - MS/ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo. DF, BR.
- Resolução Conjunta 3, de 21/06/06 - SES/SERHS/SMA – Dispõe sobre Procedimentos Integrados para Controle e Vi-

gilância de Soluções Alternativas Coletivas de Abastecimento de Água para Consumo Humano proveniente de mananciais subterrâneos. SP, BR.

- Resolução Conjunta 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 42, de 19/06/09 - SAA - Norma Técnica para produtos hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados. SP, BR.

- Resolução SS 48, de 31/03/99 – SES/CCD/CVS - Dispõe sobre o transporte e comercialização de água potável através de caminhões-pipa e dá outras providências. SP, BR.

- Resolução SS 65, de 12/04/05 - SES/CCD/CVS - Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano no Estado de São Paulo e dá outras providências. 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 854, de 04/07/05 - MD/SELOM - Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas em Segurança Alimentar nas Organizações Militares. DF, BR.

- Portaria 1428, de 26/11/93 - MS/GM - 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 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 Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos. DF, BR.

- Portaria 3523, de 28/08/98 – MS/GM – 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. DF, BR.

- Portaria 540, de 27/10/97 - MS/SVS - Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. DF, BR.

- Portaria 3214, de 08/06/78 - 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 1, de 13/01/98 - SES/CVS – Dispõe sobre Responsabilidade Técnica e Boas Práticas de Fabricação. SP, 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 09/09/08 – 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 10/03/99, que dispõe sobre o regulamento técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. SP, BR.

- Portaria 110, de 21/10/00 – SMA/SEMAB – Veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão manter a integridade e qualidade dos produtos e manter a higiene e conservação dos alimentos. São Paulo, SP, BR.

- Portaria 1931, de 07/11/09 - 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 42, de 05/11/10 - SMSP/ABAST - Obriga os responsáveis pelos locais das operações de manipulação de alimentos fora do recinto das feiras a participar de “Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para Feiras Livres”, ministrado pela Supervisão Geral de Abastecimento – ABAST. São Paulo, SP, BR.

- Portaria 11, de 28/05/10 – SMSP/ABAST - Disciplina a aplicação do Decreto 41425/01, que dispõe sobre o funcionamento dos Mercados, Centrais de Abastecimento e dos Frigoríficos Municipais, e do Decreto 44754/04, que cria o Complexo de Abastecimento Cantareira, constituído pelos Mercados Municipais Paulistano e Kinjo Yamato. São Paulo, SP, BR.

- Norma Regulamentadora 1 – MTE - NR 1 e suas alterações – Disposições Gerais. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 2 – MTE - NR 2 e suas alterações – Inspeção Prévia. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 3 – MTE - NR 3 e suas alterações – Embargo ou Interdição. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 5 – MTE - NR 5 e suas altera-

ções - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 6 – MTE - NR 6 e suas alterações - Equipamentos de Proteção Individual - EPI. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 7 – MTE - NR 7 e suas alterações - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 8 – MTE - NR 8 e suas alterações - Edificações. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 9 – MTE - NR 9 e suas alterações - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 10 – MTE - NR 10 e suas alterações - Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 11 – MTE - NR 11 e suas alterações - Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 12 – MTE - NR 12 e suas alterações - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 13 – MTE - NR 13 e suas alterações - Caldeiras e Vasos de Pressão. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 14 – MTE - NR 14 e suas alterações - Fornos. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 15 – MTE - NR 15 e suas alterações, Anexos 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 13 A, 14 – Atividades e Operações Insalubres. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 16 – MTE - NR 16 e suas alterações - Atividades e Operações Perigosas. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 17 – MTE - NR 17 e suas alterações – Ergonomia. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 23 – MTE - NR 23 e suas alterações – Proteção Contra Incêndios. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 24 – MTE - NR 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho. DF, BR.

- Norma Regulamentadora 28 – MTE - NR 28 e suas alterações – Fiscalização e Penalidades. 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 3/2004: refrigeração industrial por amônia: riscos, segurança e auditoria fiscal. – Brasília: MTE, SIT, DSST, 2005. 31 P. Publicação. Biblioteca. Seção de Processos Técnicos – MTE.

- 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 22, de 24/11/05 – MAPA/GM - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. 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 Técnico 31, de 30/07/07 – ANVISA/MS - Esclarecimentos sobre a utilização de climatizadores (sistema de aspersão) em áreas de manipulação, armazenamento e comercialização de alimentos. DF, BR.

- Informe Técnico 11, de 05/10/04 – ANVISA/MS - Assunto: Óleos e Gorduras Utilizados em Frituras. DF, BR.

- Comunicado 60, de 08/03/07 - SES/CVS - Define procedimentos para cadastramento na exploração de águas subterrâneas na Solução Alternativa de Abastecimento de Água para Consumo Humano. SP, BR.

- Comunicado CVS 6, de 12/01/11 – SES/CVS - Limpeza e desinfecção de caixas d'água. SP, 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 - elaboradas pela equipe técnica da Divisão de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, 2008. 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.

- Rotulagem Nutricional Obrigatória: Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos - 2º Versão / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília : Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 44p.

- Aprovação de Uso de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia no Brasil/Guia de Aditivos e Coadjuvantes – 2009 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: ANVISA, 2009. 1º ed. 36p.

- O Agente Comunitário de Saúde no Controle da Dengue - Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Série F. Comunicação e Educação em Saúde – Brasília : Ministério da Saúde, 2009.36 p.

- Comercialização de Pescado Salgado e Seco: Cartilha Orientativa, 2007. Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS, com apoio técnico do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e Ministério da Saúde/ANVISA. DF, 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.

- 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.
- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades, 9º edição, 2009. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual - Série Qualidade - PROFIQUA, 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 - PROFIQUA, 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 - PROFIQUA, 1º edição, 1996. Controle integrado de pragas. São Paulo, SP, BR.
- Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, 1º 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 - PROFIQUA, 3º 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.
- 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.
- Food and Drug Administration – FDA. Food Code 2009: Recommendations of the United States Public Health Service Food and Drug Administration U. S. Department of Health and Human Services - Public Health Service, Food and Drug Administration. College Park, MD, 20740, US.
- Associação da Restauração e Similares de Portugal - Código de Boas Práticas para o Transporte de Alimentos, 2006. Lisboa, PT.
- 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.