

CARTILHA
DO
MICROEMPREENDEDOR
INDIVIDUAL
MEI

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

1ª EDIÇÃO. 2021

Elaboração, distribuição e informações:

- Prefeitura do Município de São Paulo
- SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
- Secretaria Executiva de Atenção Básica, Especialidades e Vigilância em Saúde
- Coordenadoria de Vigilância em Saúde - COVISA
- Divisão de Vigilância de Produtos e Serviços de Interesse da Saúde – DVPSIS
- Núcleo de Vigilância de Alimentos

Rua General Jardim, 36, 1º andar, Vila Buarque.

CEP: 01223-010 – São Paulo - SP.

© 2021. SECRETARIA
MUNICIPAL DA SAÚDE.
TODOS OS DIREITOS
RESERVADOS.

É PERMITIDA A
REPRODUÇÃO PARCIAL
OU TOTAL DESTA OBRA,
DESDE QUE CITADA A
FONTE E NÃO SEJA PARA
VENDA OU QUALQUER
FIM COMERCIAL.
A RESPONSABILIDADE
PELA CESSÃO DOS
DIREITOS AUTORAIS DE
TEXTOS E IMAGENS
DESSA OBRA É DA
COORDENADORIA DE
VIGILÂNCIA EM SAÚDE.

www.prefeitura.sp.gov.br/covisa

São Paulo, 1ª Edição

SUMÁRIO

• Apresentação	4
• Regularização na Vigilância Sanitária	5
• O que são as Boas Práticas?.....	6
• Alimentação Segura.....	7
• Alimentos Artesanais.....	8
• Capítulo I - Edificação e Instalações.....	9
• Capítulo II – Equipamentos, móveis e utensílios.....	13
• Capítulo III – Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.....	15
• Capítulo IV – Recebimento, Armazenagem e Produção.....	19
• Capítulo V – Transporte.....	30
• Capítulo VI – Comercialização	31
• Capítulo VII - Pessoal: Higiene, Controle de Saúde e Capacitação.....	40
• Capítulo VIII – Controle Integrado de Pragas.....	46
• Capítulo IX – Abastecimento de Água.....	48
• Capítulo X – Acondicionamento e Destino dos Resíduos.....	50
• Capítulo XI – Documentação.....	52
• Referências.....	55



APRESENTAÇÃO

Esta cartilha tem como objetivo auxiliar o microempreendedor individual (MEI), instalado no Município de São Paulo, nas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, visando a garantia de qualidade e segurança dos produtos oferecidos à população.

A elaboração dos alimentos deverá atender aos requisitos legais relacionados às Boas Práticas de Fabricação/Manipulação e Regulamentos Técnicos específicos.

REGULARIZAÇÃO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

As atividades relacionadas à fabricação/manipulação de alimentos por MEI estão dispensadas de Licença de Funcionamento Sanitária, conforme estabelecido na Resolução CGSIM nº 59, de 12 de agosto de 2020.

A dispensa de Licença de Funcionamento Sanitária não exime o MEI do dever de cumprir os aspectos sanitários estabelecidos pela legislação.



O QUE SÃO AS BOAS PRÁTICAS?



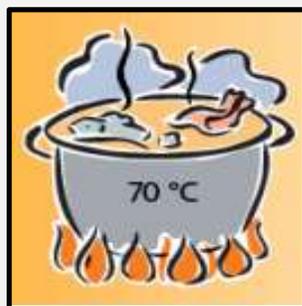
São procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos e das embalagens para alimentos com a legislação.

As boas práticas são necessárias para garantir alimentos seguros envolvendo todas as etapas: seleção dos fornecedores, compra, recebimento, pré-preparo, preparo, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda para o consumidor final.

ALIMENTAÇÃO SEGURA



Mantenha a higiene



Cozinhe bem os alimentos



Mantenha os alimentos em temperaturas seguras



Separe os alimentos crus dos cozidos



Use água tratada e ingredientes seguros

ALIMENTOS ARTESANAIS



A fabricação de alimento de origem vegetal sob a **forma artesanal** é permitida ao MEI, conforme critérios estabelecidos na Portaria CVS nº 22, de 02 de dezembro de 2020.

Alimento de origem vegetal fabricado sob a forma artesanal é aquele fabricado a partir de técnicas e conhecimento de domínio dos manipuladores, com recursos predominantemente manuais, podendo apresentar características tradicionais, culturais ou regionais.

CAPÍTULO I

EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

O MEI poderá desenvolver suas atividades na própria **residência**, desde que o local permita um bom desenvolvimento das atividades e uma adequada manipulação dos alimentos.

A área física, os equipamentos e mobiliários devem ser compatíveis com o volume de produção de modo a garantir a qualidade e a segurança do alimento.

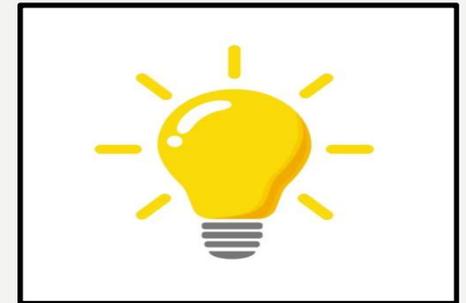
É proibida a presença de **animais domésticos** na área de produção e armazenamento de matérias primas, produtos acabados e embalagens.



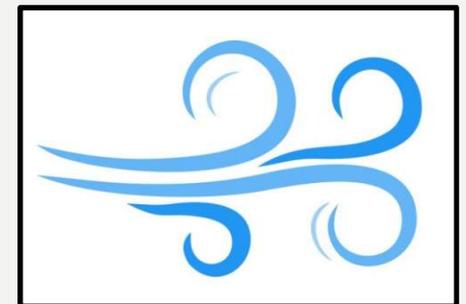
As instalações devem possuir **piso, paredes, divisórias, portas, janelas e forros** revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, sempre em bom estado de conservação e higiene (livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros).

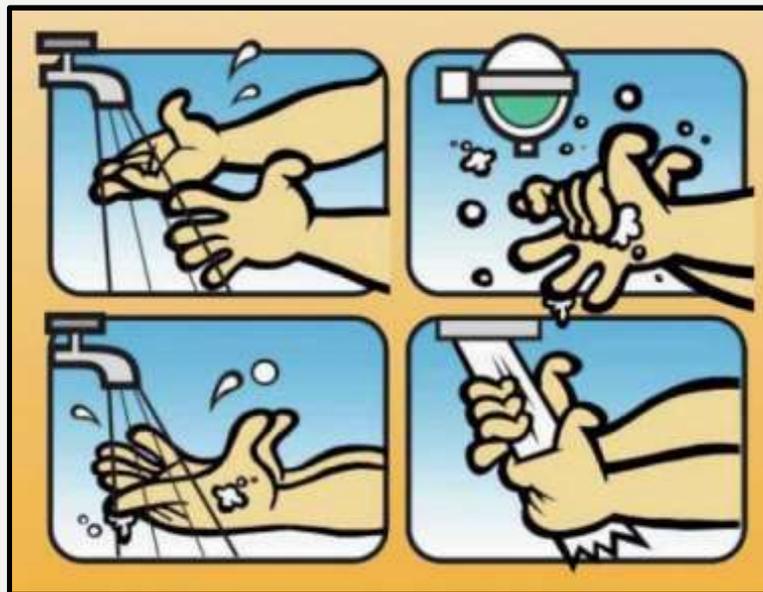


As **instalações elétricas** devem ser embutidas ou, caso não seja possível, revestidas por tubulação de fácil limpeza. As luminárias devem estar protegidas contra explosões e quedas. A iluminação deve ser uniforme de modo a não alterar as características visuais dos alimentos.



A **ventilação** deve garantir o conforto térmico, compatível com a atividade desenvolvida. No ambiente de manipulação de alimentos não é permitido o uso de ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos.





A área de manipulação de alimentos deve possuir **lavatório exclusivo para lavagem de mãos**, em local estratégico, dotado de água corrente, com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, coletor de papel acionado sem contato manual e instrutivo sobre a correta higienização das mãos.

O **sanitário/vestiário** a ser utilizado pelo(s) manipulador(es) pode ser o mesmo da residência.



Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, coletor de papel acionado sem contato manual e instrutivo sobre a correta higienização das mãos.

Não devem ter comunicação direta com a área de produção e armazenamento das matérias primas, produtos acabados e embalagens.

Nos locais onde há área de consumo para o público deverá dispor, pelo menos, de um banheiro acessível.

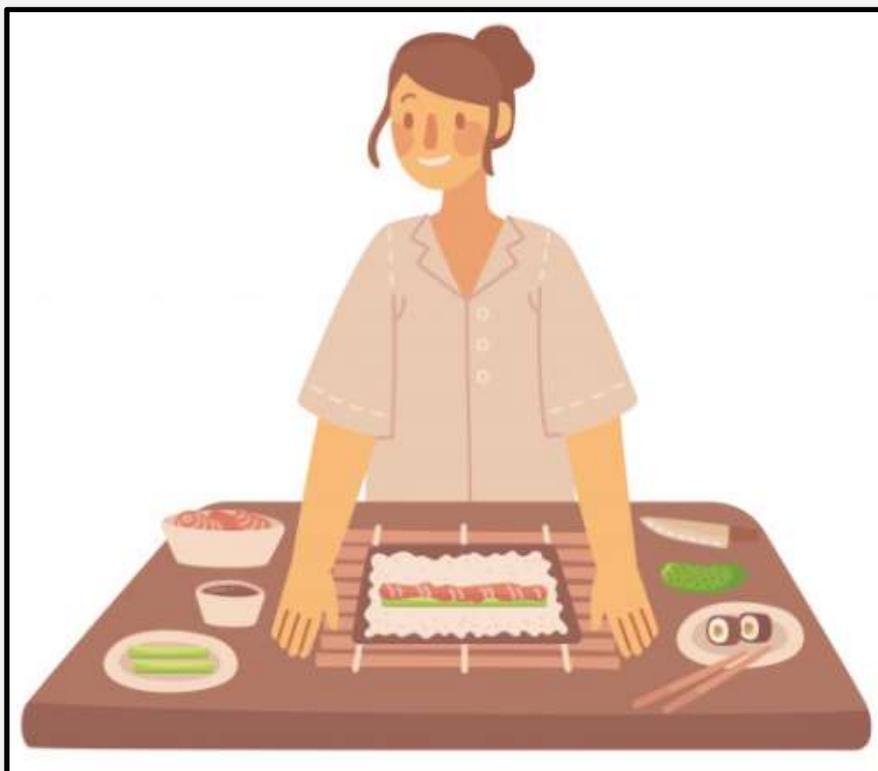
CAPÍTULO II

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Os **móveis, equipamentos e utensílios** devem ser construídos ou revestidos interna e externamente com material sanitário, mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

Devem estar disponíveis em quantidades suficientes, de acordo com as atividades desenvolvidas, o volume de produção e as características dos produtos.

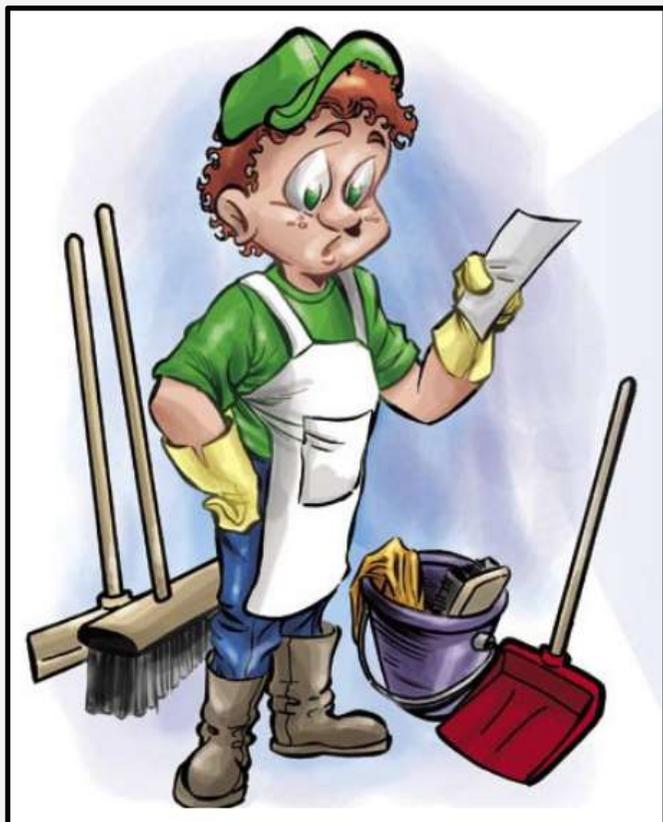




Não é permitido o uso de equipamentos e **utensílios de madeira e vidro ou fabricados com material poroso, esmaltado ou susceptível à oxidação ou calor** nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e porcionamento, exceto nas preparações reconhecidamente típicas nacionais, internacionais e na ausência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

CAPÍTULO III

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS



O que significa higienização?

A higienização compreende duas etapas: **limpeza e desinfecção**.

A **limpeza** consiste na remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

Já a **desinfecção** é a operação de redução, por método físico ou químico, do número de micro-organismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

Qual a frequência e os métodos?

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.

Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, separados da área de produção, de armazenamento de matérias primas, produtos acabados e embalagens.



Os produtos devem estar regularizados na ANVISA. A formulação deve ser adequada ao uso em superfícies, utensílios e equipamentos que tenham contato com alimento, não oferecendo risco de contaminação química para os alimentos.

É proibido proceder à limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos durante as etapas de manipulação dos alimentos. A higienização dos mesmos só deve ser feita quando terminada essas etapas.



Não é permitido varrer a seco. Quando se varre a seco, a sujeira que estava depositada no chão ficará em suspensão no ar, podendo contaminar os alimentos, os equipamentos e os utensílios.

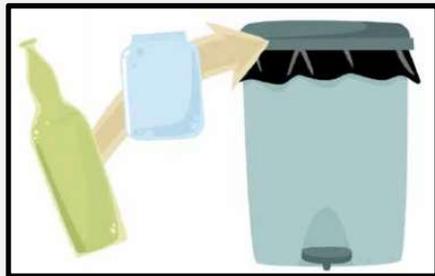
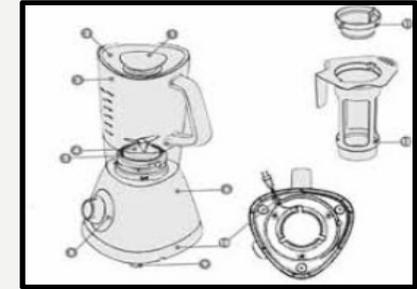


A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer em local distinto da área de manipulação de alimentos.

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.



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 ou de acordo com a recomendação do fabricante.



É vedada a reutilização de embalagens de alimentos e bebidas para acondicionar produtos de limpeza e desinfecção. As embalagens destes produtos devem ser descartadas após seu uso.

É permitido o uso de esponja de aço, desde que os utensílios sejam cuidadosamente enxaguados, de forma que não permaneçam resíduos da esponja.



CAPÍTULO IV

RECEBIMENTO, ARMAZENAGEM E PRODUÇÃO

Como deve ser o recebimento do alimento para garantir sua qualidade?

1. Receba ou descarregue os alimentos em área protegida de chuva, sol e que seja limpa, bem iluminada e livre de pragas;
2. Observe se o entregador está com o uniforme limpo;
3. Verifique se a temperatura do alimento está de acordo com o recomendado no rótulo e/ou adequada para seu transporte, utilizando um termômetro;
4. Rejeite alimento que tenha prazo de validade vencido, sinais de dano ou deterioração.



IMPORTANTE: As matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados na fabricação/preparo dos alimentos devem estar regularizados junto ao órgão competente, ter procedência quanto à sua origem, com embalagem íntegra e sem sinais de deterioração.

Como deve ser o Estoque Seco?

1. Arejado, sem umidade ou calor excessivo. O excesso de umidade possibilita a presença de bolores;
2. Limpo, livre de entulhos e outros materiais ou objetos que não estão em uso;
3. Os alimentos devem ser colocados nas prateleiras de forma organizada, separados por grupos, respeitando o empilhamento máximo recomendado pelo fabricante;
4. Os alimentos devem estar dispostos distantes do piso, sobre estrados (com acabamento liso, mantidos em bom estado de conservação e limpeza);
5. As prateleiras devem ser de material liso, resistente e de fácil limpeza.

Como armazenar os alimentos perecíveis?

1. Disponha os alimentos no equipamento de modo a permitir a circulação do ar, distantes entre si e das paredes, sem superlotação;
2. Regule a temperatura dos equipamentos de acordo com o alimento que exige a menor temperatura;
3. Evite contaminação cruzada entre os alimentos, protegendo-os e distribuindo-os de maneira adequada;
4. Controle periodicamente a temperatura dos alimentos armazenados, registrando em planilhas próprias.

ATENÇÃO: No caso de produtos não conformes (vencidos, devolvidos, deteriorados, avariados ou fora do padrão) os mesmos devem ser separados e identificados, até que se determine seu destino.

TEMPERATURAS DE TRANSPORTE E RECEBIMENTO

Produto	Temperatura
Produtos congelados	no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante
Pescados resfriados crus	no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante
Carnes e derivados resfriados crus	no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante
Para os demais produtos resfriados	no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante
Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua	no máximo a 5°C
Produtos quentes	no mínimo a 60°C

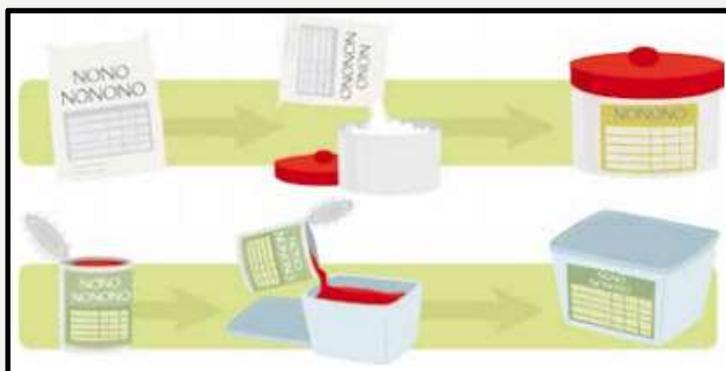
TEMPERATURAS E TEMPO DE ARMAZENAMENTO PARA PRODUTOS PRÉ-PREPARADOS E PREPARADOS NO ESTABELECIMENTO SOB REFRIGERAÇÃO OU NA AUSÊNCIA DA INFORMAÇÃO DO FABRICANTE

Produto	Temperatura máxima	Tempo de armazenamento em dias
Leite e derivados	no máximo a 7° C	5
Ovos e outros produtos	no máximo a 10°C	7
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	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída	no máximo a 4°C	2
Pescados e seus produtos manipulados crus	no máximo a 2° C	3
Produtos de panificação e confeitaria prontos para o consumo com coberturas ou recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração	máximo a 5°C	5
Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos	no máximo a 4°C	3
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	no máximo a 4°C	3
Pescados pós-cocção	no máximo a 2°C	1
Sobremesas e outras preparações com laticínios	no máximo a 4°C	3
Sobremesas e outras preparações com laticínios	acima de 4°C até 6°C	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	acima de 6°C até 8°C	1
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	no máximo a 4°C	2
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	acima de 4° C até 6°C	1
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana	no máximo a 5° C	3
Para os demais alimentos preparados	no máximo a 4°C	3

* Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas na tabela até o limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.

Como deve ser identificado um produto que foi retirado da embalagem original?

Ao transferir um alimento para outro recipiente diferente do original, cole uma etiqueta no novo recipiente com no mínimo as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura e a nova data de validade, conforme a recomendação do fabricante.



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.

ATENÇÃO: Produtos industrializados fechados ou abertos devem ser conservados segundo a recomendação do fabricante.

PREPARANDO O ALIMENTO: HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

Selecione e higienize as frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus.

Frutas, verduras e legumes que serão cozidos, fritos ou assados, bem como aqueles cujas as cascas não serão consumidas ou utilizadas no processo devem ser lavados, mas não necessitam de desinfecção.

Os produtos utilizados na desinfecção dos alimentos devem ser regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e apresentar a indicação para este fim. A descrição do procedimento de higienização (limpeza e desinfecção) das frutas, verduras e legumes, deve permanecer à disposição da autoridade sanitária.



ATENÇÃO: Para a desinfecção de frutas, verduras e legumes, siga as recomendações do fabricante do produto utilizado.

PREPARANDO O ALIMENTO: DESSALGUE DE CARNES E PESCADOS

O dessalgue deve ser feito em água potável, sob refrigeração até 5°C, por meio de fervura ou conforme a recomendação do fabricante.

PREPARANDO O ALIMENTO: DESCONGELAMENTO

Pode ser feito das seguintes maneiras:

- Em geladeira, em temperatura inferior a 5°C;
- Em forno de convecção ou micro-ondas;
- Ou segundo a recomendação do fabricante.



PREPARANDO O ALIMENTO: MANIPULAÇÃO

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

O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve ultrapassar 30 minutos. Em área climatizada entre 12 e 18°C, não deve ultrapassar 2 horas. Portanto, os alimentos devem sempre ser manipulados em pequenas porções.

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.



PREPARANDO O ALIMENTO: MANIPULAÇÃO

Todos os alimentos devem ser bem cozidos, assados, grelhados ou fritos. A temperatura de cocção recomendada é de 74°C em todas as partes dos alimentos.

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.



Para resfriar mais rapidamente o alimento, pode ser utilizado o resfriamento forçado, realizado das seguintes formas: imersão em gelo antes de levar à geladeira ou através de equipamentos próprios para resfriamento rápido.

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

ÓLEOS E GORDURAS UTILIZADOS EM FRITURAS

O óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar escurecimento da cor, alteração do cheiro e não tiver formação de espuma ou fumaça durante a fritura.

Os óleos e gorduras para fritura não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.

FORNO A LENHA

Os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chaminé e filtros suficientemente dimensionados para a livre saída dos gases queimados.

ATENÇÃO: É proibida a utilização de fornos a lenha de madeira provinda de demolição ou obras, móveis e caixarias.



OVOS

- Não é permitida a venda nem a utilização de ovos com a casca rachada ou suja;
- Devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca do ovo;
- São proibidas preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Portanto, não utilize ovos crus no preparo de maioneses, mousses, coberturas de bolos, gemadas e outros pratos. Nestes casos, devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos;
- O ovo deve ser submetido à fervura por 7 minutos;
- Ovos fritos devem apresentar a gema dura;
- Para ovos líquidos e ovos em pó industrializados verifique no rótulo a instrução de armazenamento recomendada pelo fabricante.



CAPÍTULO V

TRANSPORTE



O transporte do produto acabado deve ser realizado de forma a garantir a qualidade conforme as características específicas de cada produto até o ponto de venda, de acordo com a legislação vigente.

Os veículos para transporte 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.

As temperaturas, durante o transporte, deverão ser adequadas para cada tipo de alimento.

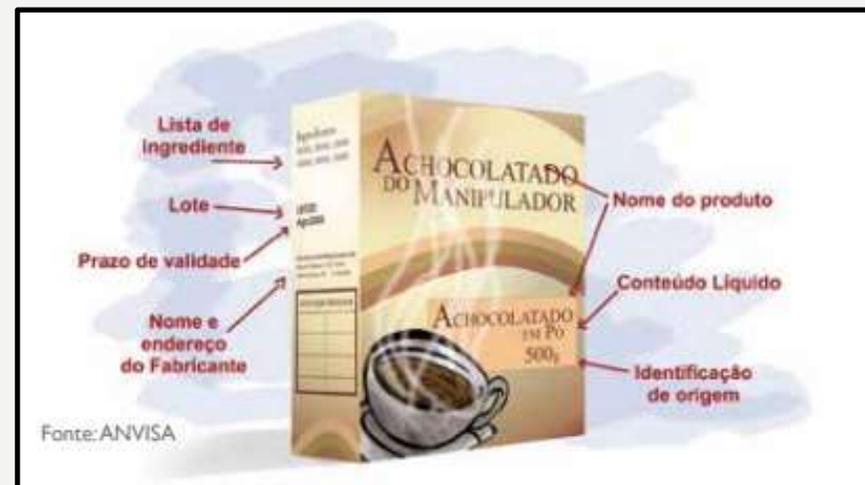
Nunca transportar alimentos conjuntamente com pessoas ou animais, produtos tóxicos ou que exalem odor.

CAPÍTULO VI

COMERCIALIZAÇÃO

ALIMENTOS EMBALADOS NA AUSÊNCIA DO CONSUMIDOR:

1. As informações que obrigatoriamente devem constar no rótulo de alimentos embalados são:
2. Nome do produto, indicando a sua natureza;
3. Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade;
4. Conteúdo líquido (quantidade do produto em volume ou peso);
5. Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, se for produto importado;
6. Identificação do lote;
7. Identificação do prazo de validade: constar o DIA e o MÊS para produtos com duração menor que 3 meses; constar o MÊS e o ANO para produtos com duração superior a 3 meses;
8. Informação nutricional, conforme legislação vigente;
9. Modo de conservação.



ALIMENTOS EMBALADOS NA AUSÊNCIA DO CONSUMIDOR:

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.



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.

ALIMENTOS EMBALADOS NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR:

Devem apresentar estas informações:

- Denominação de venda do alimento;
- Marca;
- Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção;
- Data de validade após fracionamento ou manipulação;
- Informações sobre as formas de conservação do produto. 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.



ALIMENTOS FABRICADOS SOB A FORMA ARTESANAL



Os rótulos dos alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal devem cumprir as exigências estabelecidas em lei e nos regulamentos técnicos específicos existentes para determinadas categorias de alimentos, inclusive quanto aos requisitos adicionais de rotulagem, advertências e vedações previstos.

Os alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal podem ser comercializados no Estado de São Paulo, diretamente ao consumidor ou por estabelecimentos comerciais de terceiros.

No rótulo deve constar: “Alimento de origem vegetal fabricado sob a forma Artesanal conforme a Portaria CVS nº 22/20”.

ALIMENTOS VENDIDOS A GRANEL

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

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



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.

ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA O CONSUMO

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.

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



Fonte: ANVISA

ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA O CONSUMO

Os alimentos prontos para o consumo frios e quentes devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições de cubas, bandejas e travessas, de forma que todos os recipientes permaneçam totalmente em contato com a pista fria e quente.

Os recipientes de exposição dos alimentos frios não devem possuir pedestais (em forma de taça) ou outros suportes, pois isto impede o contato direto do recipiente com a pista fria, prejudicando a manutenção do alimento na temperatura fria.

Deve-se garantir ainda que o fundo de todas as cubas de exposição dos alimentos quentes atinjam a água quente do balcão térmico.



ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA O CONSUMO

Temperatura e tempo para servir os alimentos prontos expostos para o consumo

Alimentos quentes	Tempo máximo de consumo
Superiores a 60°C	6 horas
Abaixo de 60°C	1 hora



Alimentos frios	Tempo máximo de consumo
Até 10°C	4 horas
Entre 10 e 21°C	2 horas



Alimentos frios	Temperatura	Tempo máximo de consumo
Preparações que contenham pescados crus e carnes cruas	até 5°C	2 horas



O Comércio Varejista de Alimento deve estar atento às legislações quanto à proibição da venda, oferta, fornecimento, entrega e permissão do 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 a legislação vigente.

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 a legislação vigente.

O estabelecimento deve afixar, nos ambientes fechados e em local visível, um cartaz atendendo a lei ANTIFUMO. O cartaz obrigatório está disponível no site www.leiantifumo.sp.gov.br



CAPÍTULO VII

PESSOAL: HIGIENE, CONTROLE DE SAÚDE E CAPACITAÇÃO

O que os funcionários devem fazer para manter a higiene pessoal?

- O manipulador deve manter asseio pessoal (banho diário, unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base) e estar devidamente paramentado com uniformes e EPI.
- Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos é proibido o uso de objetos de adorno pessoal, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros.
- O manipulador deve lavar frequentemente as mãos, especialmente antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que for necessário. O uso de luva não descarta a necessidade de higienização das mãos.
- Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação de alimentos, como: comer, fumar, tossir, uso de celular ou outras práticas anti-higiênicas.



PESSOAL: UNIFORME

Os uniformes devem ser limpos e trocados diariamente.

O uniforme completo é composto de:

1. Calça ou saia, camisa ou camiseta;
2. Avental, sem bolsos acima da cintura;
3. Protetor de cabelo (touca, rede) que proteja totalmente os cabelos;
4. Sapato totalmente fechado, antiderrapante e em bom estado de conservação;
5. Uso de casaco de proteção para entrar em câmaras frias.

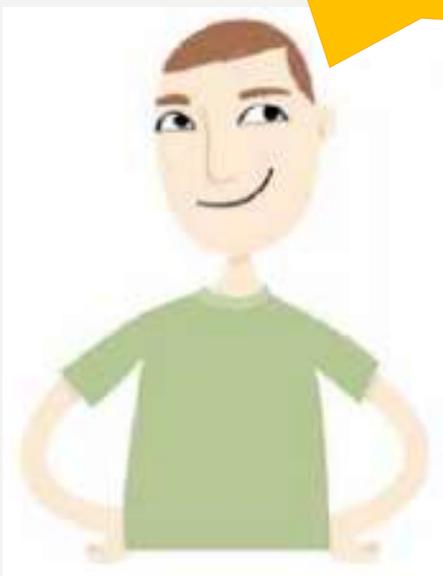


ATENÇÃO! NÃO É PERMITIDO:

- A utilização de avental plástico próximo a fontes de calor;
- Carregar no uniforme espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, cigarros, isqueiros, relógios;
- Utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme.

PESSOAL: CONTROLE DE SAÚDE

O cuidado e o controle com a saúde do funcionário são essenciais para garantir a segurança do alimento preparado.



O funcionário deve realizar exames médicos admissionais e periódicos, acompanhados de análises laboratoriais, a critério médico, de acordo com as atividades desenvolvidas pelo funcionário.

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.

PESSOAL: CONTROLE DE SAÚDE

Os funcionários que apresentarem diarreia, assim como os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites não podem manipular alimentos, devendo ser afastados para outras atividades de forma a evitar a contaminação dos alimentos. Esses funcionários devem ser encaminhados para avaliação e tratamento médico.



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.



PESSOAL: CAPACITAÇÃO

As atividades de fabricação/manipulação de alimentos por MEI estão dispensadas da exigência de responsável técnico legalmente habilitado.

O proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado de **curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**, com carga horária mínima de oito horas, promovido pelos órgãos competentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária; ou por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC ou à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.



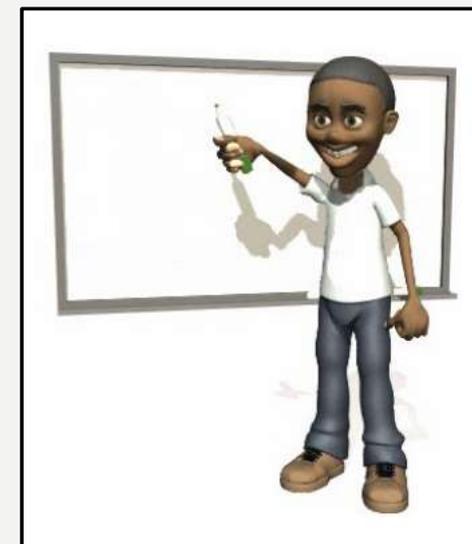
ATENÇÃO: Para as atividades de **fabricação de alimentos sob a forma artesanal**, verifique os cursos de capacitação específicos que são exigidos na Portaria CVS 22/2020.

PESSOAL: CAPACITAÇÃO

Curso de Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Para **fabricação de alimentos sob a forma artesanal**, apresentar certificado de curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, com carga horária mínima de 30 horas.

- Para a **fabricação de frutas e ou hortaliças em conserva sob a forma artesanal**, apresentar certificado de curso de capacitação, oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, abordando os seguintes temas: Microbiologia de alimentos; Boas Práticas de Fabricação; Processamento das Frutas e ou Hortaliças em Conserva, com destaque para acidificação e tratamento térmico; Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle –HACCP.
- Para a **fabricação de amendoins processados e derivados sob a forma artesanal**, apresentar certificado de curso de capacitação, oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, abordando os seguintes temas: Contaminantes alimentares com destaque às aflatoxinas; Cadeia produtiva do amendoim; Boas Práticas de Fabricação; Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.



CAPÍTULO VIII

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

As instalações devem possuir barreiras físicas a fim de evitar a presença de vetores e pragas, tais como: ralos sifonados com tampas escamoteáveis, telas milimétricas nas aberturas externas, portas com sistema de fechamento automático e proteção inferior, ou outros sistemas eficientes.





O controle químico e biológico para eliminação de pragas deve ser realizado quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser executado por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

OLHE A DICA: A melhor forma de evitar a presença de pragas e vetores são **MEDIDAS PREVENTIVAS!** Além de mais saudáveis, também são mais econômicas!

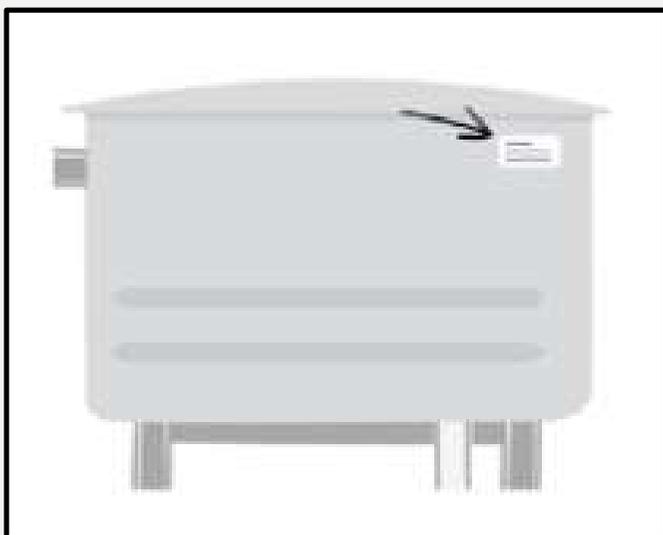
CAPÍTULO IX

ABASTECIMENTO DE ÁGUA



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.

O abastecimento de água deve ser em quantidade suficiente a fim de atender a atividade.



O reservatório de água deve ser tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos.

A higienização deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como: queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

CAPÍTULO X

ACONDICIONAMENTO E DESTINO DOS RESÍDUOS

O local de manipulação deve possuir lixeiras com tampas, com acionamento não manual, revestidas de material adequado para facilitar a remoção do lixo e removidos quantas vezes forem necessárias.

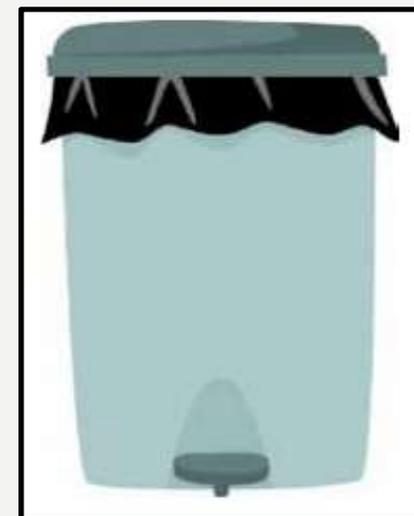
Os resíduos devem ser armazenados na área externa, em local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas.



FIQUE ATENTO!

O trajeto de remoção do lixo deve ser por local diferente de onde entram os alimentos, para que ambos não entrem em contato, evitando a contaminação. Na impossibilidade, utilize horários diferentes!

Se o lixo for coletado por empresas especializadas, o contrato deve indicar o destino dos resíduos e as notas fiscais deverão permanecer no próprio estabelecimento.



O que deve ser feito com resíduos de produção como óleos?

Existem empresas especializadas no reprocessamento que fazem a coleta desse material. Os resíduos devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, identificados e fora de manipulação de alimentos. Com estes cuidados, se evita a presença de roedores e insetos. Estes resíduos não devem ser descartados diretamente no esgoto e muito menos no sistema de coleta de água de chuva.

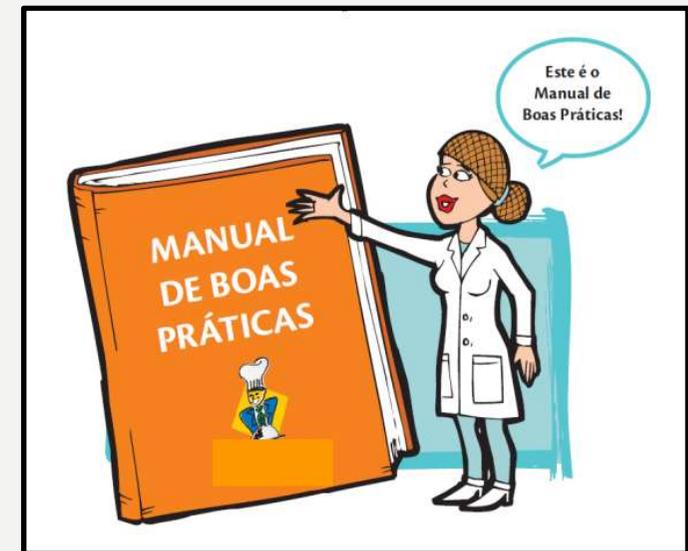


CAPÍTULO XI

DOCUMENTAÇÃO

Manual de Boas Práticas

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



ATENÇÃO: Os processos de fabricação deverão estar descritos no Manual de Boas Práticas e POP, conforme modelo constante no anexo III da Portaria CVS 22/2020.

Procedimentos Operacionais Padronizados



Os estabelecimentos devem possuir os **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**, que são procedimentos escritos de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. O POP é o passo a passo de como realizar todas as atividades do estabelecimento.

Devem ser desenvolvidos e implementados, obrigatoriamente, os seguintes POP:

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- b) Controle da potabilidade da água;
- c) Higiene e saúde dos manipuladores;
- d) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- e) Manejo dos Resíduos;
- f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- g) Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado;
- h) Higienização de frutas, verduras e legumes;
- i) Programa de Recolhimento de alimentos.

O POP deve permanecer afixado em local visível para que o trabalhador responsável pela tarefa possa executá-la corretamente.

Além do Manual de Boas Práticas e POP, devem possuir os seguintes **documentos**:

- Atestados de Saúde dos manipuladores, indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico;
- Certificado de curso de Capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
- Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e quente;
- 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;
- Comprovante de higienização do reservatório de água;
- Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água;
- Comprovantes de coleta de resíduos de óleo e gordura comestíveis servidos;
- Contrato com a empresa coletora de resíduos sólidos;
- Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas;
- Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição.

REFERÊNCIAS

- BRASIL: RESOLUÇÃO CGSIM N° 59, DE 12 DE AGOSTO DE 2020, QUE ALTERA AS RESOLUÇÕES CGSIM N° 22, DE 22 DE JUNHO DE 2010; N° 48, DE 11 DE OUTUBRO DE 2018; E N° 51, DE 11 DE JUNHO DE 2019.
- BRASIL: AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - RESOLUÇÃO-RDC N° 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013, QUE DISPÕE SOBRE A REGULARIZAÇÃO PARA O EXERCÍCIO DE ATIVIDADE DE INTERESSE SANITÁRIO DO MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, DO EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL E DO EMPREENDIMENTO ECONÔMICO SOLIDÁRIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.
- ESTADO DE SÃO PAULO: CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - PORTARIA CVS 22, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2020.
- ESTADO DE SÃO PAULO: LEI 14.592, DE 19 DE OUTUBRO DE 2011 - 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.
- ESTADO DE SÃO PAULO: LEI 13.541, DE 07 DE MAIO DE 2009 - PROÍBE O CONSUMO DE CIGARROS, CIGARRILHAS, CHARUTOS, CACHIMBOS OU DE QUALQUER OUTRO PRODUTO FUMÍGENO, DERIVADO OU NÃO DO TABACO, NA FORMA QUE ESPECIFICA.
- SÃO PAULO: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - PORTARIA 2.619, DE 06 DE DEZEMBRO DE 2011.

LEITURA COMPLEMENTAR

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

www.gov.br/anvisa/pt-br

CVS/SP – Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo

www.cvs.saude.sp.gov.br

COVISA - Coordenadoria de Vigilância em Saúde

www.prefeitura.sp.gov.br/covisa