

Nº 213 - DOE – 05/11/2024 – Seção – 1 - p.127

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

COMUNICADO Nº 01, DE 4 DE NOVEMBRO DE 2024

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Divisão de Produtos Relacionados à Saúde

Consulta Pública nº 01, de 14 de outubro de 2024

A Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo (CVS/CCD-SES-SP), em conformidade com os dispositivos das Constituições Federal e Estadual, da Lei Federal - 8080, de 19/09/90 (Lei Orgânica da Saúde) e da Lei Estadual Complementar - 791, de 09/03/95 (Código de Saúde do Estado), que tratam do provimento das condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde como direito dos cidadãos e, considerando: o disposto na Lei - 10.083 (Código Sanitário do Estado de São Paulo), de 23/09/98, que delega a Autoridade Sanitária, investida das suas funções fiscalizadoras, na forma da lei, a competência de fazer cumprir as leis e os regulamentos sanitários e de fazer exigências na ausência de norma legal específica prevista no Código Sanitário do Estado de São Paulo e nos demais diplomas federais e estaduais vigentes, a fim de assegurar as condições adequadas de qualidade na produção e consumo de serviço de interesse à saúde, incluídos procedimentos, métodos e técnicas que as afetem; e fundamentada em documentos técnicos, elaborados por instituições universitárias, sociedades científicas, entidades classistas, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública proposta de revisão da Portaria CVS 05, de 09 de abril de 2013, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

Art. 2º Conceder o prazo de 60 (sessenta) dias para que sejam encaminhadas as contribuições e sugestões fundamentadas, devidamente identificadas, relativas à proposta de Regulamento Técnico em anexo.

Art. 3º A proposta de ato normativo estará disponível na íntegra no sítio eletrônico do CVS na internet e as sugestões deverão ser enviadas eletronicamente para o e-mail: cp_cvs052013@cvs.saude.sp.gov.br.

ANEXO

Minuta de Portaria CVS nº [nº], de [dia] de [mês por extenso] de [ano] .

DOE de - Poder Executivo –

Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto na Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, Artigo 2º, inciso III; Artigos 3º, 5º, 37, 38, 39, 59, 60, 63 e 122, inciso XI; e considerando a necessidade de aperfeiçoar as ações de vigilância sanitária de alimentos, visando à proteção à saúde da população do estado de São Paulo, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação.

Art 2º O descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades nos termos da Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998.

Art 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art 4º Fica revogada a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013.

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CAPÍTULO I

Das Disposições Iniciais

Seção I Objetivo

Art. 5º Este Regulamento tem como objetivo estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, a fim de garantir a segurança e a qualidade dos alimentos e diminuir o risco à saúde.

Seção II Abrangência

Art. 6º Este Regulamento se aplica aos estabelecimentos comerciais de alimentos, incluindo bebidas, águas envasadas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia e embalagens destinadas a entrar em contato com alimentos, que exerçam atividades relacionadas à importação, exportação, distribuição, armazenamento, transporte e comercialização, e serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: recebimento, manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, comercialização e entrega de alimentos preparados ao consumo.

Seção III Definições

Art. 7º Para efeito deste Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:

I - Alimento: toda substância que se ingere no estado natural, semielaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos;

II - Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda ou distribuição, embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;

b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;

c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

III - Animais sinantrópicos: espécies que indesejavelmente coabitam com o homem, tais como os roedores, baratas, moscas, pernilongos, pombos, formigas, pulgas e outros.

IV - Arroz temperado: também chamado por sushi-meshi ou shari, consiste na mistura de tempero ao arroz característico e apropriado para confecção de sushi. O tempero consiste na mistura de sal, açúcar e vinagre em proporção tal qual garanta pH igual ou menor a 4,5.

V - Antissepsia: operação destinada à redução de microorganismos presentes na pele, em níveis seguros.

VI - Antissépticos: são substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

VII - Autoridade Sanitária: funcionário público investido de função fiscalizadora, competente para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observados os preceitos constitucionais;

VIII - Barreira Técnica: conjunto de medidas comportamentais dos manipuladores e/ou de organização de atividades em períodos distintos visando a prevenção da contaminação cruzada na ausência de barreiras físicas.

IX - Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos e diminuir o risco à saúde.

X - Contaminantes: substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento, que comprometem sua integridade e que são nocivas à saúde humana;

XI - 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, manipulação, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos;

XII - Controle: condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos;

XIII - Controle integrado de vetores e pragas urbanas: sistema de ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, que comprometam a qualidade e a segurança do alimento;

XIV - Cozinha industrial: estabelecimento que prepara e fornece alimentos quentes ou refrigerados, para consumo imediato, sob contrato, que utiliza as instalações próprias ou do contratante.

XV - Desinfecção: processo físico ou químico que destrói a maioria dos microrganismos patogênicos de objetos inanimados e superfícies, com exceção de esporos bacterianos;

XVI - Desinfetante: é um produto que mata todos os microrganismos patogênicos mas não necessariamente todas as formas microbianas esporuladas em objetos e superfícies inanimadas.

XVII - Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) – doenças causadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados.

XVIII - Embalagem: artigo que está em contato direto com o alimento e que se destina a protegê-lo de alterações, contaminações e adulterações, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor.

XIX - Estabelecimento: edificação, área ou local onde são desenvolvidas atividades relacionadas ao recebimento, preparação, manipulação, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, fracionamento e/ou comercialização de alimentos.

XX - Estabelecimentos comerciais de alimentos: unidades do comércio varejista, atacadista e depósito, cuja atividade predominante é o armazenamento, a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e pescados, podendo inclusive, expor alimentos preparados, embalados ou não, para venda direta ao consumidor, pessoa física ou jurídica.

XXI - Fracionamento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

XXII - Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

XXIII - Higienização das mãos: ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um produto antisséptico.

XXIV - Ingrediente: é toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo dos alimentos e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

XXV - Limpeza: operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras.

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

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

XXVIII - Manipulador de alimentos: toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos.

XXIX - Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do produto final.

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

XXXI - Perigo: agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos à saúde.

XXXII - Pré-preparo: etapa onde os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes.

XXXIII - Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

XXXIV - Produção: processos de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta dos produtos.

XXXV - Produtos da Medicina Tradicional Chinesa: as formulações obtidas a partir de matérias-primas de origem vegetal, mineral e cogumelos (fungos macroscópicos) de acordo com as técnicas da MTC e integrantes da Farmacopeia Chinesa.

XXXVI - Registro: anotação de um ato, por meio físico ou eletrônico, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

XXXVII - Resíduos: materiais a serem descartados.

XXXVIII - Responsável Técnico (RT): profissional legalmente habilitado, na forma da lei que regulamenta o exercício da profissão, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária.

XXXIX - Risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento.

XL - Rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

XLI - Sanitizante: é um agente ou produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde.

XLII - Saneantes: substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para aplicação por qualquer pessoa para fins domésticos ou entidades especializadas para fins profissionais.

XLIII - Serviços de alimentação: estabelecimentos institucionais ou comerciais onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado, distribuído ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

XLIV - Surtos: Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença ou sinais e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem.

XLV - Sushis e similares: define-se como sushi o prato constituído à base de arroz temperado e combinado com peixes e frutos do mar, ou ainda vegetais, frutas e ovo, envolvidos em uma fina camada de algas marinhas. Como similar, define-se prato da culinária japonesa ou de outra origem que se utiliza dos mesmos ingredientes do sushi, diferindo em técnicas de preparo, como nigiri, ceviche, gukan, temaki, chirashi, sashimi, tempura, entre outros.

XLVI - Transportador de alimento: é a empresa que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo.

XLVII - Veículo transportador de alimento: é o veículo que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo.

CAPÍTULO II

Higiene e Saúde dos Funcionários, Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

Seção I

Controle de saúde dos funcionários

Art. 8º O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deve seguir as diretrizes estabelecidas pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e pela norma regulamentadora vigente. Além dos procedimentos indicados no PCMSO, é necessário realizar, tanto na admissão quanto no acompanhamento periódico, exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico.

Art. 9º Os exames de coprocultura e coproparasitológico devem ser realizados semestralmente para aqueles que manipulam diretamente os alimentos ou participam da distribuição e oferta de refeições, e anualmente para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades em que os alimentos estejam totalmente embalados.

Art. 10. Os Atestados de Saúde Ocupacional (ASOs), com a indicação da realização dos exames laboratoriais de coprocultura e coproparasitológico ou cópias destes, devem permanecer no local de trabalho.

Art. 11. É proibida a manipulação de alimentos por funcionários que se apresentem ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, como infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas, infecções ou infestações gastrointestinais agudas ou crônicas, e que tenham patologias ou lesões na pele, mucosas e unhas, ou feridas e cortes nas mãos e braços. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

Seção II

Higiene e segurança dos funcionários

Art. 12. Os funcionários que manipulam os alimentos devem apresentar: barba e bigode raspados; cabelos protegidos, unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; sem maquiagem. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: cílios e unhas postiças, colares, amuletos, pulseiras, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme.

Art. 13. Uniformes: bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos com redes ou toucas; sapatos fechados,

antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

Parágrafo único. A empresa deve disponibilizar, em local de fácil acesso, Equipamentos de Proteção Individual (EPI) limpos, em bom estado de conservação, em quantidade suficiente e nos tamanhos adequados, considerando o quadro de funcionários e visitantes, bem como as atividades realizadas no local. É obrigatório o uso de EPIs, como blusas, capa com capuz, luvas e botas impermeáveis, para trabalhos em câmaras frias, em ambientes que alternem frequentemente entre quente e frio, ou quando necessário. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades com grande quantidade de água e não deve ser feito próximo a fontes de calor. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

Art. 14. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos frequentes de antissepsia das mãos, especialmente antes de utilizar utensílios higienizados e colocar luvas descartáveis. A manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizados, bem como a manipulação de alimentos prontos para o consumo, que foram submetidos a tratamento térmico ou que não passarão por tratamento térmico, deve ser realizada com as mãos previamente higienizadas, preferencialmente, com o uso de utensílios ou luvas descartáveis.

§ 1º O uso de luvas descartáveis de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimentos que envolvam calor, como cozimento e fritura, nem quando se utilizam máquinas de moagem, trituração, mistura ou outros equipamentos que apresentem riscos de acidentes.

§ 2º As luvas de malha de aço devem ser usadas durante o corte de carnes. Para o corte de vegetais e outros produtos, devem ser utilizadas luvas anticorte feitas de material adequado para a manipulação de alimentos. Após o uso, as luvas devem ser devidamente higienizadas e armazenadas em local limpo e organizado.

§ 3º A luva de borracha de cano longo é obrigatória para a manipulação de produtos saneantes durante a higienização de ambientes, equipamentos e utensílios, bem como na coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários. Após a utilização, as luvas devem ser devidamente higienizadas e armazenadas no mesmo local que os produtos saneantes.

§ 4º O uso de máscaras não é obrigatório durante a manipulação e preparo de alimentos. Quando utilizadas, as máscaras devem ser descartáveis. O estabelecimento deve documentar, em procedimento, os critérios para a utilização e a frequência de troca das máscaras durante a jornada de trabalho.

Art. 15. Durante a manipulação dos alimentos é vedado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Art. 16. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz, tocar no corpo ou cabelo; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; quando houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

Art. 17. Devem ser afixados cartazes com instruções sobre o procedimento correto para a higienização das mãos em pias exclusivas para esse fim, incluindo nas instalações sanitárias e vestiários.

Parágrafo único. Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 40 segundos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para antissepsia de mãos.

Seção III

Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

Art. 18. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação que possuem a obrigatoriedade de Responsável Técnico são aqueles descritos na legislação específica vigente para fins de licenciamento sanitário.

Art. 19. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, aos quais não se exige um Responsável Técnico, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento.

Art. 20 Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. Todos os manipuladores de alimentos devem ser comprovadamente submetidos a um curso de capacitação em Boas Práticas, com carga horária mínima de 8 (oito) horas. O conteúdo programático mínimo deve abranger os seguintes temas: doenças de transmissão hídrica e alimentar; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; e Procedimentos Operacionais Padronizados para a higienização das instalações e do ambiente. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que necessário.

Art. 21. O Responsável Técnico ou o funcionário capacitado, deve ter autoridade e competência para:

I - capacitar os funcionários nas Boas Práticas de manipulação incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;

II - elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;

III - acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias, sobre o processo de produção e procedimentos adotados;

IV - notificar o órgão de vigilância epidemiológica os surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Seção IV Visitantes

Art. 22. Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes. Devem ser minimamente informadas sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos e cumprir requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os funcionários. Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente identificados e uniformizados com protetores para cabelos e barbas, além de usar EPIs quando necessário, fornecidos pela empresa.

CAPÍTULO III

Manipulação de Alimentos

Seção I

Recebimento e controle de mercadorias, matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo

Art. 23. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem definir critérios para a avaliação e seleção de fornecedores de mercadorias, matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados e produtos prontos para consumo.

Parágrafo único: A seleção dos fornecedores deve contemplar minimamente o licenciamento sanitário ou o registro no órgão competente.

Art. 24. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene

satisfatórias. O recebimento deve ocorrer em uma área destinada para esse fim, protegida de chuva, sol e poeira, e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

Art. 25. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras. Além disso, devem ser conferidos o prazo de validade e a temperatura dos alimentos perecíveis.

Art. 26. No ato do recebimento de mercadorias, matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser realizadas avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, aparência, odor e textura) dos produtos, conforme os padrões de identidade e qualidade estabelecidos.

Art. 27. No ato do recebimento, os produtos congelados não devem apresentar indícios de descongelamento e recongelamento, como amolecimento e deformações, embalagens molhadas ou deformadas, camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.

Art. 28. No recebimento de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme os parâmetros a seguir:

Congelados

-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante

Refrigerados Pescados de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
Preparações com pescados crus ou carnes cruas de 0 a 5°C (zero a cinco graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante
Carnes e derivados

de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor

Demais produtos

de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

Aquecidos

acima de 60°C (sessenta graus Celsius)

Parágrafo único. A fim de facilitar a conferência, os parâmetros de temperatura acima indicados devem constar nos documentos de registros.

Art. 29. As matérias-primas, ingredientes, embalagens e alimentos industrializados ou prontos para consumo que não atenderem aos critérios e parâmetros de qualidade e segurança anteriormente indicados devem ser, preferencialmente, devolvidos imediatamente ao fornecedor ou segregados em local reservado e identificado, quando necessário.

Art. 30. As matérias-primas, ingredientes, embalagens e alimentos industrializados ou prontos para consumo recebidos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso. Esses produtos devem permanecer na área de recepção apenas pelo tempo necessário para a avaliação e conferência, devendo ser encaminhados imediatamente para as áreas de armazenamento. É proibida a permanência desses itens em pátios e plataformas de recebimento do estabelecimento.

Seção II

Armazenamento de produtos

Art. 31. As matérias primas, ingredientes, embalagens e alimentos industrializados ou prontos para consumo devem atender as seguintes condições de armazenamento:

I - Local com dimensão compatível ao volume armazenado, isolado por barreiras físicas do ambiente externo;

II- Ambiente limpo, livre de entulho ou material tóxico, ventilado e organizado de forma a garantir a higienização, a circulação de ar e pessoas e temperatura compatível de acordo com a recomendação do fabricante, com registro do monitoramento;

III - De acordo com as características intrínsecas dos produtos e/ou as recomendações do fabricante e sem incidência de luz solar direta, ;

IV - Os alimentos, as embalagens de alimentos e os descartáveis devem ser mantidos separadamente dos materiais de limpeza e outras categorias de produtos;

V- Quando empilhados, seguir as recomendações dos fabricantes, de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos;

VI - Devem estar protegidos contra contaminantes em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem;

VII - Apresentando identificação visível contendo todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade;

VIII - Utilização do sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou para aqueles que não têm validade, PEPS – Primeiro que Entra, Primeiro que Sai;

IX - Não podem estar em contato direto com o piso. Os paletes, prateleiras e ou estrados deverão ter altura suficiente em relação ao piso e que permita a adequada higienização;

X - Os paletes, prateleiras e ou estrados devem manter distâncias mínimas de 10cm (dez centímetros) das paredes e 60cm (sessenta centímetros) do forro, de modo a permitir adequada ventilação e limpeza;

XI - Os paletes, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Art. 32. É proibida a entrada de caixas de madeira nas áreas de armazenamento, exceto:

I - As embalagens de madeira de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos. Estas devem apresentar rotulagem e serem armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo, quando necessário.

II - As embalagens de madeira de hortifrutícolas utilizadas em estabelecimentos comerciais atacadistas e varejistas.

Art. 33. Quanto ao armazenamento dos produtos em caixas de papelão:

I - Nos serviços de alimentação, as caixas de papelão devem ser removidas ou, na impossibilidade, revestidas com sacos plásticos transparentes quando armazenadas em temperatura ambiente.

II - Quando sob refrigeração ou congelamento, as caixas de papelão devem ser armazenadas em equipamentos exclusivos para esse fim, dispostas em prateleiras distintas ou revestidas com sacos plásticos transparentes.

Parágrafo único. As caixas de papelão devem estar íntegras e não apresentar sujidades aparentes.

Art. 34. Os produtos reprovados na recepção, impróprios para consumo ou com prazo de validade vencido devem ser identificados e colocados em local segregado, fora da área de manipulação.

Art. 35. As matérias-primas, ingredientes e alimentos transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados em recipientes adequados, previamente higienizados a cada reposição. Estes recipientes devem ser identificados com o rótulo original ou por meio de etiquetas contendo as seguintes informações: nome do fornecedor ou fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência. Outros sistemas de etiquetagem podem ser utilizados, desde que garantam a identificação e rastreabilidade do produto.

Art. 36. As matérias-primas, ingredientes e alimentos que, conforme instrução do fabricante, têm a validade reduzida após a abertura e que não forem consumidos em sua totalidade, quando mantidos em sua embalagem original devem ser identificados com a data de abertura e a nova data de validade, conforme as determinações do fabricante.

Art. 37. Alimentos pré-preparados e preparados devem ser armazenados de forma protegida e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do alimento, data de preparo e prazo de validade.

Art. 38. Os alimentos destinados à refrigeração devem ser acondicionados em volumes que permitam o adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando for necessário armazenar diferentes tipos de alimentos no mesmo refrigerador, os alimentos prontos para consumo devem ser colocados nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores. Esses produtos devem ser separados entre si e dos demais itens. O refrigerador deve ser regulado para a temperatura mais baixa necessária pelos alimentos armazenados.

Art. 39. Após a higienização, os equipamentos de refrigeração devem ter sua temperatura interna reduzida e estabilizada antes do armazenamento de alimentos.

Art. 40. Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudam/gotejam devem ser protegidos para evitar a contaminação cruzada. Além disso, não se deve estocar alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas para evitar a contaminação.

Art. 41. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem estar em bom estado de conservação e higiene, sem acúmulo de gelo, e adequados ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com o objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

Art. 42. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência dessas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser utilizados os seguintes parâmetros:

I - produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)

Prazo de validade (dias)

0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)

10

- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)

20

-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)

30

< -18 (menor que dezoito graus negativos)

90

II - produtos resfriados:

Produtos Resfriados

Temperatura

recomendada (Graus Celsius)

Prazo de

validade (dias)

Pescados e seus produtos manipulados crus

Máximo 2 (dois graus)

3

Pescados pós-cocção

Máximo 2 (dois graus)

1

Alimentos pós-cocção, exceto pescados

Máximo 4 (quatro graus)

3

Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e

seus produtos manipulados crus Máximo 4 (quatro graus)³ Espetos mistos, bife rolê, carnes temperadas cruas e preparações com carne moída Máximo 4 (quatro graus)² Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos Máximo 4 (quatro graus)³ Maionese e misturas de maionese com outros

alimentos

Máximo 4 (quatro graus)

2

Sobremesas, produtos de confeitaria com

coberturas e recheios, prontos para o consumo e preparações com laticínios

Máximo 4 (quatro graus)

3

Demais alimentos preparados

Máximo 4 (quatro graus)

3

Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas

Máximo 5 (cinco graus)

3

Art. 43. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e prazo de validade estabelecidos no artigo 42 deverão ser descartados, bem como, aqueles que apresentarem alterações físicas ou sensoriais.

Art. 44. É proibida a revalidação do prazo de validade dos produtos industrializados.

Art. 45. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como, amolecimento ou deformação, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo devem ser descartados.

Art. 46. As temperaturas dos equipamentos de conservação devem ser monitoradas e registradas, no mínimo, duas vezes ao dia. Para facilitar a conferência, os parâmetros de temperatura indicados devem constar nos registros.

Art. 47. É vedada a utilização de sacolas de compras e sacos coletores de resíduos para armazenamento de alimentos.

Seção III

Pré-preparo e preparo dos alimentos

Art. 48. Para adentrar as áreas de pré-preparo e preparo, as embalagens devem estar limpas. É proibida a entrada de embalagens de madeira ou papelão.

Art. 49. Nas áreas de pré-preparo e preparo, é proibido o contato entre alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo, a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.

Art. 50. É vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos nas áreas externas dos estabelecimentos.

Art. 51. É proibido manter e utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes com prazos de validade vencidos, com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou sem identificação de procedência. Também é proibido utilizar produtos que estejam fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou por este regulamento.

Art. 52. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado:

I - De acordo com a recomendação do fabricante;

II - Com a identificação do produto, a data de início do processo e a validade sob refrigeração;

III - Sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius), ou em forno de micro-ondas ou de convecção, quando o alimento for imediatamente submetido à cocção.

Parágrafo único. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. Além disso, após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

Art. 53. Para dessalgar carnes e pescados, devem ser seguidas as recomendações do fabricante. Alternativamente, pode-se utilizar água potável sob refrigeração a uma temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius) ou água sob fervura.

Parágrafo único. Os alimentos em dessalgue sob refrigeração para posterior preparo devem ser protegidos e identificados com o nome do produto, a data de início do processo e a data de validade.

Art. 54. A manipulação de produtos perecíveis de origem animal deve ocorrer em área climatizada com temperatura máxima de 16°C, não podendo ultrapassar 2 horas por lote, ou em temperatura ambiente por no máximo 30 minutos por lote.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigatoriedade estabelecida no caput deste artigo a carne moída bovina embalada, que possui regulamento próprio.

Art. 55. A área de preparo, montagem, finalização de sushi e similares (sushi bar) deve ser dedicada para essa finalidade, não podendo realizar outras atividades concomitantemente, a fim de evitar a contaminação cruzada.

Art. 56. A higienização de hortifrutícolas deve ser realizada em local apropriado, utilizando produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados pela Anvisa, e de acordo com as instruções do fabricante.

A higienização deve incluir a remoção mecânica de partes deterioradas e sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante e, por fim, enxágue com água potável.

Parágrafo único. Não necessitam de desinfecção frutas cuja casca não será consumida, exceto aquelas que serão utilizadas para suco, ou frutas, legumes e verduras que sofrerão ação do calor, desde que a temperatura interna atinja no mínimo 74°C.

Art. 57. Devem ser afixadas instruções atualizadas, facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o procedimento correto de higienização de hortifrutícolas no local onde essa operação ocorre.

Art. 58. A cocção é a etapa em que os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um período determinado, devendo atingir no mínimo 74°C (setenta e quatro graus Celsius) no seu centro geométrico. Outras operações, combinando tempo de duração e temperatura específica, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade e segurança do alimento.

Art. 59. Após o preparo, os alimentos devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Os alimentos preparados devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura descritos na tabela a seguir, incluindo o tempo total de espera, distribuição e, quando houver, transporte. Alimentos que não atenderem a esses critérios devem ser descartados.

Temperatura (no centro geométrico) Tempo total entre espera, transporte e distribuição Alimentos quentes
mínima de 60°C máximo 6 horas
abaixo de 60°C máximo 1 hora
Alimentos frios Até 10°C máximo 4 horas
entre 10 e 21°C máximo 2 horas
Preparações com pescados e carnes cruas

até 5°C

máximo 2 horas

Art. 60. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius).

II - A reutilização do óleo só é permitida quando ele não apresentar alterações nas características sensoriais, como cor, sabor e odor, nem formação de espuma e fumaça. Caso contrário, o óleo deve ser descartado.

III - Para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado.

Art. 61. Utilização de ovos: os ovos podem estar contaminados com Salmonella, tanto na casca como na gema. A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

I - Os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem adquirir ovos de fornecedores devidamente inspecionados por serviços de inspeção oficial.

II - Devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações que não sofrerão cocção, como maioneses, cremes, mousses, entre outros.

III - O conteúdo do ovo não deve entrar em contato com a superfície externa da casca.

IV - É proibido vender ovos com casca rachada.

V - É proibido utilizar ovos com casca rachada ou suja em preparações de alimentos.

VI - Não se deve reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades.

VII - É proibida a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação.

Art. 62. O arroz cozido utilizado na culinária japonesa deve seguir as seguintes diretrizes:

I - Quando recém preparado, deve ser completamente misturado ao tempero (formando o arroz temperado), de forma com que todas as partes do alimento fiquem totalmente acidificadas (pH menor ou igual a 4,5).

II - Quando temperado e devidamente acidificado, poderá ser mantido em temperatura ambiente, devendo ser utilizado em até 8 horas.

III - A identificação do arroz preparado deve incluir a data e hora da produção, bem como a data e hora da validade.

Art. 63. A receita do arroz temperado deve ser padronizada e devidamente documentada. Além disso, uma amostra deve ser submetida a uma análise laboratorial de pH para comprovar que o valor final seja igual ou inferior a 4,5, garantindo assim o cumprimento do limite crítico estabelecido.

§ 1º Caso haja alteração na receita padrão do arroz temperado, uma nova análise laboratorial deverá ser realizada.

§ 2º A receita padronizada do arroz temperado e o respectivo laudo laboratorial deverão estar disponíveis no estabelecimento para verificação pela Autoridade Sanitária.

Art. 64. Os serviços de alimentação que oferecem preparações com ingredientes de origem animal crus ou mal cozidos deverão seguir os requisitos estabelecidos a seguir:

I - Nos cardápios fornecidos aos consumidores, deve constar um aviso sobre os riscos associados ao consumo de alimentos crus ou mal cozidos.

II - Os itens do cardápio que contenham ingredientes crus ou mal cozidos devem estar identificadas com um asterisco, precedido da seguinte afirmação em destaque na parte inferior do cardápio: "Estes itens são crus ou mal cozidos ou podem conter ingredientes crus ou mal cozidos. O consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, frutos do mar ou ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de doenças de transmissão alimentar".

III - Para serviços de alimentação que não disponibilizem cardápio, devem ser afixados cartazes ou placas informativas sobre o risco associado, conforme descrito no item II deste artigo.

IV - Os estabelecimentos devem garantir que o aviso sobre os alimentos crus ou mal cozidos esteja sempre visível e legível para todos os consumidores no momento da escolha dos pratos.

Art. 65. O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados devem ser realizados em equipamento de refrigeração. Os produtos devem estar identificados com a sua denominação, a data de preparo e o prazo de validade.

Art. 66. O processo de resfriamento de alimentos preparados deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) para 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Após esse processo, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius) ou congelado a uma temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art 67. No reaquecimento, todas as partes dos alimentos devem atingir, no mínimo, a temperatura de 74°C (setenta e quatro graus Celsius).

Art. 68. Para a avaliação da cocção, reaquecimento, refrigeração e congelamento, a temperatura deve ser medida no centro geométrico do alimento. Para isso, devem ser utilizados termômetros digitais com haste metálica de penetração, que devem ser lavados e desinfetados antes de iniciar a medição, a cada uso e ao final das medições. No caso do procedimento de descongelamento, a temperatura deve ser medida na superfície utilizando termômetros infravermelhos.

Seção IV

Distribuição de alimentos, exposição para venda e consumo

Art. 69. Os balcões, equipamentos e recipientes utilizados para exposição de alimentos na área de consumo e venda devem estar equipados com barreiras de proteção que previnam a contaminação dos alimentos causada pela proximidade ou pela ação dos consumidores, como gotículas de saliva, fios de cabelo ou outras fontes de contaminação.

Art. 70. Os utensílios destinados a porcionar ou servir devem ser exclusivos para cada preparação ou produto alimentício e possuir cabos longos para garantir o distanciamento adequado entre a mão do usuário e os alimentos.

Art. 71. Os alimentos expostos para consumo devem atender aos critérios de tempo e temperatura descritos na tabela do artigo 59. Alimentos que não cumprirem esses critérios devem ser descartados.

Art. 72. As temperaturas dos alimentos expostos para consumo devem ser monitoradas e registradas no início, no meio e no fim da distribuição quando o período de distribuição for igual ou superior a 3 (três) horas. Nos demais casos, o monitoramento e o registro devem ser realizados no início e no fim da distribuição. Para facilitar a conferência, os parâmetros de temperatura indicados no Art. 59 devem constar nos documentos de registros.

Art. 73. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser mantidos em equipamentos de conservação ou por outro método que assegure a manutenção das temperaturas indicadas para cada categoria de produto, conforme a tabela do artigo 59.

Art. 74. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser dispostos de forma organizada, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos, garantindo que as temperaturas de conservação sejam mantidas em todas as partes dos produtos.

Art. 75. É proibido expor à venda alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou recongelamento, como amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros.

Art. 76. É proibido comercializar ou distribuir alimentos que estejam vencidos ou cujas embalagens apresentem estufamentos, deformações, rasgos, furos, ferrugem e/ou sujeiras.

Art. 77. Nos estabelecimentos comerciais, os alimentos crus e preparados expostos à venda devem ser protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de preparo e prazo de validade.

Parágrafo único: É proibida a exposição à venda de pescados crus desprotegidos contra contaminantes.

Art. 78. Os alimentos preparados e comercializados pelo próprio estabelecimento, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as seguintes informações de rotulagem:

I - Denominação de venda;

II - Lista de ingredientes;

III - Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;

IV - Conteúdo líquido;

V - Identificação da origem (razão social e endereço completo);

VI - Identificação do lote ou data de fabricação;

VII - Prazo de validade;

VIII - Instruções de conservação e uso do alimento, quando necessário;

IX – Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias, sobre lactose e glúten, conforme legislação vigente. Essas advertências devem ser baseadas nos ingredientes utilizados na preparação dos alimentos e em POPs adequados para evitar a contaminação cruzada.

Art. 79. Em casos de fracionamento de produtos de origem animal, devem constar as informações descritas no Art. 78, além dos dados do estabelecimento de origem, incluindo o número de registro junto ao órgão de inspeção oficial, a razão social e o número de inscrição no CNPJ.

Art. 80. Para os produtos congelados e resfriados preparados ou fracionados no estabelecimento, devem ser informadas nas rotulagens, as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo de garantia da qualidade do produto nessas condições.

Art. 81. Os ornamentos localizados na área de consumo não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e ar condicionado são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.

Art. 82. O recebimento de dinheiro, cartões ou outros meios de pagamento deve ocorrer em uma área específica, e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

Art. 83. Os alimentos preparados, incluindo aqueles expostos em balcões na área de distribuição, podem ser doados desde que o tempo de exposição não tenha sido excedido e que a temperatura tenha sido mantida adequadamente, conforme o artigo 59.

Art. 84. Os alimentos industrializados podem ser doados desde que estejam dentro do prazo de validade e nas condições de conservação especificadas pelo fabricante.

Seção V

Comércio varejista de produtos de origem vegetal a granel

Art. 85. A exposição dos produtos de origem vegetal a granel deve ser realizada de maneira a garantir a proteção contra contaminação ou degradação. Os produtos devem estar identificados, no mínimo, com a denominação de venda do produto, data do fracionamento e data da validade, e mecanismo que garanta a rastreabilidade e identificação do fabricante.

Art. 86. O fracionamento dos produtos de origem vegetal a granel na presença do consumidor deve ser realizado por funcionário devidamente paramentado, com as mãos previamente higienizadas e com o uso de utensílios apropriados, garantindo assim a segurança dos alimentos.

Art. 87. As embalagens devem ser próprias para o acondicionamento de alimentos, conforme legislação específica vigente.

Art. 88. Os estabelecimentos varejistas que comercializam produtos de origem vegetal a granel e os embalam na ausência do consumidor devem possuir uma área física específica para o fracionamento desses produtos, isolada da área de vendas. Essa área deve contar com um lavatório exclusivo para a higienização das mãos e móveis de apoio adequados.

Art. 89. A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor deve seguir os requisitos contidos no artigo 78.

Art. 90. A rotulagem do alimento fracionado na presença do consumidor deve conter, no mínimo, a denominação de venda, a data de fracionamento, data de validade segundo a indicação do fabricante e a identificação do fabricante.

Parágrafo único: É proibida a divulgação, no rótulo ou por quaisquer outros meios, de informações que possam induzir o consumidor a erro, engano ou equívoco sobre a natureza, procedência, composição ou qualidade do produto, bem como atribuir ao alimento efeitos ou propriedades que não possua ou que não possam ser comprovadas.

Art. 91. Para o comércio varejista de espécies vegetais a granel destinadas à infusão de chás, é permitida apenas a venda daquelas com finalidade alimentícia, conforme especificado em regulamento próprio.

Parágrafo único: É proibida a comercialização de produtos da Medicina Tradicional Chinesa, produtos fitoterápicos e farmacêuticos, plantas medicinais e chás com indicação terapêutica.

Art. 92. O reabastecimento de produtos a granel deve impedir o cruzamento de lotes e de fornecedores diferentes, bem como a introdução de contaminantes. Os dispensadores devem ser devidamente higienizados antes de cada abastecimento e a cada reposição. O processo de reabastecimento deve ser detalhado em um POP.

Art. 93. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos não é permitido modificar a composição dos produtos adquiridos dos fornecedores. Não se deve misturar ou alterar ingredientes para criar novos produtos no ponto de venda.

Seção VI

Guarda de Amostras em Serviços de Alimentação

Art. 94. Para auxiliar a investigação da ocorrência de casos de surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), os responsáveis pelos serviços de alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, instituições de longa permanência, presídios e hospitais, devem coletar amostras dos alimentos preparados do cardápio das refeições servidas.

Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

I - Identificar o saco estéril para amostra, com o nome do estabelecimento, nome da preparação, data, horário e nome do responsável pela colheita;

II - Realizar a higienização das mãos;

III - Abrir o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

IV - Colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);

V - Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

VI - Temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

a) as amostras 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.

Art. 95. Em caso de suspeita de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), o responsável técnico ou legal pela atividade deve notificar imediatamente a autoridade sanitária competente para investigação e adoção das medidas cabíveis.

Art. 96. Caberá à Vigilância Sanitária a coleta, acondicionamento e transporte das amostras do ambiente e dos alimentos suspeitos envolvidos no surto, encaminhando-as ao laboratório de saúde pública para análise. Esta responsabilidade poderá ser delegada mediante autorização prévia.

Seção VII Transporte de Alimentos

Art. 97. As operações de carga, transporte e descarga devem ser realizadas de forma a não oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.

Art. 98. Os veículos transportadores de alimentos devem possuir:

I - compartimento de carga com revestimento interno liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização;

II - controle térmico no compartimento de carga, conforme a categoria de alimento transportado.

Art. 99. Os veículos utilizados para o transporte de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados devem ter a cabine do condutor isolada do

compartimento de carga, que deve ser fechado. Os veículos devem estar em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, devidamente higienizados e com a temperatura do compartimento de carga adequada às cargas transportadas.

Art. 100. Os veículos dos estabelecimentos comerciais e serviços de alimentação devem ser higienizados, assim como os materiais utilizados para separar e proteger a carga, como prateleiras, estrados ou paletes, de acordo com um dos métodos a seguir:

I - Químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na Anvisa. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

II - Físico, por emprego de vapor, devem ser descritos o método, sua frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 101. Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga. Para evitar danos ou contaminação, devem ser mantidos separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes. Estes, bem como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação para os produtos transportados.

Art. 102. O transporte concomitante, no mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados (crus, semi-processados ou prontos para o consumo) com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias deve ser realizado de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 103. O transporte de matérias-primas, ingredientes e alimentos industrializados que exigem condições especiais de conservação deve ser realizado de acordo com as temperaturas estabelecidas no artigo 28, durante todo o período de transporte, a fim de garantir a qualidade e a segurança dos produtos.

Art. 104. O transporte de alimentos preparados deve ser realizado em condições de tempo e temperatura conforme estabelecido no artigo 59, durante todo o período do transporte, a fim de garantir a qualidade e a segurança dos alimentos.

Parágrafo único. Os alimentos preparados devem ser transportados com o registro do horário e da temperatura no início e no fim do transporte.

Art. 105. Alimentos perecíveis, sejam preparados ou industrializados, crus, semi-processados ou prontos para o consumo, que precisam ser conservados sob refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro calibrado e de fácil leitura. No momento do carregamento, o compartimento de carga deve estar pré-condicionado à temperatura do produto alimentício que requer a menor temperatura de conservação.

Art. 106. Os estabelecimentos que realizam a entrega de alimentos para consumo imediato devem utilizar selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens. O selo ou lacre deve ser projetado de forma que não possa ser removido ou violado, assegurando a integridade do alimento. Além disso, o selo ou lacre deve conter a informação de que, caso esteja violado, o produto deve ser devolvido.

Art. 107. Os alimentos destinados ao consumo imediato, que são transportados e entregues ao cliente, devem ter na embalagem a indicação: "Produto para consumo imediato."

CAPÍTULO IV

Art. 108. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições adequadas de higiene e em bom estado de conservação.

I - Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágue; desinfecção química seguida de enxágue final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor.

II - A higienização dos equipamentos e utensílios deve, preferencialmente, ser realizada em uma área própria.

Artigo 109. Os equipamentos com superfícies não visíveis e contornos que podem acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, devem ser desmontados pelo menos uma vez ao dia para permitir uma higienização adequada. Equipamentos que não podem ser totalmente ou parcialmente desmontados devem ser higienizados utilizando técnicas eficientes.

Art. 110. É proibido:

I - Varrer a seco e lavar e secar panos de limpeza na área de manipulação;

II - Fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios, bancadas e equipamentos;

III - Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;

IV - Escoar a água residual da higienização de equipamentos, utensílios e instalações para a via pública.

V - Diluir produtos detergentes e outros saneantes contrariando a recomendação do fabricante;

VI - Animais domésticos no local de trabalho, exceto aqueles classificados como "pet friendly", os quais devem seguir as diretrizes estabelecidas em regulamento específico.

Art. 111. Os produtos e utensílios utilizados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem estar regularizados junto à Anvisa, quando aplicável, e possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, conforme estabelecido pela legislação federal.

Parágrafo único. Os produtos saneantes que forem fracionados ou transferidos de suas embalagens originais devem ser manipulados com utensílios exclusivos e acondicionados em recipientes adequados, identificados com etiquetas contendo as seguintes informações: nome do fornecedor ou fabricante, nome e marca do produto, prazo de validade e data de transferência.

Art. 112. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (como hipoclorito de sódio e seus derivados), os manipuladores devem utilizar luvas de borracha de cano alto, óculos de segurança e botas de borracha. Devem ser rigorosamente seguidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelos fabricantes dos produtos.

CAPÍTULO V

Suporte Operacional

Seção I

Abastecimento de água

Art. 113. A água utilizada para consumo direto, preparo de alimentos, gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte deve ser proveniente de abastecimento público.

§ 1º É permitida a utilização de soluções alternativas, como água de poço, mina e outras fontes, após a outorga de uso concedida pelo órgão competente.

§ 2º A água proveniente de solução alternativa deve ser tratada e ter sua qualidade controlada por meio de análises laboratoriais, conforme a legislação específica vigente.

§ 3º As empresas fornecedoras do sistema alternativo (a concessionária da água e a transportadora) devem estar cadastradas junto ao órgão de vigilância competente. Os documentos de concessão para a exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar disponíveis para a autoridade sanitária sempre que solicitados.

Art. 114. A água potável transportada em caminhão pipa deve atender aos requisitos estabelecidos pela legislação vigente. A empresa fornecedora da água deve disponibilizar os laudos de análise desse produto ao estabelecimento comprador a cada entrega.

Art. 115. É obrigatória a existência de um reservatório de água potável, tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável e livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos. A higienização do reservatório deve ser realizada de acordo com os métodos recomendados por órgãos oficiais e deve ocorrer a cada 6 (seis) meses ou sempre que houver a ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

Art. 116. Quando utilizados, os elementos filtrantes e sistemas de filtragem devem ser higienizados conforme as recomendações dos fabricantes.

Art. 117. O gelo destinado ao uso em alimentos deve ser produzido com água potável, em conformidade com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado e armazenado de maneira a garantir sua qualidade e segurança.

Art. 118. O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, deve ser produzido com água potável e não deve representar riscos de contaminação.

Seção II Esgotamento sanitário

Art. 119. O sistema de esgoto deve estar conectado à rede pública de coleta. Quando se utilizar um sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pela autoridade ambiental competente.

Art. 120. Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura, que deve estar instalada fora da área de manipulação e armazenamento. A caixa de gordura deve ser limpa periodicamente.

Seção III

Materiais Recicláveis e resíduos sólidos

Art. 121. Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, com dimensão compatível com as quantidades geradas. Este local deve possuir ponto de água e ralo conectado à rede de esgoto, estar em condições adequadas de higiene, revestido com material de fácil limpeza, e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. No caso de utilização de caçambas ou de outros recipientes utilizados para o armazenamento de resíduos, estes devem ser constituídos de material de fácil limpeza e possuir tampas bem ajustadas.

Art. 122. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, de forma a evitar o contato manual, e estes recipientes devem estar em perfeito funcionamento. Os recipientes de lixo devem ser dispostos de maneira a evitar a contaminação cruzada.

Art. 123. O lixo não deve ser removido da cozinha pelo mesmo local por onde entram as matérias-primas. Na impossibilidade de segregação de locais, deve-se estabelecer horários diferentes para cada atividade.

Art. 124. Os resíduos de gorduras e óleos utilizados ou que não serão mais utilizados devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve estar rotulado com o nome da empresa responsável pela coleta, o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e a seguinte frase: "Resíduo de óleo."

Parágrafo único - É proibido o lançamento de gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos em encanamentos, vias públicas e no lixo.

Art. 125. A comercialização de resíduos de alimentos, gordura comestível, sebo e ossos é permitida somente para empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento desses materiais, desde que estejam devidamente licenciadas e autorizadas pelos órgãos competentes.

Seção IV Abastecimento de gás

Art. 126. A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser exclusiva e instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

Seção V

Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Art. 127. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres da presença e dos indícios de vetores e pragas urbanas.

Art. 128. O controle integrado de vetores e pragas urbanas, como insetos, roedores, aves e outros, deve incluir medidas preventivas e corretivas e ser implementado de forma contínua. Esse controle deve abranger todas as ações necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação desses organismos, incluindo a instalação de barreiras físicas, e deve minimizar a necessidade de aplicação de produtos desinfestantes.

Parágrafo único. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser efetuada de forma a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, garantindo também a segurança dos operadores e do meio ambiente. A aplicação deve ser realizada por uma empresa especializada em controle de vetores e pragas urbanas, devidamente licenciada pelo órgão de vigilância competente. Os produtos utilizados devem estar regularizados na Anvisa, e deve ser apresentado um certificado de execução do serviço.

CAPÍTULO VI

Edificações e Instalações

Seção I Localização

Art. 129. A área interna e externa deve estar livre de focos de insalubridade, como lixo, objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, animais, poeira, água estagnada, e vetores e pragas urbanas. O acesso deve ser direto e independente, não compartilhado com habitação ou outros usos. A construção deve cumprir as normas de edificações vigentes estaduais ou municipais e ser projetada para restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção.

Art. 130. Os pátios e as vias de circulação devem ser revestidos com material resistente ao trânsito de veículos sobre rodas, lavável e que não acumule líquidos e resíduos.

Seção II Instalações

Art. 131. Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas por barreiras físicas ou técnicas para garantir os procedimentos de higienização e manutenção por meio de fluxos contínuos sem cruzamentos de etapas e linhas do processo produtivo.

Art. 132. O dimensionamento da edificação, dos equipamentos, móveis e utensílios deve ser adequado ao volume de produção, aos tipos de produtos ou ao padrão do cardápio, bem como ao sistema de distribuição e venda.

Art. 133. A realização de obras durante o funcionamento do estabelecimento só é permitida quando for possível o completo isolamento da área em reforma. Durante a execução dessas atividades, todos os equipamentos, utensílios, móveis, embalagens para alimentos e alimentos devem estar adequadamente protegidos.

Art. 134. Setores destinados ao atendimento direto ao público devem adotar medidas de proteção contra o acesso de pragas e/ou qualquer outro tipo de contaminação dos alimentos.

Art. 135. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos em número suficiente, levando em consideração o fluxo de produção, a dimensão das instalações e as características dos produtos manipulados em cada setor, incluindo áreas de venda ou distribuição de alimentos. Estes lavatórios devem estar desobstruídos e equipados com sabonete líquido neutro, inodoro e com ação antisséptica, ou sabonete líquido

inodoro e produto antisséptico. Além disso, devem ter papel toalha descartável não reciclado ou outro método não contaminante para secagem das mãos, e um coletor de papel acionado sem contato manual.

Art. 136. A higienização dos materiais de limpeza deve ocorrer em uma área exclusiva, equipada com um tanque e localizada fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

Seção III Equipamentos, utensílios e móveis

Art. 137. Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ter superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização ou servir como fontes de contaminação. Devem ser mantidos em bom estado de conservação, serem resistentes à corrosão e suportar repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Art. 138. Os utensílios devem ser armazenados de maneira a estarem protegidos contra contaminantes.

Art. 139. As esteiras de preparo de sushi quando constituídas de material de difícil higienização devem ser protegidas com filme de PVC removível, substituído sempre que houver troca de diferentes alimentos a serem preparados.

Art. 140. Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos, bem como a calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, com registros documentados dessas operações.

Art. 141. A disposição dos equipamentos e móveis deve seguir o fluxo operacional, facilitando o acesso e a eficiência das operações.

Art. 142. Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção adequada das partes de maior risco de acidentes, como motores, prensas, peças cortantes, sistemas de sucção, correias e outros componentes similares.

Art. 143. As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:

I - Revestimento com material lavável, impermeável e resistente;

II - Termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara; III - Interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado";

IV - Prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;

V - Dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;

VI - Isento de ralo ou grelha.

Seção IV Piso

Art. 144. O piso deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável e lavável, e deve estar íntegro, sem trincas, vazamentos ou infiltrações. Deve ter uma inclinação que permita o direcionamento da água em direção aos ralos, evitando o acúmulo de água estagnada. Os ralos e grelhas devem ser dimensionados adequadamente para garantir o escoamento eficiente dos líquidos, devem ser sifonados e equipados com dispositivos de proteção para evitar a entrada de insetos e roedores.

Art. 145. É proibida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos.

Seção V Paredes, tetos e forros

Art. 146. As paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente a impactos, higienização e calor. Não são permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas com materiais porosos, como compensado.

Parágrafo único: Excetua-se do disposto no caput deste artigo a área de consumo.

Art. 147. Os tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos. O acabamento dos tetos e forros deve ser liso, sem abaulamentos ou outras configurações que dificultem a limpeza, de cor clara, sem frestas, e constituído de material não inflamável e impermeável.

Art. 148. Paredes, divisórias, tetos e forros devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros.

Seção VI Portas e Janelas

Art. 149. As portas devem ter acabamento liso, resistente, impermeável, ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção na parte inferior contra animais sinantrópicos.

Art. 150. Guichês e passa-pratos que dão acesso à área de manipulação devem possuir sistema de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos.

Art. 151. Janelas e outras aberturas devem ter acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza. Além disso, não devem permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos sensíveis ao calor.

Seção VII Iluminação

Art. 152. A iluminação deve ser uniforme e sem ofuscamento, sem alterar as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas e luminárias de todos os ambientes devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosões, quando houver risco devido ao material.

Art. 153. As instalações elétricas devem ser embutidas. Quando externas, devem estar protegidas por tubulações para permitir a higienização e a manutenção do ambiente. As tomadas e interruptores devem ser dotados de espelho, ajustados à parede e identificados com a voltagem.

Seção VIII Ventilação

Art. 154. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico e a renovação do ar, mantendo o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, entre outros.

Art. 155. A circulação de ar pode ser realizada por meio de ar insuflado filtrado ou por exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja e não deve incidir diretamente sobre os alimentos. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente, os equipamentos e filtros devem ser submetidos a manutenção e higienização.

Art. 156. No caso do uso de sistema de climatização, deve ser realizada a higienização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica dos componentes, conforme a legislação específica.

Art. 157. Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina nas áreas de manipulação e armazenamento.

Seção IX

Vestiários e Instalações Sanitárias

Art. 158. Os vestiários e as instalações sanitárias dos funcionários não devem ter comunicação direta com as áreas de armazenamento, manipulação, distribuição e consumo de alimentos.

Art. 159. Os vestiários e as instalações sanitárias dos funcionários devem:

I - Ser separados por gênero.

II - Possuir portas externas com fechamento automático.

III - Ser mantidos em boas condições de conservação, limpeza e higiene.

IV - Ter piso e paredes revestidos com material impermeável e lavável.

V - Ser ventilados para o exterior ou equipados com sistema de exaustão forçada.

VI - Ter assentos em material lavável e impermeável.

VII - Dispor de armários individuais simples e/ou duplos com sistema de trancamento.

Art 160. As instalações sanitárias devem dispor dos seguintes itens:

I - Vaso sanitário sifonado com tampa e descarga.

II - Mictório com descarga.

III - Papel higiênico.

IV - Lixeira com tampa acionada por pedal.

V - Pias equipadas com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico.

VI - Papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante.

VII - Coletor de papel acionado sem contato manual.

Seção X

Área de distribuição e consumo dos alimentos

Art. 161. Na área de consumo de alimentos, deve haver um lavatório para higienização das mãos dos consumidores. Nos estabelecimentos cuja natureza acarrete longa permanência ao público, devem ser disponibilizadas instalações sanitárias para os clientes, as quais não devem se comunicar com as áreas de produção de alimentos.

CAPÍTULO VII

Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Art. 162. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Os documentos devem estar implementados, organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária.

Parágrafo único: Os POPs devem conter objetivo, campo de aplicação, referências, procedimento (instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando os responsáveis pelas atividades) e registro. Devem ser elaborados POPs para:

I - Higiene e saúde dos funcionários;

II - Capacitação dos funcionários em Boas Práticas

III - Controle de qualidade no recebimento de mercadorias

IV - Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

V - Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VI - Manutenção das instalações, equipamentos e móveis e calibração e equipamentos

VII - Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

VIII - Manejo dos resíduos

IX - Transporte de alimentos

Art. 163. Os estabelecimentos do comércio atacadista de alimentos, além dos POPs acima mencionados, devem também implementar o POP de Rastreabilidade e Programa de recolhimento de alimentos;

Art. 164. O POP de higiene e saúde dos funcionários deve minimamente especificar os exames médicos realizados, a periodicidade do controle de saúde médico ocupacional, o procedimento de antissepsia das mãos e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

Art. 165. O POP de capacitação dos funcionários em Boas Práticas deve minimamente especificar o programa, conteúdo e a frequência das capacitações. Os registros das capacitações devem conter no mínimo: o conteúdo programático, a identificação e assinatura do responsável pela capacitação e dos funcionários e a carga horária.

Art. 166. O POP de controle de qualidade no recebimento de mercadorias deve minimamente especificar os critérios utilizados para verificação da qualidade e segurança dos produtos no recebimento. O registro das condições de recebimento devem conter no mínimo informações referentes à integridade das embalagens dos produtos, aspectos sensoriais dos produtos, temperatura dos alimentos no ato do recebimento e prazo de validade.

Art. 167. O POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deve minimamente especificar a descrição e a frequência dos procedimentos de limpeza e desinfecção, os equipamentos de proteção individual necessários ao procedimento, o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados.

Art. 168. O POP de higienização do reservatório e controle da potabilidade da água deve minimamente especificar a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, os equipamentos de proteção individual necessários ao procedimento, o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. No caso de terceirização o método deve constar no certificado de execução do serviço prestado, dispensada a descrição no POP.

§ 1º Quando utilizado sistema de filtragem, devem ser descritos os procedimentos, frequência e registro de higienização ou troca do elemento filtrante.

§ 2º Quando utilizado sistema alternativo de abastecimento, devem ser descritos os procedimentos, pontos e frequência de coleta, e análises de potabilidade, de acordo com a legislação específica.

Art 169. O POP de manutenção das instalações, equipamentos e móveis e calibração de equipamentos deve minimamente especificar a frequência de realização da manutenção preventiva e de calibração dos instrumentos de medição.

Art 170. O POP do controle integrado de vetores e pragas urbanas deve minimamente especificar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, abrigo, acesso e proliferação de animais sinantrópicos.

Art 171. O POP do Manejo dos resíduos deve minimamente especificar 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 e da área de armazenamento de resíduos.

Art. 172. O POP do transporte de alimentos deve minimamente especificar o procedimento, a frequência e o registro de higienização dos veículos. O registro da higienização dos veículos deve conter data, nome do responsável e identificação do veículo. O POP deve conter as medidas de controle e monitoramento das condições de temperatura e transporte.

Art. 173. O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos. Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.