

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL

Portaria SMS.G Nº 2.535, de 24 de outubro de 2003

O Secretário Municipal da Saúde, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei e,

CONSIDERANDO as Constituições Federal e Estadual, a Lei Orgânica Municipal, a Lei Orgânica de Saúde, que instituem e organizam o Sistema Único de Saúde - SUS e conferem ao poder municipal a execução das ações de vigilância sanitária;

CONSIDERANDO o Código de Defesa do Consumidor, que responsabiliza o fabricante, o distribuidor e o comerciante pela qualidade e segurança dos alimentos produzidos;

CONSIDERANDO a necessidade de redirecionar as ações de vigilância sanitária de alimentos e bebidas, considerando o risco epidemiológico, o risco de agressão ao meio ambiente, o contexto sócio econômico e as prioridades locais e,

CONSIDERANDO a necessidade de instrumentalizar as ações de vigilância sanitária na área de alimentos e bebidas, com base nas Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padronizados, em consonância com a **Lei Mun. 13.456**, de 27/11/02, que determina a utilização da **Lei Estadual 10.083/98** - Código Sanitário Estadual, **Dec. 42.740/02**, Port. MS 1428/93, Port. SVS/MS 326/97, Port. MAA 368/97, Resolução RDC18/00, Resolução RDC 275/02, Port. CVS/SES 06/99,

DETERMINA:

1 - Fica aprovado o anexo Regulamento Técnico para o Controle Higiênico-Sanitário em Empresas de Alimentos, estabelecendo critérios e parâmetros para a produção de alimentos e bebidas, aplicados às empresas de alimentos.

2 - As empresas produtoras de alimentos e bebidas estão obrigadas a cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços e os procedimentos operacionais padronizados, de acordo com o presente regulamento e legislação específica, estadual e federal.

3 - A empresa deverá implementar as boas práticas específicas para a atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:

- a. controle do processo de produção, utilizando como instrumento, entre outros, as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- b. controle de situações de risco à saúde do empregado;
- c. controle de situações de risco ao meio ambiente;
- d. obrigatoriedade de informação ao consumidor.

4 - As empresas em funcionamento terão o prazo máximo de 180 dias para adequarem-se aos requisitos do regulamento anexo.

5 - A partir da data da publicação desta portaria, as novas empresas e aquelas que pretendam reiniciar suas atividades deverão atender na íntegra as exigências do regulamento anexo, previamente ao início de seu funcionamento.

6 - A inobservância ou desobediência ao disposto nesta portaria e regulamento anexo configurará infração de natureza sanitária, na forma do previsto no Código Sanitário.

7 - Esta portaria entra em vigor na data da publicação, revogadas as disposições em contrário.

ANEXO À PORTARIA 2535/03 - SMS

Regulamento Técnico para o Controle Higiênico-Sanitário em Empresas de Alimentos

1 - OBJETIVO

O presente regulamento tem como objetivo subsidiar as ações da Vigilância Sanitária, estabelecer os critérios de higiene, a adoção das boas práticas de fabricação e prestação de serviço e os procedimentos operacionais padronizados em empresas de alimentos, visando a prevenir e a proteger a saúde do consumidor, a saúde do trabalhador e, ainda, preservar o meio ambiente.

2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente regulamento aplica-se a todas as empresas nas quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de produtos na área de alimentos.

3 - LEGISLAÇÃO E BIBLIOGRAFIA:

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

Lei 6437, de 20/08/77, e suas alterações. Configura infrações à Legislação Sanitária Federal. Estabelece as sanções respectivas e dá outras providências, Brasília, DF, BR.

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

Lei Federal 8087, de 11/09/90. Código de Defesa do Consumidor, Brasília, DF, BR.

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

Lei Mun. 11.345, de 14/04/93. Dispõe sobre a adequação das edificações à pessoa portadora de deficiência e dá outras providências, São Paulo, SP, BR.

Lei Complementar Estadual 791, de 09/03/95. Código de Saúde no Estado, São Paulo, SP, BR.

Lei Federal 9.294, de 15/07/96. Restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do parágrafo 4º do art. 220, da Constituição Federal, Brasília, DF, BR.

Lei Estadual 10.083, de 23/09/98. Código Sanitário do Estado de São Paulo. São Paulo, SP, BR.

Lei Federal 9782, de 26/01/99. Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, BR.

Lei Mun. 13.264, de 02/01/02. Dispõe sobre a instituição do Programa Municipal de Combate e Prevenção à Dengue e dá outras providências, São Paulo, SP, BR.

Lei Mun. 13.456, de 26/11/02. Dispõe sobre a utilização da Lei Estadual 10.083, de 23/09/98 - Código Sanitário Estadual, pelos serviços municipais de vigilância e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

Lei Mun. 13.478, de 30/12/02. Dispõe sobre a organização do Sistema de Limpeza Urbana do Município de São Paulo; cria e estrutura seu órgão regulador; autoriza o Poder Público a delegar a execução dos serviços públicos mediante concessão ou permissão; institui a Taxa de Resíduos Sólidos Domiciliares - TRSD, a Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde - TRSS e a Taxa de Fiscalização dos Serviços de Limpeza Urbana - FLSURB; cria o Fundo Municipal de Limpeza Urbana - FMLU, e dá outras providências.

Lei Mun. 13.522, de 19/02/03. Dá nova redação a dispositivos e aos anexos da Lei 13.478, de 30/12/02.

Dec. Mun. 40.497, de 27/04/01. Permite para fins de doação a reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos. São Paulo, SP, BR.

Dec. Mun. 41.647, de 31/01/02. Dispõe sobre o Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

Dec. Mun. 42.740, de 20/12/02. Regulamenta a Lei 13.456, de 26/11/02; disciplina o Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária; estabelece procedimentos administrativos de vigilância em saúde. São Paulo, SP, BR.

Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde. Port. 1469, de 29/12/00. Controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 163, de 01/09/01, Regulamento técnico para produtos saneantes fortemente ácidos e fortemente alcalinos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 22, de 15/03/00. Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de alimentos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 23, de 15/03/00. Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de alimentos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 259, de 20/09/02. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. DF, BR.

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 275, de 21/10/02. Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC 2, de 08/01/03. Regulamento técnico para fiscalização e controle sanitário em aeroportos e aeronaves. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RE 09, de 16/01/03. Orientação técnica sobre padrões referenciais de qualidade do ar interior em ambientes climatizados artificialmente, de uso público e coletivo. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Port. MS 15, de 23/08/88 e suas alterações. Dispõe sobre o registro dos saneantes domissanitários com ação microbiana. Brasília, DF.

Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Port. 1428, de 26/11/93. Regulamento técnico sobre inspeção sanitária, boas práticas de produção e/ou prestação de serviços e padrão de identidade e qualidade na área de alimentos. Brasília, DF.

Ministério do Trabalho. Port. NR-7/ SSMT 24, de 20/12/94, Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. 304, de 22/04/96. Estabelece a temperatura máxima para o fornecimento de carnes e miúdos de bovinos, suínos e bubalinos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. 89, de 15/07/96. Institui o programa de distribuição de carnes bovina e bubalina ao comércio varejista. Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. 90, de 15/07/96. Institui a Obrigatoriedade de afixação de etiquetas - lacre nos cortes primários de bovinos e bubalinos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Port. 326 de 30/07/97. Boas práticas de fabricação de alimentos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. MAA 368, de 04/09/97. Boas práticas de fabricação. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Port. 152, de 26/02/99. Regulamento técnico para produtos destinados à desinfecção de água para o consumo humano e de produtos algicidas e fungicidas para piscinas, Brasília, DF, BR.

Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Port. 06, de 10/03/99. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos. São Paulo, SP, BR.

Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Port. 09, de 06/11/00. Norma Técnica para Empresas Prestadoras de Serviços em Controle de Vetores e Pragas Urbanas. São Paulo, SP, BR.

Codex Alimentarius. CAC/RCP 1 -69, Ver 3 1997. Recommended International Code of Principles of Food Hygiene.

Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual - Série Qualidade - PROFIQUEA, primeira edição, 1995, Higiene e sanitização para empresas de alimentos. São Paulo, SP, BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUEA, terceira edição, 1996. Boas práticas de transporte e armazenagem de alimentos. São Paulo, SP, BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUEA, primeira edição, 1996, Controle integrado de pragas, São Paulo, SP, BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUEA, primeira edição, 1996 - Rastreabilidade de insumos e produtos para indústria de alimentos, São Paulo, BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUEA, terceira edição, 1996 - Programa de fornecimento com garantia de qualidade para empresa de alimentos, São Paulo, B.

Food and Drug Administration, Recommendations of the United States Public Health Service, 1995 Food Code

Manual de elementos de apoio para o Sistema APPCC, 2º ed., Brasília, SENAI/DN, 2000.361p. Série Qualidade e Segurança Alimentar-Projeto APPCC Indústria. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE. ISBN 85-87090-52-6

Manual do Responsável Técnico. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001.118p. Qualidade e Segurança Alimentar. Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. ISBN: 857458-083-X

Lima, Janice Ribeiro & Gonçalves, Linery Ap. Guaraldo.

Avaliação Analítica de Óleos Utilizados em Processos de Fritura

Bel SBCTA, 29 (2): 186-192, Jul / Dez, 1995

Dobarganes, M.C

Frying Fats: Quality Control

Instituto de La Grasa (CSIC), Av. Padre Garcia Tejero, 4 - 41012 - Sevilha - Spain

Workshop On Fats, Oils and Oilseed Analysis, 21 - 22 - November, 2000, Rio de Janeiro

Book of Conferences - RJ: Embrapa, 2000. 184 p.

A Accepted Practices for Supplying Air Under Pressure in Contact with Milk, Milk and Product Contact Surfaces, number 604 - 03 - EUA

A Accepted practices for a Method of Producing Steam of Culinary Quality, number 604 - 00 - EUA

4 - DEFINIÇÕES:

Para efeito deste regulamento considera-se:

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

Alimento "in natura": todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija-se apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

Alimento embalado: é todo alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

Anti-sepsia: operação destinada à redução de microorganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após a lavagem, enxágüe e secagem das mãos.

Ar condicionado: é o processo de tratamento, destinado a manter os requisitos de qualidade do ar interior do espaço condicionado, controlando variáveis como temperatura, umidade, velocidade, material particulado, partículas biológicas e teor de dióxido de carbono - CO₂.

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

Boas práticas: são normas e procedimentos técnico-sanitários adotados para garantir a produção de alimentos seguros.

Controle integrado de pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

Desinfecção: operação de redução, por método físico e/ou químico, do número de microorganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

Embalagem: é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.

Ingrediente: é toda substância, todo aditivo alimentar, empregado na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Inspeção Sanitária: é o procedimento técnico efetuado pela autoridade sanitária com o objetivo de apurar e intervir sobre os riscos à saúde presentes nas etapas de produção, mediante a avaliação de processos.

Limpeza: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.

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.

Manipulador: qualquer indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimento.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo no mínimo os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção de 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.

Matéria Prima Alimentar: toda substância que, em estado bruto, precisa sofrer tratamento e/ou

transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento.

Material sanitário: é todo material inerte que não favorece a migração de elementos para o alimento. Deve ser liso, não poroso, desenhado de forma a não permitir o refúgio de pragas, terras e microrganismos e outras contaminações e, ainda, deve facilitar a limpeza e desinfecção do mesmo.

Monitoramento de qualidade do produto: coleta, avaliação e análise laboratorial quando for o caso, de produtos, com o objetivo de verificar sua conformidade com o padrão sanitário requerido e/ou com Padrão de Identidade e Qualidade - PIQ ou Regulamento Técnico do Produto.

Perigo: agente ou propriedade microbiológica, química, e/ou física que torne o alimento não seguro para o consumo.

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

Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria prima alimentar ou de alimento "in natura", obtido por processo tecnológico adequado, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

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

Representante legal: é a pessoa física ou jurídica investida de poderes legais para praticar atos em nome de um responsável direto, predisposta a gerir ou a administrar seus negócios, constituindo seu agente ou consignatário.

Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

Responsável técnico: é o profissional legalmente habilitado, responsável pela implantação do asseguração de qualidade e segurança do produto perante o órgão de vigilância sanitária.

Restos alimentícios: os alimentos já distribuídos ou ofertados ao consumidor.

Risco: estimativa da probabilidade da manifestação do perigo.

Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica; escrita impressa, estampada, gravada (em relevo ou litografada) ou colada sobre a embalagem do alimento.

Segurança do alimento: controle adequado e gerenciamento dos perigos.

Sobra: o alimento excedente que não foi distribuído e que foi conservado adequadamente, incluindo a sobra do balcão térmico ou refrigerado, quando se tratar de alimento pronto para consumo.

5 - RESPONSABILIDADE TÉCNICA

5.1. Os estabelecimentos que realizam algumas das seguintes atividades: produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final, deverão possuir um responsável técnico legalmente habilitado. O contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico deve permanecer no estabelecimento para ser apresentado à autoridade sanitária, sempre que solicitado.

5.2. No caso de EPP (Empresa de Pequeno Porte) e de ME (Micro-empresa), a responsabilidade técnica poderá estar a cargo do proprietário ou pessoa por ele designada.

5.3. O responsável técnico deve auxiliar na implantação e implementação da política de qualidade assegurada da empresa e ser responsável pelo:

5.3.1. treinamento dos funcionários;

5.3.2. elaboração, atualização e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação/Prestação de Serviços, individual e específico para a realidade do estabelecimento, conforme a legislação vigente e os parâmetros e critérios deste regulamento;

5.3.3. elaboração, atualização e implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, específico para a empresa;

5.3.4. acompanhamento das inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias sobre o processo de produção, fórmulas e/ou composição dos produtos, práticas e procedimentos adotados;

5.3.5. notificação ao serviço de vigilância em saúde de casos e/ou surtos de doenças transmitidas por alimentos;

5.3.6. implantação do serviço de atendimento ao consumidor, de reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto.

5.3.7. implantação do programa de recolhimento de produtos, no caso de produto em desacordo;
5.3.8. inserção de dizeres de rotulagem para garantir a informação ao consumidor e facilitar a rastreabilidade do produto;
5.3.9. verificação das condições de transportes e armazenamento;
5.4. Os profissionais que ocupam cargo ou função pública não podem exercer a atividade de Responsabilidade Técnica no setor privado.

6 - PESSOAL

6.1. Programa de Treinamento - os proprietários, gerentes, supervisores e funcionários que trabalham na produção, desde o recebimento da matéria prima, armazenamento, embalagem, produto final e distribuição, bem como nos procedimentos de higienização, devem ser continuamente treinados em boas práticas de fabricação/manipulação.

6.1.1. O treinamento deve ser compatível com a complexidade de tarefas identificadas no processo de fabricação e ou manipulação.

6.1.2. Em empresa onde o responsável técnico é o proprietário, o gerente ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado do curso sobre boas práticas promovido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária de Alimentos do Município, ou apresentar certificado de treinamento e ou capacitação profissional específico para a atividade, emitida por entidade de ensino reconhecida pelo MEC e/ou no Conselho de Educação, da Secretaria Estadual de Educação.

6.2. Programa de Saúde - O manipulador deve ser submetido a exame clínico anual, acompanhado dos exames laboratoriais: hemograma, coprocultura, coproparasitológico, além dos exames exigidos pelo PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, NR 7;

6.2.1. Os laudos laboratoriais e clínicos ou cópia destes devem permanecer no local de trabalho, disponíveis para serem apresentados à autoridade sanitária sempre que requisitados;

6.2.2. Não é permitido o preparo de alimentos ao manipulador que apresente: hepatite A, diarreias, infecções gastrintestinais, vômitos, febre e infecções naso-faríngeas.

6.2.2.1. O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior, deverá ser afastado para outras funções e encaminhado para exame médico e tratamento.

6.2.3. O manipulador que apresentar cortes ou lesões abertas não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as mesmas estejam efetivamente protegidas por uma cobertura à prova d'água, como a luva de borracha.

6.3. Higiene Pessoal: O manipulador deve cumprir, diariamente, os seguintes hábitos de higiene:

6.3.1. banho, escovação dos dentes, barba feita, bigode aparado e cabelos totalmente protegidos;

6.3.2. unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, sem maquiagem;

6.3.3. é vedada a utilização de adornos como, colar, amuleto, pulseira, fita, brinco, relógio e anel, aliança, e inclusive piercing, que possa representar risco de contaminação.

6.4. Uniforme fechado, de cor clara, sem bolsos acima da cintura, conservado, limpo, com troca diária e utilização somente nas dependências internas do estabelecimento;

6.4.1. sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação;

6.4.2. quando necessário, o avental plástico deve ser utilizados em atividades nas quais há grande quantidade de água, sendo vedada a sua utilização próxima a fonte de calor;

6.4.3. é vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;

6.4.4. é proibido carregar no uniforme: batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros objetos;

6.4.5. objetos para escrever, crachá, termômetro devem ser carregados nos bolsos inferiores do uniforme.

6.5. Higiene das mãos:

A empresa deve afixar, em locais estratégicos e de forma visível, cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos.

6.5.1. O funcionário deve lavar as mãos sempre que:

- I. iniciar ou trocar de atividade;
- II. chegar ao trabalho;
- III. utilizar os sanitários
- IV. tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- V. usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- VI. recolher lixo e outros resíduos;

- VII. tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- /III. tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- IX. pegar em dinheiro;
- X. houver interrupção do serviço;

6.5.1. Técnica para lavagem das mãos:

- I. umedecer as mãos e antebraços com água;
- II. lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro;
- III. enxaguar bem as mãos e antebraços;
- IV. secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos;
- V. aplicar anti-séptico, deixando secar naturalmente;
- VI. os anti-sépticos utilizados, devem ter registro no MS para esta finalidade;
- VII. pode ser utilizado sabonete líquido anti-séptico; neste caso, massagear as mãos e antebraços durante o tempo recomendado pelo fabricante;

6.6. Práticas sanitárias operacionais - Os funcionários durante a etapa de manipulação não devem:

- I. cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;
- II. mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- III. experimentar alimentos com as mãos;
- IV. tocar o corpo, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- V. enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- VI. tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade;
- VII. fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- /III. manipular dinheiro;
- IX. cuspir ou fumar sobre alimentos.

6.7. As pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários das áreas de produção ou elaboração de alimentos, que são visitantes ou que no exercício de suas funções necessitem auditar, supervisionar, fiscalizar os procedimentos de boas práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentados com uniforme fornecido pela empresa, como: avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e se necessário, botas ou protetores para os pés, além de estarem informados das noções mínimas de boas práticas de manipulação de alimentos.

7 - ÁGUA E DEMAIS UTILIDADES

7.1. A água utilizada para o preparo dos alimentos, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa deve ser potável, de acordo com os procedimentos relativos ao controle da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, estabelecidos pela legislação vigente.

7.2. O reservatório de água é obrigatório, com as seguintes condições:

- I. capacidade e pressão suficientes;
- II. superfície lisa, resistente e impermeável. Quando utilizado produto para a impermeabilização interna, estes devem ser atóxicos e não conferir sabor, odor e não alterar a qualidade da água;
- III. fácil acesso, para inspeção e limpeza, livre de material estranho, pássaros e vetores;
- IV. isento de rachaduras e sempre tampado;
- V. provido de extravasor na sua parte superior;
- VI. protegido contra inundações, infiltrações;
- VII. feito de material atóxico, inodoro e resistente aos produtos e processos de limpeza;
- /III. limpo e desinfetado nas seguintes situações:
 - a. quando for instalado;

- b. na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água;
- c. no máximo, a cada 6 meses.

7.3. Para higienização dos reservatórios, devem ser utilizadas metodologias oficiais.

7.4. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água isolada ou integrada com outros sistemas de abastecimento público, para ser utilizada para o preparo de alimentos e para qualquer outra finalidade, somente após a licença de outorga de uso concedida pelo Departamento de Águas e Energia Elétrica, da Secretaria de Energia e Saneamento, do Estado de São Paulo, conforme legislação vigente. Os documentos de concessão e os laudos laboratoriais periódicos decorrentes do controle de qualidade devem permanecer no local para serem apresentados à autoridade sanitária, sempre que solicitado.

7.4.1. Somente será permitida a utilização de água oriunda de solução alternativa ou mista, mesmo com a licença de outorga de uso, quando realizado o controle de qualidade da água, constituída de análises físico-química e microbiológica, conforme os parâmetros da legislação vigente.

* Número mínimo de amostras e frequência mínima de amostragem para o controle da qualidade da água de solução alternativa, para fins de análises físicas, químicas e microbiológicas, em função do tipo de manancial e ponto de amostragem.

OBSERVAÇÃO: TABELA, PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE 24/10/03 - PÁGINA 17
Notas:

(1) Devem ser retiradas amostras em, no mínimo, três pontos de consumo de água.

(2) Para veículos transportadores de água para consumo humano, deve ser realizada 1 (uma) análise de Cloro Residual Livre em cada carga e 1 (uma) análise, na fonte de fornecimento, de cor, turbidez, PH e coliformes totais com frequência mensal, ou outra amostragem determinada pela autoridade sanitária.

(3) Cloro residual livre.

Tabela 9, Port. FUNASA 1469, de 29/12/00

7.5. A empresa fornecedora, distribuidora e/ou transportadora, deve apresentar à autoridade sanitária municipal e ao estabelecimento de alimento que está comprando a água, os laudos de análise mencionados no item 7.4.1.

7.5.1. A empresa que transporta em caminhão pipa água proveniente do sistema de abastecimento público deverá apresentar à autoridade sanitária e ao estabelecimento que está comprando a água, cópia do Relatório Mensal da água elaborado pela empresa fornecedora.

7.5.2. A empresa que transporta água potável deve manter registro da origem da água, data e local da sua captação, volume transportado, identificação do veículo e seu destino.

7.5.3. O estabelecimento de alimento que utilizar água potável transportada por caminhão pipa deverá apresentar à autoridade sanitária municipal os laudos de análise laboratorial da água da fonte, citados no item 7.4.1, bem como a nota fiscal, fornecidos pela empresa fornecedora e/ou transportadora da água.

7.6. O gelo utilizado em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente, embalado e armazenado em local limpo e bem conservado. O gelo industrializado deve possuir registro, embalagem e rotulagem, conforme legislação vigente.

7.7. O vapor chamado culinário deve ser procedente de água potável e quando utilizado em contato com produtos ou superfícies que entrem em contato com alimentos não pode representar riscos de contaminação.

7.7.1. A água potável, utilizada na forma de vapor, deve ter tratamento próprio para evitar a formação de incrustações, quando necessário. As tubulações devem ser desmontáveis, resistentes à corrosão, dotadas de filtros, feitas de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção. No caso de vapor culinário, os produtos devem ter grau alimentício e a tubulação deve prever ponto de coleta para degustação do vapor.

7.8. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e ser ausente de óleo. As tubulações devem ser feitas de aço inoxidável.

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

7.9. Os procedimentos de manutenção, limpeza e desinfecção de água e sistema de utilidades devem ser estabelecidos, descritos, monitorados e registrados para consulta.

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

8 - PRODUÇÃO

8.1. As instalações devem ser projetadas de forma a facilitar procedimentos operacionais por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das atividades deve estar garantida, por meios físicos ou por outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada e facilitar as operações higiênicas, obedecidas as exigências desta norma.

8.1.1. O projeto da instalação deve ser concebido de maneira a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção.

8.2. Todos os procedimentos, fórmulas, práticas desenvolvidas no processo de produção, registro de produto no órgão competente, devem estar organizados e disponíveis para a autoridade sanitária.

8.3. A empresa deverá manter a organização, a limpeza e a desinfecção dos equipamentos, dos utensílios e do ambiente em todas as dependências, internas e externas.

8.4. Práticas de reformas civis devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos. Os equipamentos e utensílios presentes devem ser protegidos.

8.5. Não é permitido o trânsito de pessoas e/ou materiais estranhos nas áreas de produção, durante o processo.

8.6. Tambores, barricas, sacos de matéria prima, produtos intermediários e finais devem ser mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso do local de uso.

9 - EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

9.1. O dimensionamento dos equipamentos deve ter relação direta com o volume de produção, tipos de produtos ou padrão de cardápio, sistema de distribuição e venda.

9.2. Os equipamentos devem ser construídos com material sanitário, dotado de superfície lisa, impermeável, com borda arredondada, sem canto morto, soldado com acabamento sanitário, de fácil limpeza e desinfecção, bem conservado, com pintura clara atóxica, sem acúmulo de gelo, sem gotejamento de graxa, parafuso, porca e arrebite que possa cair acidentalmente no produto e propiciar contaminação.

9.2.1. Os equipamentos de conservação de alimentos, refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros, bem como os destinados ao processamento térmico, devem ser providos de medidor de temperatura interna, acoplado ou avulso e em adequado funcionamento, calibrados periodicamente. As câmaras frigoríficas, refrigeradores, congeladores devem ser providos de equipamento alimentador ininterrupto de energia.

9.2.2. A empresa deve manter registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço por empresa qualificada, bem como registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.

9.2.3. A espessura do gelo formado nas paredes do "freezer" ou congelador doméstico não deve ultrapassar 1,0 cm, devendo o mesmo ser removido por meio de espátulas próprias.

9.3. Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos refrigeradores ou congeladores devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência.

9.4. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente cair sobre os alimentos ou ter contato com alimentos, devem ser de grau alimentício.

9.5. Os equipamentos devem ser localizados no espaço de trabalho obedecendo ao fluxo operacional e propiciando fácil acesso aos mesmos, com o entorno livre, distantes das paredes, pisos, tetos, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, circulação de ar e de operadores, de manutenção, de limpeza e desinfecção e de controle de pragas.

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

9.7. Os equipamentos devem estar instalados de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes. Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem o isolamento do motor, rotor, prensa, peça cortante, de sucção, correia e outros.

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

9.8.1. Os equipamentos e utensílios de material poroso, madeira, vidro, material esmaltado,

susceptível à oxidação, não serão permitidos nas etapas de fracionamento, pré-preparo e preparo, e/ou manipulação, exceto nas preparações reconhecidamente típicas, nacionais e internacionais, de acordo com os quesitos de boas práticas.

9.9. É permitida a utilização de caixa térmica, com tampa que sele o recipiente, revestida com material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável.

9.10. As mesas, bancadas, prateleiras, pias, cubas, tanques, devem ser suficientes, feitas de material sanitário, liso, resistente e impermeável, de fácil limpeza, bem conservado.

9.11. Os utensílios devem ser construídos com material sanitário, conservados, livres de ponto escuro, furo, amassamento, em quantidade suficiente, limpos, protegidos de sujidades, de insetos e pragas.

10 - RECEBIMENTO

10.1. O fornecedor deve ser selecionado através de auditoria e avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento, além de seguir os critérios estabelecidos no item 10.3.

10.1.1. A ME e EPP deve avaliar o fornecedor através de cadastro próprio baseado nos critérios do item 10.3.

10.2. O recebimento de matéria prima ou do produto acabado deve ocorrer em área protegida da chuva, sol, poeira ou para garantir a segurança do produto.

10.3. O material ou matéria-prima ou a embalagem entregues pelo fornecedor devem ser inspecionados qualitativa e quantitativamente, segundo critérios pré-definidos para cada produto e deve-se ainda observar:

- I. data de validade;
- II. denominação de venda, lista de ingredientes e conteúdo líquido;
- III. nº lote e/ou data de fabricação e/ou prazo de validade, número de registro no órgão oficial, quando for o caso;
- IV. nome e endereço do produtor; nome e endereço do fracionador, nome e endereço do importador;
- V. temperatura do alimento que, quando do recebimento, deve ser anotada em planilha própria:
 - a. congelados: - 18° C com tolerância até -12° C; ou conforme as especificações do fabricante.
 - b. refrigerados: até 10° C ou conforme especificação do fabricante;
 - c. carnes: até 7 ° C ou conforme a especificação do fabricante;
 - d. pescados: até 3° C ou conforme especificação do fabricante;
- VI. as características sensoriais, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor;
- VII. as embalagens devem estar íntegras, limpas e seguir as características de cada alimento. Os alimentos não devem estar em contato com embalagens não sanitárias; (jornais, revistas, papelão ou plástico reciclado);
- VIII. a higiene do entregador, que deve estar com uniforme adequado e limpo;
- IX. condições de conservação e higiene do transporte;
- X. quantidade e dados que permitam rastreabilidade.

10.4. Realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, seguindo as rotinas e procedimentos de classificação de risco e de histórico de recebimento registrado, através de laboratório próprio ou terceirizado.

10.5. Registrar os dados que permitam a rastreabilidade, nome do produto, marca, nº do lote, data de fabricação ou validade e identificação da origem.

11 - ARMAZENAMENTO

11.1. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e com temperatura e ventilação adequada, segundo os critérios:

- I. devem ser separados por grupos;
- II. dispostos longe do piso, sobre estrados fixos com altura mínima de 25 cm, ou estrados móveis;

- III. nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados paletes, estrados, gaiolas e similares, os produtos devem estar distantes 40cm da parede e entre pilhas e do forro, 60 cm;
- IV. nos ambientes caracterizados como despensa, distante da parede 10 cm e do forro 60 cm;
- V. prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura de 25 cm do piso.
- VI. ambiente livre de entulho e material tóxico;
- VII. todo material de limpeza, higiene, perfumaria e material químico deve ser armazenado separadamente dos alimentos;
- /III. alimentos com risco de contaminação por odores ou microrganismos devem ser armazenados separadamente;
- IX. embalagens íntegras, de identificação visível e com dados de rastreabilidade e validade, de acordo com a legislação vigente;
- X. os produtos devem ser utilizados, segundo o sistema PEPS - Primeiro que Entra, Primeiro que Sai ou o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai;
- XI. produtos destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e colocados em locais apropriados.

11.2. Em caso de transferência de matéria prima e produtos não manipulados de embalagens originais para outras embalagens, transcrever o rótulo original ou desenvolver um sistema de etiquetas que permita a sua perfeita rastreabilidade. As etiquetas devem ser colocadas em cada alimento embalado, tendo:

- I. nome do fornecedor e endereço;
- II. nome do produto e marca;
- III. modo de conservação;
- IV. número do registro, quando for o caso;
- V. ingredientes;
- VI. prazo de validade original, determinado pelo fabricante;
- VII. n.º da nota fiscal;
- /III. n.º do lote ou data de fabricação e ou prazo de validade;
- IX. data da transferência.

11.3. Temperatura Controlada - produtos perecíveis

11.3.1. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem estar de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/armazenados. As câmaras quando instaladas devem apresentar as seguintes características:

- I. antecâmara ou outro sistema que permita a proteção térmica e impeça a entrada de vetores;
- II. revestimento com material de fácil limpeza, impermeável e resistente;
- III. livre de ralo ou grelha;
- IV. termômetro permitindo a leitura de temperatura interna, pelo lado externo;
- V. interruptor localizado na parte externa com lâmpada piloto indicadora de: "ligado" - "desligado";
- VI. prateleiras em aço inoxidável ou outro material apropriado;
- VII. porta que permita a manutenção da temperatura interna;
- /III. dispositivo de segurança que permita abrir a porta por dentro, quando utilizar porta hermética;
- IX. estrado de material de fácil limpeza, liso, resistente e impermeável.
- X. sensor de temperatura do ar interno deve ser instalado no local mais quente da câmara;
- XI. equipamento para alimentação ininterrupta de energia.

11.4. As caixas de papelão só devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento em local segregado, delimitado ou em equipamento exclusivo para os produtos acondicionados nessas embalagens. Não devem apresentar sinais de umidade ou emboloramento.

11.5. Os alimentos devem ser estocados distantes da parede e entre grupos, para garantir a circulação do ar. Alimentos não devem ser estocados sob condensadores e evaporadores da câmara.

11.6. Produtos que exalem odor ou que exsudem e produtos minimamente processados, hortifrutí e produtos crus, devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados. Quando existe apenas um equipamento, o armazenamento deve ser realizado de forma a não favorecer contaminação.

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

11.6.2. Os pratos prontos para o consumo devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 cm de altura, devidamente protegidos e identificados com nome do produto e validade.

11.6.3. Nos equipamentos para congelamento, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente embalados e separados, sob arrumação modular, respeitando as características de preservação dos alimentos, estocados, sempre abaixo das linhas de carga.

11.6.4. No caso de se possuir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar temperatura mais baixa.

11.7. É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia.

11.8. As temperaturas devem ser mantidas de acordo com os procedimentos ou de acordo com as recomendações do fabricante, no caso de produto industrializado:

- I. Armazenamento sob congelamento -18° C;
- II. armazenamento sob refrigeração:
 - a. hortifrutí e outros produtos: até 10° C ;
 - b. carnes, até 4° C;
 - c. pescado, até 2° C.
- III. a temperatura ambiente ou de acordo com as recomendações do fabricante e as propriedades intrínsecas do alimento;

12 - PRÉ-PREPARO

12.1. A configuração da área de pré-preparo deve garantir um fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo de alimentos.

12.2. O porcionamento ou fracionamento deve ocorrer em área própria; na impossibilidade disto em horário determinado para esse fim, de acordo com as especificações deste regulamento e com as suas características próprias. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios exclusivos, que devem ser removidos e lavados após sua utilização. As embalagens originais devem ser fechadas adequadamente.

12.3. As embalagens impermeáveis dos produtos devem ser lavadas com água potável antes de serem abertas.

12.4. A área destinada à seleção, limpeza, lavagem ou área suja deve ser isolada da área de preparo de produtos selecionados ou área limpa por barreira física ou técnica.

12.5. A área de pré-lavagem deve possuir tanque ou pia para a higienização dos produtos.

12.6. Para a higienização dos alimentos devem ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde para esta finalidade e os procedimentos devem ser validados e devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

12.6.1. Os alimentos devem seguir os seguintes critérios para a higienização:

- I. seleção dos alimentos;
- II. lavagem criteriosa com água potável;
- III. desinfecção: imersão em solução clorada, entre 100 e 250 ppm ou seguindo a receita: 10 ml, equivalente a 1 (uma) colher de sopa de água sanitária *, a 2,0 - 2,5% de cloro livre, em 01 litro de água, por 15 a 20 minutos.
- IV. enxágüe com água potável.

V. poderá ser utilizado outro processo que permita os mesmos resultados.

*Água Sanitária desinfetante de uso geral com indicação no rótulo para a finalidade de desinfecção de alimentos.

12.6.2. Alimentos que não necessitam de desinfecção:

- I. frutas, legumes e verduras que irão sofrer ação do calor, desde que a temperatura no seu interior atinja no mínimo 74° C.

12.7. A etapa de dessalgue de carnes de bovinos, suínos ou pescados deve ocorrer sob condições seguras:

- I. em água sob refrigeração até 10° C ou
- II. através de fervura.

13 - PREPARO

13.1. Devem existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos, em posição estratégica em relação ao fluxo do processo e de fácil acesso ao uso. As torneiras dos lavatórios devem ser acionadas sem contato manual preferencialmente.

13.1.1. Não deve existir sabão anti-séptico para higiene das mãos nas pias utilizadas para manipulação e preparo dos alimentos, para evitar contaminação química do alimento.

13.1.2. Todo equipamento ou utensílio que entrar em contato com material potencialmente contaminado deve ser limpo e desinfetado antes de entrar em contato com as matérias-primas limpas ou com o produto acabado.

13.1.3. Durante a manipulação de matérias-primas que apresentam risco de contaminação, devem ser utilizados aventais ou capas.

13.1.4. Durante a manipulação de alimentos que já passaram por processamento térmico, devem ser utilizadas luvas descartáveis, sendo que as mãos devem ser previamente lavadas.

13.1.5. A área climatizada, se necessária, deve manter a temperatura entre 12° C e 18° C.

13.1.6. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote, e a 2 horas em área climatizada entre 12° C e 18° C.

13.1.7. É proibida a entrada de caixas de madeira e de papelão dentro da área de preparo.

13.1.8. Todo produto pré-preparado deve estar protegido adequadamente e deve ter, obrigatoriamente, nome do produto, data de manipulação e validade.

13.2. Na etapa de congelamento, a temperatura do produto deve baixar a uma velocidade apropriada, diminuição de cerca de 3° C a cada 10 minutos, com equipamento adequado, até atingir - 18° C ou mais frio, no seu centro geométrico.

13.2.1. Na etapa de congelamento desenvolvida em estabelecimento varejista, cujos produtos são vendidos diretamente para o consumidor final, a temperatura original deve atingir faixas de temperaturas abaixo de 0° C, em 6 horas ou menos.

13.2.2. Após congelado, o produto manipulado* deverá seguir os seguintes critérios de armazenamento:

Temperatura Tempo máximo de armazenamento

0° C a - 5° C 10 dias

- 5° C a - 10° C 20 dias

- 10° C a -18° C 30 dias

< - 18° C 90 dias

* seguindo os critérios de segurança e de boas práticas.

13.3. Na etapa de descongelamento, os alimentos passam da temperatura original para até 4° C, sob refrigeração ou em condições controladas, para o descongelamento seguro:

- I. em câmara ou geladeira a 4°C;
- II. em forno de convecção ou microondas ;
- III. em água com temperatura inferior a 21°C por 4 horas;
- IV. em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental, vento, pó, excesso de

pessoas, utensílios e outros, sendo monitorada a temperatura superficial, sendo que, ao atingir 3 a 4°C deve-se continuar o degelo na geladeira a 4°C;

13.3.1. Após o descongelamento, o produto deve ficar sob refrigeração, conforme critérios técnicos de refrigeração descritos no item 13.7, desta legislação.

13.4. Na etapa de cocção, os alimentos devem atingir no mínimo 74° C no seu centro geométrico ou outras combinações de tempo e temperatura, como 65° C por 15 minutos, ou 70° C por 2 minutos.

13.4.1. Entre os diversos métodos de cocção ressalta-se a fritura, que deve atender aos seguintes requisitos:

13.4.1.1. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos na faixa de 160° a 180°C, com tolerância até 190°C.

13.4.1.2. O óleo deve ser desprezado sempre que apresentar, através de exame laboratorial, alteração de qualquer uma das seguintes características: acidez em ácido oléico - máximo 2,0%; índice de ácido graxo C18:3 linolênico - máximo 2%.

13.4.1.3. A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar alterações das características sensoriais, alteração de cor, aroma e sabor, presença de fumaça em temperatura de fritura, presença de espuma, entre outras.

13.4.1.4. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios. Quando utilizar fritadeiras com filtro, seguir as recomendações do fabricante e observar as características físico-químicas e sensoriais.

13.5. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição, devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados, conforme indicação do fabricante e/ou critérios de uso descritos nessa Legislação.

13.6. Os alimentos preparados que não sofreram cocção ou que foram manipulados em temperatura ambiente, devem atingir a temperatura recomendada para refrigeração em 6 horas.

13.6.1. Requisitos para resfriamento seguro de alimentos que sofreram cocção:

TEMPERATURA 55° C - 21° C 21° C - 4° C

TEMPO 2 horas 6 horas

13.6.2. Resfriamento forçado:

De 21° C até 4° C, pode ser utilizado: imersão em gelo; congelador a -18° C; geladeira entre 2° C e 3° C, ou equipamento para resfriamento rápido.

13.7. É permitido o armazenamento sob refrigeração, após o preparo nas seguintes condições, segundo critérios de segurança:

- I. pescados e seus produtos manipulados crus: até 4° C por 24 horas;
- II. carne bovina, suína, aves e outras e seus produtos manipulados crus: até 4° C por 72 horas;
- III. hortifruti: até 10° C por 72 horas;
- IV. alimentos pós - cocção (exceto pescado): até 4° C por 72 horas;
- V. pescados pós - cocção: até 4° C por 24 horas;
- VI. sobremesas, frios e laticínios manipulados: até 8° C por 24 horas, até 6° C por 48 horas ou até 4° C por 72 horas;
- VII. maionese e misturas de maionese com outros alimentos: até 4° C por 48 horas ou até 6° C por 24 horas;

13.7.1. Produtos industrializados em embalagens já abertas devem ser conservados de acordo com as recomendações do fabricante ou com os critérios estabelecidos nesta Legislação.

13.7.2. Os alimentos que foram descongelados não devem ser recongelados.

13.7.3. Alimentos crus semi-prontos preparados com carnes descongeladas podem ser congelados desde que sejam utilizados, sem descongelamento prévio, diretamente na cocção, atingindo no mínimo 74° C no centro geométrico.

13.8. Na etapa de reaquecimento, os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico, conforme item 13.4.

13.9. Utilização de ovos:

13.9.1. Os ovos devem ser utilizados seguindo rigorosamente os critérios:

- I. não é permitida a venda nem a utilização de ovos com a casca rachada;

- II. o prazo de validade deve ser observado, bem como as recomendações quanto ao modo de conservação indicado pelo produtor/fornecedor;
- III. o conteúdo interno do ovo não deve entrar em contato com a casca;
- IV. as embalagens de ovos não devem ser reutilizadas;
- V. não oferecer para consumo ovos crus e alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus;
- VI. para preparações que usam, como ingrediente, ovo cru, sem cocção, como cremes, mousses, maioneses, utilizar ovos pasteurizados, ovos desidratados ou ovos cozidos;
- VII. o ovo cozido deve ser submetido à cocção por 7 minutos após fervura; os ovos fritos devem apresentar a gema dura;
- VIII. omeletes, empanados, milanesas, bolos, doces, devem atingir 74° C no centro geométrico.
- IX. os ovos para fins industriais devem ser lavados imediatamente, com água potável antes do processamento.

14 - EMBALAGEM/DISTRIBUIÇÃO/CONSUMO

14.1. A área de embalagem deve manter as mesmas características de organização e higienização das demais áreas de preparação, separada por barreira física ou técnica.

14.1.1. A embalagem utilizada deve ser adequada às características intrínsecas do produto, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os Padrões de Identidade e Qualidade do produto.

14.1.2. A rotulagem dos produtos embalados na ausência do consumidor deve conter as informações, conforme a legislação geral e específica vigente:

- I. denominação de venda do alimento;
- II. lista de ingredientes;
- III. conteúdo líquido;
- IV. identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
- V. identificação do lote ou data de fabricação ou data de validade;
- VI. prazo de validade;
- VII. instruções para o preparo e uso do alimento;
- VIII. informação nutricional;
- IX. registro, quando necessário.

14.1.3. Os alimentos preparados ou fracionados no local de venda e embalados na presença do consumidor devem apresentar informações, de acordo com o art. 31 do Código de Defesa do Consumidor: nome, quantidade, composição, preço, prazo de validade, identificação da origem.

14.2. Não é permitido utilizar e comercializar produto com prazo de validade vencido e sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente.

14.3. Os alimentos expostos durante as etapas de distribuição e exposição ao consumo devem estar devidamente protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, distantes de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

14.3.1. As embalagens devem estar íntegras e limpas. As embalagens rasgadas, furadas, latas amassadas, com ferrugem, tufadas, e outras que possam implicar na alteração do padrão de identidade e qualidade do produto, não devem ser comercializadas.

14.3.2. Os alimentos perecíveis devem ser conservados conforme as recomendações do item 11.8, ou de acordo com as recomendações do fabricante.

14.4. Na área de consumação devem-se observar os mesmos critérios de higienização das demais áreas de preparo.

14.4.1. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80° C a 90° C.

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

- I. Alimentos quentes:
 - a. a 65° C ou mais, no máximo 12 horas;
 - b. a 60° C, no máximo 6 horas;
 - c. abaixo de 60° C, no máximo 1(uma) hora.
 - d. Os alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.
- II. Alimentos frios, que dependem somente da temperatura para a sua conservação:
 - a. no máximo a 10° C por no máximo 4 horas.
 - b. entre 10° C e 21° C, por no máximo 2 horas.
 - c. Alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

14.4.3. Os ornamentos e plantas não devem propiciar contaminação dos alimentos. As plantas não devem ser adubadas com adubo orgânico e não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição;

14.4.4. No refeitório e/ou sala de consumação é permitida a existência de ventiladores de teto ou chão, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos;

15 - DOAÇÃO E APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS

15.1. As doações e o aproveitamento de alimentos, incluindo as sobras, pode ocorrer, em quaisquer das etapas da cadeia produtiva, desde que tenham sido elaborados de acordo com os requisitos das Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente.

15.2. A doação de alimentos industrializados preparados "in natura", deve ocorrer diretamente para organismos governamentais e não governamentais de caráter assistencial.

15.3. Os produtos "in natura" devem ser conservados conforme recomendações do item 11.8; e os produtos industrializados, de acordo com as recomendações do fabricante.

15.4. Os alimentos e pratos prontos que foram servidos ou que foram submetidos ou expostos à poeira, sujeira, pragas ou temperatura inadequada, não devem ser aproveitados ou doados.

15.5. Os pratos prontos para o consumo somente poderão ser aproveitados ou doados desde que reaquecidos à temperatura que garanta a sua segurança, conforme os itens 13.4, 13.6, 13.7 e

14.4.2.

16 - TRANSPORTE

16.1. O meio de transporte de alimentos e água potável, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade do produto, quando destinado ao consumo humano.

16.2. É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo e outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los, exceto os alimentos embalados em recipientes fechados e resistentes, salvo com produtos tóxicos.

16.3. É expressamente proibido o transporte de produtos perigosos em veículos que transportam alimentos e água, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

16.4. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

16.5. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável.

16.6. No transporte de alimentos, deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível: Transporte de Alimentos e/ou Água Potável, nome, endereço e telefone da empresa, e acrescentar-se os dizeres: "Produto Perecível".

16.7. Os métodos de higienização devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes.

16.8. Quando a natureza do alimento assim o exigir, este deve ser colocado em prateleiras ou sobre estrados, de forma a evitar danos e contaminação, seguindo os POPs -Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos pela empresa.

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

16.10. As operações de carga e descarga não devem oferecer risco de contaminação, dano ou

deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

16.11. Os equipamentos de refrigeração não devem oferecer risco de contaminação para o produto, garantindo durante o transporte temperatura adequada para o mesmo.

16.12. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza, sob:

16.12.1. Refrigeração - com tolerância até 10°C ou conforme recomendação do fabricante.

- a. Carnes: até 7° C ou conforme recomendação do fabricante.
- b. Pescados: até 3°C ou conforme recomendação do fabricante.

16.12.2. Congelamento - com tolerância até -12° C ou conforme recomendação do fabricante.

16.12.3. Produtos quentes com tolerância mínima de 60° C;

16.13. Os critérios de temperaturas fixados são para os produtos, não para os veículos.

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

16.15. A exigência de veículos frigorificados fica na dependência do tipo de transporte e das características do produto. Quando necessário, o veículo já deve estar pré-condicionado na temperatura de conservação do alimento para transporte.

16.16. A água potável deve ser transportada segundo os seguintes requisitos:

- I. tanque revestido de material anticorrosivo, atóxico, provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa, para higienização;
- II. indicador de nível de água, bocal de alimentação provido de tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida no seu interior;
- III. equipamento para determinação da dosagem de cloro, conforme item 7 deste regulamento;
- IV. mangueira, utilizada para transferir água do tanque, dotada de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de conservação, devendo ter procedimentos de limpeza diário;
- V. o tanque deve ser higienizado sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente a cada 6 (seis) meses;
- VI. para desinfecção, deve ser utilizado produto registrado pelo Ministério da Saúde, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante;
- VII. a empresa de transporte e distribuição deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos escritos sobre a higienização, constando os dados: identificação do veículo, data do procedimento, nome do produto, concentração e tempo de contato. Esses dados, bem como cópias dos laudos de análise da água devem acompanhar o veículo para ser apresentado à autoridade sanitária quando solicitado.

17 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

17.1. O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfestantes domissanitários.

17.2. O serviço de controle de vetores e pragas deve ser executado por empresa controladora de vetores e pragas urbanas, licenciada e/ou cadastrada pela vigilância sanitária, que utilize somente produtos desinfestantes registrados no Ministério da Saúde.

17.3. A escolha das técnicas de controle integrado de pragas e a disposição das armadilhas e iscas, é responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante deverá cumprir as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa controladora de pragas urbanas.

17.4. O estabelecimento de alimentos deverá apresentar à autoridade sanitária municipal, os seguintes documentos:

- a. Proposta ou contrato de serviço, elaborada pela empresa controladora de pragas contratada, contendo, entre outras, as medidas preventivas a serem adotadas pelo contratante e relatório técnico de visita.
- b. Certificado ou Comprovante de Execução do Serviço, contendo as informações:

1. identificação completa da contratada;
2. número da licença de funcionamento;
3. identificação da empresa usuária do serviço;
4. execução do serviço;
5. produtos utilizados, informando o número do registro, composição, concentração e quantidade aplicada;
6. indicações para uso do médico, informando o grupo químico, a ação tóxica e o antídoto e o tratamento adequado;
7. pragas alvo;
8. assinatura do Responsável Técnico e inscrição no conselho regional de classe pertinente;

17.5. A manipulação e aplicação de produtos desinfestantes deverá ser efetuada de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

18 - HIGIENE (LIMPEZA E DESINFECÇÃO)

18.1. A higienização de instalações, equipamentos e utensílios deve estar descrita nos Procedimentos Operacionais Padronizados e disponíveis para a autoridade sanitária.

18.1.1. Nos procedimentos devem ser descritos o método utilizado, sua frequência, requisitos de mão de obra, condições de uso, concentração, temperatura, tempo, ação mecânica, produtos e local da utilização.

18.2. A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria, isolada, dotada de tanque ou pia, água corrente, fria e quente. Havendo não conformidade na estrutura física, o procedimento deve garantir a eficácia do processo e a segurança para evitar contaminação cruzada.

18.2.1. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados antes e após o uso.

18.2.2. Os equipamentos de pequeno porte utilizados para fatiamento de produtos cárneos, queijos e moagem de carnes devem ser higienizados de maneira a garantir a segurança do produto alimentício. A periodicidade e a técnica utilizada devem ser descritas no manual de procedimentos operacionais.

18.2.3. Os equipamentos e os utensílios higienizados não devem ser colocados diretamente sobre o piso.

18.2.4. Todos os utensílios de limpeza devem ser mantidos em bom estado de conservação e guardados em local próprio, separados de acordo com o tipo de utilização.

18.2.5. O uso de escovas de metal, lãs de aço e outros materiais abrasivos não são permitidos.

18.2.6. Não é permitido o uso de panos convencionais para a limpeza, secagem de mãos, utensílios, equipamentos, devendo ser utilizados aqueles constituídos de materiais descartáveis.

18.3. Os produtos de higienização devem obedecer à legislação vigente, devendo os desinfetantes utilizados serem registrados no Ministério da Saúde. Os produtos devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança fornecidos pelo fabricante.

18.4. Máquina de lavar louça: devem ser observadas as recomendações do fabricante ou os critérios:

Lavagem: 55° C a 65° C;

Enxágüe: 80° C a 90° C.

18.5. A periodicidade da higienização ambiental depende do processo de produção e propriedades das matérias-primas e produtos utilizados, ou segundo os seguintes parâmetros:

- I. Diário: pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras e mesas.
- II. Diário ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras, borrifadores.
- III. Semanal: paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras, câmaras frigoríficas.
- IV. Quinzenal: estrados ou similares.
- V. Mensal: luminária, interruptores, tomadas, telas.
- VI. Teto ou forro; caixa de gordura; filtro de ar condicionado, canaleta de ar, de acordo com a necessidade ou regulamentação específica.

VII. Recipientes de lixo devem ser higienizados diariamente ou sempre que necessário.

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

18.5.2. É vedado:

- I. varrer a seco;
- II. reutilizar embalagens vazias de produtos de higiene;
- III. lavar qualquer peça de uniforme ou panos de limpeza dentro da área de produção;
- IV. presença de animais domésticos no local de trabalho.

18.5.3. Etapas obrigatórias nos procedimentos de higienização ambiental com produto desinfetante:

- I. Limpeza para remoção de sujidades e lavagem com água e sabão ou detergente;
- II. Enxágüe;
- III. Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato com a superfície, conforme recomendação do fabricante.
- IV. Enxágüe obrigatório para superfícies que entram em contato com alimentos.

18.6. Durante a produção / manipulação de alimentos é proibido proceder à limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos.

18.7. Tabela dos principais princípios ativos permitidos para desinfecção de superfícies, conforme legislação vigente:

OBSERVAÇÃO: TABELA, PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE 24/10/03, PÁGINA 18
* Tabela modificada do Manual de Higiene e Sanitização para as Empresas de Alimentos - Série Qualidade - Profiqua/SBCTA-1995

* Concentrações recomendadas pelo FDA/ Food Code 2001/ 21 CFR 178. 1010/ Ch I (4-1-02 edition)

*Concentrações recomendadas para os serviços de alimentação.

** Concentrações recomendadas para a indústria de alimentos.

*** Os desinfetantes somente têm eficácia em superfícies previamente limpas.

**** As concentrações acima são valores aproximados.

*****Clean-in-Place - CIP - processo de limpeza e desinfecção em circuito fechado, automático, com o mínimo envolvimento da mão humana. Envolve ação química, tempo, temperatura, e ação mecânica.

18.8.Limpeza das Áreas Secas - O Sistema de limpeza a seco consiste na retirada de partículas de sujidades ou resto de produtos através de métodos físicos.

18.8.1. Seqüência de Limpeza a seco:

- I. sempre que possível o equipamento deve ser desmontado para facilitar a limpeza;
- II. a remoção da sujidade aderida deve acontecer utilizando escovas de cerdas sintéticas, de dureza adequada à superfície;
- III. a sujeira deve ser retirada pelo sistema de aspiração ou outro compatível com o processo. Não é recomendado o uso de ar comprimido para esta operação.

18.8.2. No sistema de limpeza a seco, a higienização só deve ser empregada quando o nível de contaminação ambiental exigir.

19 - RESÍDUOS SÓLIDOS

A empresa geradora de resíduo sólido deve contribuir para a minimização dos resíduos e deve ser responsável pelo seu acondicionamento correto e coleta seletiva do lixo seco e lixo orgânico.

19.1. O resíduo sólido dentro do estabelecimento deve estar acondicionado em recipientes próprios para resíduo seco e resíduo orgânico. O recipiente deve ser provido de tampa, pedal, de material de fácil limpeza, revestido com saco plástico resistente, esvaziado sempre que necessário. O recipiente de lixo deve permanecer afastado das mesas, utensílios de preparação e da manipulação de

alimentos.

19.2. O resíduo sólido deve ser acondicionado em sacos, de acordo com a NBR 9191/01, próprios para lixo domiciliar ou comercial. As garrafas descartáveis devem ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva e, posteriormente encaminhadas para reciclagem. O lixo ou resíduo pastoso e aquele que exsuda deve ser colocado em recipiente rígido, até o momento da coleta.

19.3. O lixo não deve sair da área da produção pelo mesmo local onde entram as matérias primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados.

19.4. Só é permitida a comercialização de resíduos de alimentos e óleo de fritura para empresa especializada no reprocessamento destes resíduos.

19.4.1. Estes resíduos devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área da produção. A empresa deverá manter registro com os dados: nome e endereço da empresa reprocessadora, frequência da coleta, quantidade aproximada do material coletado.

19.5. O lixo fora da área de produção/manipulação deve ficar em área revestida com material de fácil limpeza, provida de ponto de água, de ralo, protegida da chuva, sol, moscas, roedores, outros animais e pessoas estranhas. O lixo não deve provocar odores ou incômodo à vizinhança.

19.6. O lixo não coletado pelo serviço público deve ser recolhido por empresa especializada e no contrato, deve constar entre outros, o destino do resíduo. As notas fiscais dos serviços prestados devem permanecer na empresa à disposição da autoridade sanitária.

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

20 - CONTROLE DE QUALIDADE

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

20.2. A empresa deve obrigatoriamente registrar, diariamente, em planilha própria, a temperatura de câmaras, balcões e congeladores e equipamentos térmicos, mantendo-os à disposição da autoridade sanitária.

20.3. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados, armazenados nas condições estabelecidas por este regulamento para a matéria-prima.

20.3.1. Os produtos retirados do mercado por vencimento do prazo de validade não devem ser reprocessados.

20.3.2. Produtos deteriorados, de devolução ou resíduos do processo, devem ser armazenados em locais separados e devidamente identificados.

20.4. A empresa deve manter todos os procedimentos relativos ao significado do código do lote ou dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição, disponíveis para autoridade sanitária. Devem ser requeridos e guardados os laudos de análise de cada lote de matéria-prima, emitido pelo fornecedor, exceto EPP e ME.

20.5. A guarda de amostra deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de falhas de qualidade e/ou que levem a risco à saúde do consumidor.

20.5.1. As amostras de produto final, nas indústrias, devem ser mantidas por um período referente ao tempo de vida de prateleira. A amostragem deve ser feita ao término da fabricação do lote ou em etapas críticas do processo quanto à segurança alimentar e ser representativa segundo os critérios da ABNT, exceto para ME e EPP.

20.5.2. A amostra de pratos prontos elaborados em cozinhas industriais e estabelecimentos comerciais deve ser guardada por 72 horas sob refrigeração até 4° C, ou sob congelamento a -18° C. Líquidos devem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração até 4° C. As amostras devem ser coletadas na área de distribuição 1/3 do tempo antes do término da distribuição das refeições.

20.6. A empresa deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação do prazo de validade.

20.7. A empresa deve dispor de programa escrito e de pessoal treinado para o recolhimento rápido e eficiente, de produtos que não atendem os parâmetros de qualidade e segurança. Deverá manter à disposição da autoridade sanitária os registros dos procedimentos operacionais adotados contendo minimamente as informações: nome do produto, marca, número do lote ou data de fabricação ou validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e a pessoa responsável por esta operação.

20.7.1. As empresas classificadas como EPP e ME do comércio varejista, devem comunicar ao fornecedor e retirar de exposição e venda os produtos que apresentem desvios de segurança e qualidade.

20.8. Quando houver perigo à saúde, a empresa deverá providenciar aviso do recolhimento ao público e à autoridade sanitária.

20.8.1. Cabe ao detentor ou responsável do produto o ônus de seu recolhimento e transporte, com o acompanhamento da autoridade sanitária, até não ser mais possível a utilização para o consumo humano.

20.9. O serviço de atendimento ao consumidor deve contar com registro das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto o qual deverá permanecer à disposição da autoridade sanitária. Os dados de reclamações devem ser anotados, arquivados, desdobrados e as ações corretivas registradas.

21 - EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

21.1 - Área externa - Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores. Os pátios devem ser mantidos com piso lavável, grama aparada ou cascalho.

21.2. Acesso livre, independente, não podendo ter comunicação direta com dependências residenciais.

21.3 - Toda construção nova ou modificada deve garantir a acessibilidade à pessoa portadora de deficiência, conforme legislação vigente.

21.4 - Área interna - A edificação, bem como as instalações, devem garantir o conforto ambiental, que compreende a ventilação, a iluminação, a poluição no local de trabalho e o fluxo ordenado do processo de produção.

21.5 - Piso: material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização, não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação em direção aos ralos, o suficiente para não permitir que a água fique estagnada.

21.5.1. Em áreas que permitam existência de ralos e grelhas, estes materiais devem ser em número suficiente, sifonados, e devem possuir dispositivos que impeçam a entrada de vetores.

21.6. Paredes: acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, em bom estado de conservação. Deve ter ângulo arredondado no contato com o piso. Livre de umidade, descascamentos, rachaduras. São vedadas as divisórias de vazio interno.

21.7. Tetos: material liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, livres de goteiras, umidades, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos.. Proibido o forro de madeira. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, estas devem possuir tela, com malha de 2 mm, de fácil limpeza.

21.8. Portas: superfícies lisas, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé. As entradas principais e os acessos às câmaras devem ter mecanismos de proteção contra insetos e roedores.

21.9. Janelas: com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 mm, removível e de fácil limpeza, em bom estado de conservação. As janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

21.10. Iluminação: uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas, protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação, sendo que não devem alterar as características sensoriais dos alimentos. As instalações elétricas devem ser embutidas. As externas devem ser perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas e distantes das paredes e tetos, para facilitar a limpeza.

21.10.1. Padrões mínimos:

Áreas de inspeção - 1000 lux

Áreas de processamento - 250 lux

Outras áreas - 150 lux

21.11. Ventilação: deve garantir o conforto térmico e a renovação do ar, garantindo que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. O pé direito deve ser no mínimo de 2,70m.

21.12. Circulação de ar: poderá ser feita através de ar insuflado, com equipamentos devidamente dimensionados e higienizados periodicamente. A direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores e equipamento de ar condicionado doméstico na área de manipulação.

21.13. O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/10 da área do piso. A ventilação não deve ser assegurada com a simples abertura de portas.

21.14. Os itens 21.4 a 21.13 não se aplicam a área de consumação.

21.14.1. Na área de consumação deve haver separação entre não fumantes e fumantes, na forma da lei.

21.14.2. Será permitida a presença de cães guias na área de consumação. Os animais domésticos de pequeno porte serão permitidos desde que em área exclusiva.

21.15. Instalações sanitárias para os empregados separados para cada sexo, em bom estado de conservação, na proporção de um vaso sanitário para cada 20 funcionários, vedada a privada turca ou similar. As instalações devem possuir as seguintes condições:

- I. com descarga automática;
- II. dispostos de bacia sifonada, com tampa;
- III. lixeira com tampa para guarda de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede pública de esgoto ou quando destinado a mulheres;
- IV. pias para lavar as mãos, sabonete líquido, anti-séptico ou sabão anti-séptico, toalha de papel de cor clara não reciclado ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos;
- V. iluminação suficiente;
- VI. paredes, piso e teto de cores claras, de material liso, resistente e impermeável;
- VII. portas com molas e proteção na parte inferior contra entrada de animais;
- VIII. ventilação adequada, com janelas protegidas com tela milimétrica, removível e de fácil limpeza;

21.15.1. As instalações sanitárias não devem se comunicar diretamente com as áreas destinadas ao processo de produção ou manipulação e de armazenamento de alimentos.

21.16. Vestiário - Separados para cada sexo, devendo possuir:

- I. armários individuais, bem conservados, dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente;
- II. 01 (um) chuveiro para cada 20 funcionários;
- III. paredes, pisos e teto de cores claras, material liso, resistente e impermeável;
- IV. portas com molas e proteção na parte inferior;
- V. ventilação adequada e janelas protegidas com tela milimétrica removível e de fácil limpeza;
- VI. pias para lavar as mãos, sabonete líquido, anti-séptico ou sabão anti-séptico, toalha de papel descartável de cor clara, papel não reciclado ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos;
- VII. vaso sanitário com descarga automática, sifonado, com tampa;
- VIII. lixeira com tampa para guarda de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede pública de esgoto ou quando destinado a mulheres.

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

21.17. As instalações sanitárias destinadas ao público devem ter paredes, piso e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, tela nas aberturas, porta com mola, pia para lavagem de mãos contendo sabonete líquido e toalha de papel, ou outro método de secagem de mãos. Cesto de lixo com pedal e tampa para guarda de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede de esgoto ou quando destinado a mulheres.

21.17.1. No local onde não há consumação, não é exigido sanitário para o público.

21.18. Esgotamento Sanitário deve ser ligado à rede de esgoto e quando não, tratado adequadamente, e seu destino deve ser aprovado pela autoridade competente.

21.18.1. Não deverá existir, dentro das áreas de produção de alimentos, caixa de esgoto.

21.18.2. É obrigatória a presença de caixa de gordura próxima à área de geração do resíduo, preferencialmente fora da área de produção.

21.19. Encanamentos, quando aéreos, devem estar dispostos de forma a não contaminar os produtos, distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização.

21.20. A área para guarda de botijões de gás: de acordo com a ABNT, deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de GLP e seus acessórios. A delimitação deve ser efetuada com tela, grade vazada ou outro processo construtivo, que evite a passagem de pessoas estranhas e permita uma constante ventilação.