



Protocolo: 672391

Data: 12/11/2020

Título: Portaria N IVISA-Rio 02-20 - Boas Práticas

Página(s): a

**INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZOOSE E DE
INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA
ATOS DA PRESIDENTE
PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 002, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2020.**

Aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos.

A PRESIDENTE DO INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA, SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZOOSE E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, que *dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984 - Código Tributário Municipal;*

Considerando a delegação de competência prevista no art. 65 do Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

Considerando a Portaria GM/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, que aprova o *Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos;*

Considerando a Resolução de Diretoria Colegiada RDC / ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que *dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*, de abrangência nacional;

Considerando a Resolução de Diretoria Colegiada RDC / ANVISA nº 218, de 29 de julho de 2005, que *dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos higiênico-sanitários para a manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais;*

Considerando a necessidade de suplementação, em nível municipal, da norma federal supramencionada, a fim de se estabelecer parâmetros higiênico-sanitários para a inspeção e fiscalização na área de vigilância de alimentos, em atendimento às especificidades inerentes à realidade presente no Município do Rio de Janeiro;

Considerando a necessidade de conciliar a harmonização de procedimentos técnicos, com a missão imperiosa de proteger a saúde da população no tocante ao consumo de alimentos;

RESOLVE:

Art. 1º Fica instituído, na forma do Anexo, o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos do Município do Rio de Janeiro.

Art. 2º O funcionamento dos estabelecimentos de alimentos, exige a obtenção do licenciamento sanitário e de suas revalidações anuais, nos termos e nas condições previstas nos arts. 3º e 6º, do Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

Art. 3º Os procedimentos administrativos atinentes à fiscalização sanitária de alimentos são os previstos no Decreto-Rio nº 45.585, de 2018, bem como a configuração e o enquadramento de infrações em face da inobservância ao disposto no presente regulamento técnico, sujeitando-se o infrator à aplicação das sanções previstas.

Art. 4º A adoção de qualquer parâmetro técnico diferente daqueles previstos nesta Portaria depende de prévia apreciação e aceite da autoridade sanitária competente, mediante comprovação de segurança e eficácia, devidamente documentada e cientificamente embasada pelos respectivos responsáveis por estabelecimentos de alimentos.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO

Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos do Município do Rio de Janeiro

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO II DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS E RESPONSÁVEIS

Seção I Da saúde e higiene dos manipuladores

Seção II Da segurança dos manipuladores

Seção III Da responsabilidade técnica

CAPÍTULO III DO CONTROLE DE ALIMENTOS

Seção I Da inspeção

Seção II Do registro

Seção III Da rotulagem

Seção IV Do padrão de identidade e qualidade

CAPÍTULO IV DAS CONDIÇÕES ESSENCIAIS À MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Seção I Da estrutura dos estabelecimentos de alimentos

Subseção I Das edificações, instalações e dos equipamentos, móveis e utensílios

Subseção II Do abastecimento de água e da coleta de esgoto

Subseção III Da ventilação e exaustão

Subseção IV Da iluminação

Subseção V Dos sanitários e vestiários

Seção II Do funcionamento dos estabelecimentos de alimentos

Subseção I Das vedações

Subseção II Da higiene, manutenção e conservação

Subseção III Da recepção e do armazenamento de alimentos

Subseção IV Da preparação dos alimentos

Subseção V Do transporte do alimento preparado

Subseção VI Do manejo de resíduos sólidos

Subseção VII Do controle de pragas e vetores

Subseção VIII Da documentação, do registro e controle de qualidade

CAPÍTULO V DAS EXIGÊNCIAS COMPLEMENTARES

Seção I Das disposições preliminares

Seção II Dos serviços de alimentação

Subseção I Dos bares, lanchonetes, restaurantes, refeitórios, cozinhas industriais e institucionais e congêneres

Subseção II Dos autosserviços de alimentação

Subseção III Dos serviços de alimentação especializados em preparações da culinária oriental

Subseção IV Dos serviços de alimentação em eventos de massa

Seção III Das unidades de ensino e creches

Seção IV Da prestação de serviços de alimentação em condições especiais

Subseção I Das disposições preliminares

Subseção II Dos veículos de comida sobre rodas

Subseção III Dos ambulantes de praia

Subseção IV Das "baianas do acarajé"

Seção V Dos estabelecimentos comerciais de alimentos

Subseção I Do comércio de panificação e confeitaria

Subseção II Do comércio de leite, laticínios e frios

Subseção III Do comércio de carnes e derivados

Subseção IV Do comércio de pescado

Subseção V Do comércio em empórios, mercearias, quitandas, hortifrutigranjeiros, armazéns, depósitos de alimentos e congêneres

Subseção VI Do comércio em mercados e supermercados

Subseção VII Do comércio de ovos, aves e pequenos animais abatidos

Subseção VIII Dos frigoríficos e armazéns frigoríficos

Subseção IX Do comércio exercido por ambulantes e feirantes

CAPÍTULO VI DO TRANSPORTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS

CAPÍTULO VII DO CONTROLE DO TABAGISMO

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos tem por objetivo a fixação de parâmetros higiênico-sanitários de inspeção e fiscalização, voltados à proteção da saúde da população.

Art. 2º Este regulamento técnico abrange os estabelecimentos que realizam a manipulação de alimentos, entendida como a ação humana efetuada sobre matérias-primas, insumos e ingredientes, com o objetivo de obtenção de um alimento seguro e a sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de:

I - recebimento;

II - preparo;

III - fracionamento;

IV - acondicionamento;

V - embalagem;

VI - armazenamento;

VII - transporte;

VIII - distribuição;

IX - exposição à venda;

X - comercialização;

Parágrafo único. Para efeito desta Portaria, entende-se por:

I - alimento: toda a substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento, e satisfazer as necessidades sensoriais e socioculturais do indivíduo;

II - alimento industrializado: é o alimento processado por meio de atividade industrial, promovendo a transformação de gêneros e ingredientes em produtos comercializáveis, necessariamente longe da presença do consumidor final, com o emprego de máquina, equipamento ou utensílio e uso de força de trabalho específica, podendo-se utilizar modo produtivo tradicional ou artesanal e atingir pequena ou grande escala de produção.

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

IV - alimento preparado: são alimentos manipulados em serviços de alimentação, expostos ao consumo embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

a) alimento cozido, mantido quente e exposto ao consumo;

b) alimento cozido, mantido refrigerado, congelado ou à temperatura ambiente, que necessita ou não de aquecimento antes do consumo;

c) alimento cru, mantido refrigerado ou à temperatura ambiente, exposto ao consumo;

V - alimento processado: alimentos modificados do seu estado original por meio de uma grande variedade de tipos de beneficiamento, com diversas finalidades, podendo ser classificados como:

a) minimamente processado: alimento que foi submetido a algum processo de beneficiamento que não envolva agregação de substâncias ao produto original, como limpeza, moagem, fatiamento, congelamento e pasteurização;

b) ultraprocessado: trata-se de formulação que, em geral, possui pouco ou nenhum alimento inteiro, com agregação obrigatória de substâncias e a adição de sal, açúcar ou outro produto que torne o alimento mais durável, palatável e atraente;

VI - ambiente: espaço fisicamente determinado e especializado para o desenvolvimento de determinada atividade, caracterizado por dimensões e instalações diferenciadas;

VII - ambiente climatizado: local mantido sob temperatura controlada entre 12°C (doze graus *Celsius*) e 18°C (dezoito graus *Celsius*);

VIII - antecâmara: espaço fechado com duas ou mais portas, com o objetivo de controlar o fluxo de ar e temperatura entre ambas, quando precisarem ser adentradas;

IX - área: ambiente aberto, sem paredes em uma ou mais das faces;

X - armazenamento: é o conjunto de procedimentos e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados;

XI - antissepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, em níveis seguros;

XII - antisséptico: substância aplicada à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

XIII - beneficiamento: operação que permite o aumento da vida útil, objetivando preservar o máximo possível de seu valor nutricional, além de oferecer estabilidade à produção e agregar valor de mercado ao produto;

XIV - boas práticas: procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

XV - bufê: é uma forma de distribuição de alimentos prontos para o consumo, onde, de maneira geral, o alimento é exposto em uma ou mais mesas ou equipamentos com temperatura controlada;

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

XVII - 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 e equipamentos, entre outros;

XVIII - controle; condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos;

XIX - 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 higiênico-sanitária e a segurança do alimento;

XX - cozinhas industriais: estabelecimentos que preparam e fornecem alimentos prontos em larga escala, para o consumo coletivo no local ou não, de comunidades fechadas ou fixas, como indústrias, empresas, bufês e instituições como presídios, quartéis, entre outros;

XXI - desinfecção: operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento, bem como a eliminação dos agentes patogênicos;

XXII - desinfetante: agente químico destinado à desinfecção de ambientes e superfícies;

XXIII - detergente: composto orgânico sintético que possui longas cadeias de hidrocarbonetos, tendo como função a limpeza e a remoção de sujidades difíceis de retirar, como por exemplo, as gorduras.

XXIV - doença de origem alimentar (DOA): o mesmo que doença transmitida por alimentos (DTA), se constituindo em toda a ocorrência clínica consequente da ingestão de alimentos e água que estejam contaminados por microrganismos patogênicos (infecciosos, toxigênicos ou infestantes), substâncias químicas, objetos lesivos ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas;

XXV - embalagem: recipiente, pacote ou invólucro destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;

XXVI - fabricação: todas as operações envolvidas no preparo de determinado alimento, incluindo a aquisição de materiais, produção, controle de qualidade, liberação, estocagem, expedição de produtos e os controles relacionados;

XXVII - fiscalização sanitária: atividade exclusiva que tem a administração pública e seus agentes visando a se fazer cumprir as obrigações legais relativas à proteção da saúde da população;

XXVIII - fracionamento: operação pela qual o alimento é dividido, acondicionado e identificado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XXIX - higienização: operação que compreende as etapas de limpeza e sanitização;

XXX - higienização das mãos: ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um agente antisséptico;

XXXI - 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;

XXXII - inspeção sanitária de alimentos: ato de examinar ou observar minuciosamente as condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos e processos de trabalho relacionados à produção, manipulação e entrega ao consumo de alimentos e bebidas, como o objetivo de detectar problemas e encaminhar as devidas soluções;

XXXIII - 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, que envolve as etapas de pré-lavagem, aplicação de detergente e enxágue;

XXXIV - 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;

XXXV - manipulação de alimentos: manuseio, com transformação ou não da matéria-prima, para obtenção, uso e entrega de alimento ao consumo, envolvendo quaisquer etapas, desde o recebimento, preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição;

XXXVI - manipulador de alimentos: todo indivíduo envolvido na manipulação direta ou indireta da matéria-prima e do alimento;

XXXVII - 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;

XXXVIII - matéria-prima: toda substância, que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XXXIX - monitoramento de alimentos controlados: consiste na mensuração horária da temperatura de matéria-prima ou alimento pronto para o consumo, ou ainda, daqueles que requerem condição especial de conservação, devendo os dados obtidos serem registrados em planilha específica à essa finalidade e haver previsão para a adoção de ações corretivas, quando da ocorrência de desvios;

XL - perigo: agente biológico, químico ou físico, presente no alimento ou condição apresentada pelo alimento, que pode causar efeitos adversos à saúde;

XLI - preparo: são as operações através das quais se modifica um alimento em sua composição ou apresentação original.

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

XLIII - 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;

XLIV - produção: conjunto de setores do processo de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta dos produtos;

XLV - registro: anotação de um ato, em planilha ou outro documento, apresentando a data, hora e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;

XLVI - resíduos: qualquer substância imprestável gerada a partir da manipulação de alimentos, além de materiais e equipamentos inservíveis ou em desuso, a serem devidamente segregados e adequadamente acondicionados e destinados;

XLVII - Responsável Técnico (RT): profissional responsável pela qualidade e segurança sanitária do estabelecimento e dos alimentos perante o órgão sanitário municipal;

XLVIII - restos: são alimentos prontos para o consumo distribuídos e não consumidos, incluindo-se os expostos em balcão térmico ou refrigerado;

XLIX - risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a qualidade e segurança do alimento;

L - rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento;

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

LII - sanitização: procedimento higiênico-sanitário que visa garantir a obtenção de superfícies, equipamentos e ambientes com baixa carga microbiana residual, evitando a contaminação dos alimentos manipulados ou preparados;

LIII - sanitizante: agente ou produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde;

LIV - saneante: substância ou formulação destinada 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;

LV - sobras: são alimentos prontos para o consumo que não foram distribuídos, quando conservado adequadamente;

LVI - surto: episódio em que duas ou mais pessoas apresentem sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem num mesmo período ou nos casos específicos em que, dependendo do agente causador não prevalente, haja o acometimento de apenas um indivíduo;

Art. 3º Para fins deste regulamento técnico, os estabelecimentos de alimentos são classificados em:

I - serviço de alimentação:

a) Unidade de Preparo de Refeições - UPR: termo usado para designar todos os estabelecimentos cuja atividade predominante é o preparo e a comercialização de alimentos destinados ao consumo imediato, individual ou coletivo, servidos no mesmo local;

b) Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN: unidade de trabalho que desempenha atividades relativas à alimentação e nutrição coletiva, com o atendimento de clientela restrita e público selecionado, objetivando fornecer, no mesmo local ou não, refeições nutricionalmente equilibradas, com bom nível de sanidade, controle eficiente de riscos, ambiente físico-estrutural adequado e condições de higiene satisfatórias, necessitando, obrigatoriamente, da presença de RT legalmente habilitado durante todo o processo produtivo.

II - prestação de serviços de alimentação em condições especiais, abrangendo:

a) os ambulantes;

b) os veículos adaptados para comida sobre rodas com estacionamento definido;

c) as "baianas do acarajé";

III - comércio de alimentos: local onde se exerce atividade de comércio varejista e atacadista, cuja predominância é a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes, ovos e pescados, podendo, inclusive, vender alimentos manipulados na presença do consumidor, incluindo-se atividade ambulante e feirante;

IV - transporte de alimentos: atividade responsável pelo deslocamento de um ponto a outro, de ingredientes, matérias-primas, insumos e embalagens alimentícias e de alimentos industrializados ou manipulados, além de água e demais bebidas envasadas.

§ 1º A UPR se destina, também, à venda de alimentos prontos e bebidas industrializadas ou preparadas no próprio estabelecimento, admitindo-se, direta ou indiretamente, a entrega para o consumo em outro local, desde que se apresentem devidamente embalados e em condições que os mantenham adequadamente identificados, conservados e seguros.

§ 2º Excluem-se da abrangência desta Portaria, os estabelecimentos de alimentos classificados como:

I - comércio com autosserviço, entendidos como aqueles que realizam em suas dependências, a industrialização de produtos de origem animal na ausência dos consumidores, com a finalidade vende-los exclusivamente no próprio local;

II - lactários de unidades assistenciais de saúde e bancos de leite humano;

III - unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE;

IV - indústrias.

§ 3º O comércio com autosserviço, requer, obrigatoriamente, o devido registro no serviço de inspeção agropecuária competente.

CAPÍTULO II DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS E RESPONSÁVEIS

SEÇÃO I DA SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES

Art. 4º O manipulador de alimentos deve observar, com rigor, as boas condições de asseio e estética compatíveis com suas funções:

I - banho diário;

II - barba e bigode raspados ou protegidos;

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

IV - ausência de maquiagem;

V - cabelos protegidos.

§ 1º É obrigatória a apresentação de atestado de saúde ocupacional admissional e periódico dos manipuladores de alimentos.

§ 2º Não devem manipular alimentos, aqueles que apresentem:

I - patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas;

II - feridas ou cortes nas mãos e nos braços;

III - infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas;

IV - infecções ou infestações gastrintestinais agudas ou crônicas.

§ 3º O manipulador de alimentos que se encontre com qualquer um dos sinais previstos no § 2º deste artigo e/ou que apresente sintomas associados, deverá ser encaminhado para avaliação e tratamento médico, além de afastado de suas atividades enquanto persistirem essas condições de saúde.

§ 4º É vedado o uso de qualquer tipo de adorno, tais como brincos, colares, amuletos, *piercing* visível, pulseiras, fitas, relógios, anéis, entre outros.

Art. 5º Os manipuladores de alimentos devem dispor de uniformes limpos, a serem fornecidos pelo estabelecimento, em tamanho adequado e quantidade suficiente, e ainda:

I - camisas ou camisetas de cor clara, com manga e em tecido leve;

II - calças compridas de cores variadas, desde que sejam em tom claro e tecido leve;

III - avental impermeável de cor clara;

IV - calçados fechados, impermeáveis e dotados de antiderrapante;

V - protetor para o cabelo em tecido ou descartável.

§ 1º Os uniformes devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação e usados somente no interior da área de manipulação de alimentos.

§ 2º Qualquer parte do uniforme que se apresente em mau estado de conservação deverá ser imediatamente substituída.

§ 3º O estabelecimento deve fornecer aos manipuladores botas, avental e luvas de borracha para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

§ 4º Em toda a área de armazenamento, manipulação, distribuição e exposição de alimentos devem os manipuladores estar com os cabelos totalmente protegidos.

§ 5º Quanto ao uniforme é vedado:

I - usar panos ou sacos plásticos para protegê-lo;

II - lavar qualquer peça nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 6º A manipulação de alimento, em qualquer circunstância, deve ser realizada com as mãos previamente higienizadas, independentemente do uso de utensílios auxiliares, mesmo que limpos e higienizados.

§ 1º Deve-se higienizar as mãos sempre que se entrar nas áreas de manipulação e, especialmente, após:

I - utilizar os sanitários;

II - tossir, espirrar ou assoar o nariz;

III - usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;

IV - fumar;

V - recolher o lixo e outros resíduos;

VI - tocar em equipamentos, sacarias, caixas e recipientes;

VII - tocar em alimentos não higienizados ou crus;

VIII - interromper um preparo ou serviço e iniciar outro;

IX - tocar em objetos estranhos ao serviço.

§ 2º Nas áreas de manipulação deve haver cartazes afixados sobre o procedimento correto da higienização das mãos, junto aos lavatórios instaladas na linha de produção e, inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

§ 3º São procedimentos para a higienização de mãos:

I - umedecer as mãos e antebraços com água;

II - lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica;

III - massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos três minutos;

IV - enxaguar as mãos e antebraços;

V - secar as mãos e antebraços com toalha de papel descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante,

VI - descartar as folhas da toalha de papel usadas no coletor acionado sem contato manual.

§ 4º Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser registrados pelo órgão sanitário competente.

§ 5º O uso da luva descartável de borracha ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e, também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

Art. 7º As pessoas que não fazem parte da equipe de manipuladores de alimentos são consideradas visitantes.

§ 1º Os visitantes podem acessar a área de manipulação de alimentos somente em situações de necessidade extrema, ocasião em que serão orientados a proteger os cabelos e a barba, a lavar as mãos e a não falar e nem tocar em absolutamente nada.

§ 2º Os agentes da fiscalização sanitária, no exercício de suas funções, terão acesso irrestrito a todas as dependências onde ocorra a manipulação de alimentos.

SEÇÃO II DA SEGURANÇA DOS MANIPULADORES

Art. 8º O estabelecimento deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual - EPI, limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de manipuladores e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

§ 1º É obrigatório o uso de EPI térmico e impermeável específico para o trabalho em câmaras frias ou para o trabalho que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, tais como vestimentas, casaco com capuz, luvas e botas.

§ 2º Durante o corte e a desossa de carnes deve ser usada luva de malha de aço.

§ 3º Em situações de manuseio de utensílios submetidos a calor ou frio devem ser usadas luvas térmicas apropriadas.

§ 4º Para a fritura e o manuseio de gordura quente deve-se observar o uso de mangote apropriado.

§ 5º Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia entre outros.

§ 6º A luva de borracha com cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

SEÇÃO III DA RESPONSABILIDADE

Art. 9º A responsabilidade por estabelecimento de alimentos fica a cargo:

I - de profissional técnica e legalmente habilitado, devidamente inscrito no órgão fiscalizador do exercício profissional e cuja categoria seja competente e regulamentada para a área de alimentos;

II - de um profissional vinculado ao estabelecimento, admitindo-se o proprietário ou um preposto por este indicado.

Parágrafo único. O profissional de que trata o inciso II do *caput* deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em boas práticas em higiene e manipulação de alimentos, cujo conteúdo mínimo aborde os seguintes temas:

I - qualidade da água e controle integrado de pragas;

II - qualidade sanitária no armazenamento, manipulação e distribuição de alimentos;

III - procedimentos operacionais para higienização das instalações e do ambiente;

IV - segurança e saúde do manipulador.

Art. 10. O profissional responsável por estabelecimento de alimentos deve:

I - exercer, efetivamente, suas atividades no local;

II - ser capacitado para acompanhar integralmente o processo de produção e implementar parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento;

III - ter autoridade e competência para:

a) fomentar a capacitação dos manipuladores nas boas práticas em higiene e manipulação de alimentos, incluindo aspectos de segurança e saúde;

b) elaborar, atualizar e implementar o manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados específicos para o estabelecimento;

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

d) notificar o órgão sanitário municipal, quanto aos surtos de doenças de origem alimentar.

Art. 11. Os estabelecimentos de alimentos devem buscar a capacitação profissional, inclusive quando da admissão de novos manipuladores ou sempre que se detectarem eventuais falhas nos processos.

CAPÍTULO III DO CONTROLE DE ALIMENTOS

SEÇÃO I DA INSPEÇÃO

Art. 12. Somente podem ser expostos ao consumo alimentos, produtos alimentícios, matérias-primas alimentares, alimentos *in natura*, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, alimentos artificiais, alimentos irradiados, alimentos transgênicos, alimentos orgânicos, alimentos hidropônicos, aditivos para alimentos, coadjuvantes, materiais, produtos, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - tenham sido previamente autorizados nos órgãos federal, estadual e municipal competentes;

II - tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados ou registrados;

III - tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações federal, estadual e municipal;

IV - obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade ou àquelas que tenham sido declaradas no momento do respectivo registro.

§ 1º Aplica-se o disposto neste Regulamento às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos *in natura*.

§ 2º O alimento importado obedece às disposições deste Regulamento e legislações específicas dos respectivos órgãos de controle.

Art. 13. No preparo dos alimentos somente podem ser utilizadas matérias-primas permitidas e que satisfaçam às exigências da legislação vigente.

Art. 14. Só é permitida a produção de alimentos, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.

§ 1º Para efeitos desta Portaria, para o consumo humano, consideram-se:

I - próprios, unicamente, as matérias-primas ou os alimentos em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição, fabrico, manipulação, procedência, transporte, circulação, depósito e acondicionamento estejam isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes.

II - impróprios, na forma em que se apresentem, no todo ou em parte, as matérias-primas, os insumos, os ingredientes ou os alimentos que:

a) apresentem-se com características físicas ou sensoriais alteradas, contendo quaisquer corpos estranhos que evidenciem falta de higiene ou que não obedeçam as normas sanitárias relativas à manipulação, à elaboração, à conservação ou ao acondicionamento;

b) apresentem-se fraudados, falsificados, alterados ou adulterados;

c) contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

d) contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

e) não atendam aos padrões fixados em legislação específica;

f) contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

g) revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

h) contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos ou de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica;

i) sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

j) sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

k) apresentem embalagens estufadas;

l) apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

m) se encontrem acondicionados ou expostos fora da temperatura determinada pela presente Portaria, por outra norma técnica ou ainda, contida na própria rotulagem;

n) estejam com o prazo de validade expirado ou que lhes forem apostos, novas datas de validade ao prazo expirado;

o) não possuam:

1 - data de validade ou que a mesma encontre-se ilegível;

2 - rotulagem ou que a mesma encontre-se ilegível;

3 - registro no órgão competente, quando exigido;

4 - procedência conhecida e/ou possibilidade de rastreabilidade;

p) sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos na legislação pertinente;

q) estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico;

r) estejam infestados por parasitos ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

§ 2º Consideram-se:

I - contaminados os alimentos que contenham parasitos, microrganismos patogênicos ou saprófitos capazes de causar doenças ao homem ou aos animais ou ainda, que contenham microrganismos indicativos de contaminação de origem fecal;

II - alterados ou deteriorados os alimentos que, pela ação de umidade, luz, temperatura, parasitos, conservação, acondicionamento inadequado, microrganismos que produzam enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios que estufam embalagens, ou por qualquer outra causa, tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou caracteres sensoriais;

III - adulterados os alimentos que tiverem sido:

a) adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;

b) retirados, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição declarada na rotulagem;

c) adicionados de substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;

d) substituídos, no todo ou em parte, por outros de qualidade inferior;

e) coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeitos de ocultar qualquer fraude ou alteração ou aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente;

IV - fraudados os alimentos que:

a) tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado na identificação ou rotulagem;

b) divergirem em composição, peso ou medida, do enunciado contido nos invólucros ou rótulos ou ainda, que não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

§ 3º As disposições das alíneas "a" e "b", do inciso III, do § 2º deste artigo não compreendem os leites preparados, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

§ 4º O pescado e seus derivados, especificamente, são considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentem, quando:

I - estiverem em estado de conservação que contrarie as normas sanitárias ou com as características sensoriais alteradas;

II - portarem lesões ou doenças;

III - apresentarem infestação muscular maciça por parasitos;

IV - tiverem sido:

a) tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados;

b) recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;

V - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 15. É proibida a permanência de qualquer produto alimentício impróprio para o consumo no interior de estabelecimentos de alimentos, mesmo que identificados.

§ 1º É obrigatório que o estabelecimento adote todas as providências necessárias à segregação e ao descarte imediatos dos produtos impróprios, tão logo seja constatada a sua existência.

§ 2º Não são considerados destinados ao consumo os produtos que estiverem em recipiente coletor de lixo.

§ 3º Incluem-se como impróprios os domissanitários, saneantes e demais produtos que não atendam ao disposto na legislação vigente e que requeiram condições especiais para o descarte.

§ 4º Excluem-se do disposto no *caput* o comércio exercido em mercados e supermercados, que dispõem de regramento específico para a segregação e descarte de produtos alimentícios impróprios, nos termos previstos nesta Portaria.

Art. 16. Na produção, na manipulação, no acondicionamento, preparo, na conservação, no armazenamento, transporte, na distribuição, venda e exposição ao consumo de alimentos, devem ser observados os preceitos de segurança e higiene.

§ 1º Os estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio e, quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento ocorreu em condições higiênicas insatisfatórias ou contrariando as disposições vigentes, devem providenciar o seu recolhimento imediato e a sua adequada destinação final.

§ 2º Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados nas dependências dos estabelecimentos comerciais ou industriais.

SEÇÃO II DO REGISTRO

Art. 17. Todo o alimento somente será exposto ao consumo em estabelecimentos previamente legalizados, através da comunicação do início de fabricação ou do registro sanitário agropecuário obrigatório, nos órgãos federal, estadual ou municipal, conforme o caso, na forma da Lei.

§ 1º É vedada a circulação de alimentos no território do Município do Rio de Janeiro sem a observância do disposto no *caput*.

§ 2º Os alimentos industrializados vendidos a granel estão sujeitos ao registro, quando a norma técnica assim o determinar.

Art. 18. Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia são dispensados da obrigatoriedade de registro.

§ 1º A dispensa de obrigatoriedade prevista no *caput* obriga a empresa a apresentar comunicado de início de fabricação junto ao órgão de vigilância sanitária onde está localizada.

§ 2º Os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia somente podem ser utilizados quando constarem da legislação específica para a categoria do alimento, em suas respectivas funções e limites máximos estabelecidos.

Art. 19. São dispensados da obrigatoriedade de registro e, adicionalmente dispensados da necessidade de informar o início de fabricação à autoridade sanitária competente, os seguintes produtos:

I - as matérias-primas alimentares e os alimentos *in natura*;

II - os aditivos alimentares (intencionais) inscritos na Farmacopeia Brasileira, os utilizados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação e aqueles dispensados pelo órgão sanitário federal competente;

III - os produtos alimentícios elaborados conforme regulamento técnico específico, usados como ingredientes alimentares, destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos na legislação brasileira de alimentos;

IV - os produtos de panificação, de pastifício, de pastelaria, de confeitaria, de doceria, de rotisseria e de sorveteria, quando exclusivamente destinados à venda direta ao consumidor efetuada em balcão do próprio produtor, mesmo quando acondicionados em recipientes ou embalagens com a finalidade de facilitar sua comercialização.

SEÇÃO III DA ROTULAGEM

Art. 20. A rotulagem dos produtos alimentícios deve atender à legislação federal e regulamentos técnicos específicos.

§ 1º As disposições do *caput* se aplicam aos produtos alimentícios isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário, embalados na ausência do consumidor, bem como às matérias-primas alimentares, alimentos *in natura*, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

§ 2º O número do registro sanitário deve constar na rotulagem, quando for o caso.

Art. 21. No rótulo dos produtos registrados na categoria de alimentos com alegação de propriedade funcional e/ ou de saúde deve constar frase completa referente à alegação aprovada, em um mesmo local e com mesmo destaque.

Art. 22. O rótulo de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I - denominação de venda do alimento;

II - lista de ingredientes;

III - conteúdo líquido;

IV - razão social e CNPJ do fabricante ou fracionador;

V - endereço completo;

VI - número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente, quando for o caso;

VII - país de origem;

VIII - razão social, CNPJ e endereço completo do importador, no caso de alimentos importados;

IX - identificação do lote;

X - prazo de validade atendendo à legislação específica;

XI - no caso de produtos que exijam condições especiais para sua conservação ou que podem se alterar após a abertura da embalagem, deve constar no rótulo, em caracteres bem legíveis, a indicação das precauções necessárias para:

a) a manutenção da segurança do alimento;

b) a observância das temperaturas máxima e mínima de conservação;

c) a durabilidade do alimento nessas condições, garantida pelo fabricante ou fracionador;

XII - instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;

XIII - informações nutricionais;

XIV - advertência sobre a presença ou ausência de:

a) glúten;

b) lactose;

c) alérgenos.

§ 1º As informações obrigatórias devem estar grafadas no idioma oficial do país de consumo, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

§ 2º O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória não pode ser inferior a 1 mm (um milímetro), exceto a indicação do conteúdo líquido e de advertência quanto à presença de alérgenos, que devem atender à legislação específica.

Art. 23. Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais devem trazer na rotulagem a declaração: "*Colorido Artificialmente*".

§ 1º As empresas fabricantes de produtos alimentícios que contenham em sua composição o corante amarelo *tartrazina*, devem obrigatoriamente declarar na lista de ingredientes da rotulagem o nome do mesmo por extenso.

§ 2º É vedado o uso de corante amarelo *tartrazina* nos produtos de panificação.

Art. 24. Os alimentos adicionados de aromas naturais ou sintéticos devem obrigatoriamente indicar o uso dos mesmos nos rótulos.

§ 1º Os aromas sintéticos compreendem os aromatizantes idênticos aos naturais e os aromatizantes artificiais.

§ 2º Nos rótulos dos alimentos que utilizem aromas naturais com a finalidade de definir ou conferir sabor, deve constar a declaração "*Contém Aromatizante*" no painel principal e a expressão "*Sabor de*" na designação do produto ou no painel principal.

§ 3º Nos rótulos dos alimentos que utilizem aromas artificiais com a finalidade de definir ou conferir sabor, deve constar a declaração "*Aromatizado Artificialmente*" no painel principal e a expressão "*Sabor Artificial de*" na designação do produto ou no painel principal.

§ 4º Nos rótulos dos alimentos que utilizem aromas idênticos aos naturais com a finalidade de definir ou conferir o sabor, deve constar a declaração "*Contém Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural*" no painel principal e a expressão "*Sabor de*" na designação do produto ou no painel principal.

§ 5º Nos rótulos dos alimentos que utilizem aromas naturais com a finalidade de reforçar ou reconstituir o sabor, deve constar a declaração "*Contém Aromatizante*" no painel principal.

§ 6º Nos rótulos dos alimentos que utilizem aromas artificiais com a finalidade de reforçar ou reconstituir o sabor, deve constar a declaração "*Aromatizado Artificialmente*" no painel principal.

§ 7º Nos rótulos dos alimentos que utilizem aromas idênticos aos naturais com a finalidade de reforçar ou reconstituir o sabor, deve constar a declaração "*Contém Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural*" no painel principal.

Art. 25. Não podem constar na rotulagem de alimentos:

I - vocábulos, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação incorreta ou induzir o consumidor a engano ou confusão em relação à natureza, composição, procedência, validade ou forma de uso do produto;

II - indicações de que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

III - destaque da presença ou ausência de componentes intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

Parágrafo único. As disposições deste Regulamento se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos, qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

Art. 26. Os estabelecimentos ao comercializarem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, devem manter indicações ao consumidor, quanto a sua origem.

SEÇÃO IV

DO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 27. O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, deve obedecer ao disposto na legislação federal sobre:

I - designação e definição, compreendendo a descrição do processamento tecnológico de produção do alimento e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - requisitos específicos relativos à composição;

III - requisitos gerais relativos às Boas Práticas de Fabricação e aos regulamentos técnicos específicos de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação, contaminantes, características macroscópicas, microscópicas, microbiológicas, físico-químicas, rotulagem geral e rotulagem nutricional de alimentos embalados, informação nutricional complementar, quando houver e demais especificações pertinentes;

IV - requisitos aplicáveis a pesos e medidas.

Parágrafo único. O atendimento aos padrões de identidade e qualidade previamente estabelecidos fazem com que o alimento seja considerado apto para o consumo humano.

CAPÍTULO IV DAS CONDIÇÕES ESSENCIAIS À MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

SEÇÃO I DA ESTRUTURA DOS ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS

SUBSEÇÃO I DAS EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art. 28. A edificação e as instalações dos estabelecimentos de alimentos devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas que envolvem a manipulação de alimentos, incluídas o armazenamento, preparo e a exposição à venda, visando facilitar as operações de manutenção, conservação e higienização.

§ 1º O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações.

§ 2º As áreas de recepção, pré-preparo e preparo, fracionamento e manipulação dos estabelecimentos de alimentos não podem ser utilizadas como passagem para outros ambientes e devem possuir instalações destinadas:

I - ao armazenamento e à produção com posicionamento ordenado de equipamentos e materiais, de forma a minimizar o risco de mistura entre diferentes produtos ou seus componentes, evitando a contaminação cruzada e diminuindo o risco de omissão ou aplicação errônea de qualquer etapa de preparo ou controle, assegurando o fluxo operacional contínuo;

II - à lavagem de utensílios dotada de bancadas e pia de lavagem;

III - à embalagem de produtos, quando necessário, com instalações físicas projetadas de forma a evitar a ocorrência de misturas ou contaminação cruzada;

IV - à expedição de produtos, dotadas de instalações com dispositivos que protejam a operação e os alimentos.

§ 3º O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

§ 4º As diferentes atividades desenvolvidas em uma mesma edificação ou instalação devem ser separadas por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

§ 5º É expressamente vedado:

I - instalar áreas de armazenamento, preparo e distribuição de alimentos ao ar livre ou desprovidas de cobertura e proteção por paredes rígidas;

II - usar dependências dos estabelecimentos de alimentos como habitação ou dormitório ou como área de circulação para residência ou moradia;

III - utilizar quaisquer substâncias inflamáveis e/ou explosivas:

a) nas áreas de manipulação de alimentos, por serem insuficientemente ventiladas para esta condição;

b) junto a fontes geradoras de calor;

IV - instalar armadilhas luminosas que vise produzir a eletrocussão de insetos.

Art. 29. O estabelecimento de alimentos que se utilize de gás ou qualquer outra substância inflamável como combustível para o funcionamento de fontes geradoras de calor está sujeito à aprovação e fiscalização do órgão público competente, conforme previsto na legislação vigente.

Art. 30. As instalações físicas como piso, parede, teto, assim como os móveis, tampos, as bancadas e pias devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, íntegros, bem conservados, livres de rachaduras, rugosidades, frestas, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outras imperfeições, de modo a não contribuir na transmissão de contaminantes aos alimentos.

§ 1º Piso, paredes e teto devem possuir revestimento em cor clara.

§ 2º O piso deve ser constituído, também, de material antiderrapante, devendo ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada.

§ 3º Em áreas que permitam a existência de ralos ou grelhas, esses devem ser obrigatoriamente sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a passagem de insetos e roedores.

§ 4º Não é permitida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para forração de pisos.

Art. 31. Os equipamentos frigoríficos destinados à guarda e ao armazenamento de matérias-primas e alimentos, quando houver, devem apresentar as seguintes características:

I - revestimento com material lavável, impermeável e resistente;

II - vedação adequada e suficiência na geração de frio que evite condensação, bloqueios, perdas ou a sobrecarga do equipamento.

§ 1º As câmaras devem dispor de:

I - interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado";

II - prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;

III - dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;

IV - isento de ralo ou grelha em seu interior;

V - iluminação interna adequada e protegida;

VI - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo.

§ 2º Nos equipamentos frigoríficos expositores é obrigatória a instalação de dispositivo para medição de temperatura nos termos do § 1º, VI, deste artigo.

Art. 32. Os materiais, tais como equipamentos, máquinas instrumentos de medição, utensílios e recipientes que entrem em contato com alimentos devem ser constituídos de materiais lisos, impermeáveis, laváveis e estar isentos de defeitos e imperfeições que possam acumular e transmitir contaminações por substâncias tóxicas, fragmentos, odores e sabores, além de serem resistentes à

corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

§ 1º Os recipientes devem ser constituídos por material translúcido e dotados de tampa que os mantenha hermeticamente fechados.

§ 2º As cubas das pias devem ser constituídas de aço inoxidável e dotadas de dispositivo móvel que retenha a passagem de resíduos sólidos para a tubulação.

§ 3º É vedada a utilização de equipamentos, móveis, tampos, bancadas, utensílios e recipientes de madeira ou qualquer outro material que:

I - possa contaminar os alimentos, inclusive com fragmentos estranhos à composição dos mesmos;

II - seja inadequado ao preparo de alimentos ou que tenha finalidade diversa àquela para a qual esteja sendo utilizada.

Art. 33. As áreas internas e externas do estabelecimento de alimentos devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

Parágrafo único. É terminantemente proibida a presença de máquinas, equipamentos, utensílios e demais objetos em desuso, nas áreas de manipulação de alimentos.

Art. 34. As portas e janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes.

§ 1º As áreas de preparo e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de portas, com fechamento automático.

§ 2º As aberturas externas das áreas de preparo e armazenamento de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas, para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas, e removíveis para facilitar a limpeza periódica.

Art. 35. As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em toda a sua extensão por tubulações externas, resistentes e íntegras, de tal forma a conferir segurança e a permitir a higienização dos ambientes.

SUBSEÇÃO II DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA E DA COLETA DE ESGOTO

Art. 36. Os estabelecimentos de alimentos devem ser abastecidos de água corrente e dispor de conexões para remoção de dejetos.

§ 1º Toda a edificação destinada à instalação de estabelecimento de alimentos deve estar ligada às redes de abastecimento de água e coleta de esgoto, operadas por serviço concedido pelo Poder Público.

§ 2º No caso de inexistência de redes de abastecimento de água e coleta de esgoto, fica o estabelecimento responsável pela adoção de procedimentos adequados e devidamente comprovados, observada a legislação vigente.

Art. 37. O reservatório de água deve:

I - ser edificado e revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica;

II - estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação;

III - estar devida e permanentemente tampado;

IV - ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo a sua execução ser comprovada mediante ordem de serviço e laudo de potabilidade, emitidos por firma habilitada nos termos da legislação vigente.

Parágrafo único. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser igualmente atestada, sem prejuízo de outras exigências previstas na legislação específica.

Art. 38. A área de preparo deve estar provida de adequado abastecimento de água para atender às necessidades da produção de alimentos e dotada de:

I - lavatório para a higiene das mãos, com comandos que, preferencialmente, dispensem o contato manual no fechamento, em quantidade e distribuição suficientes para o atendimento à demanda;

II - pia destinada ao fornecimento de água para o preparo de alimentos;

III - pia e bancada, subdividida para os utensílios a serem lavados e para os utensílios pós lavagem.

§ 1º Junto a cada lavatório devem ser instalados:

I - dispensador para sabão líquido inodoro antisséptico ou sabão líquido inodoro e outro produto antisséptico;

II - toalheiro para toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos;

III - coletor de papel com tampa acionada sem contato manual.

§ 2º Nas áreas de preparo de alimentos, os pontos de higienização de mãos e utensílios devem ser instalados em posições estratégicas em relação ao fluxo de produção, de forma a não contaminar os alimentos com água residual e produtos químicos.

§ 3º Os estabelecimentos devem possuir, obrigatoriamente, filtro de água de modelo aprovado, nas áreas de preparo de bebidas, de gelo e de alimentos de consumo direto, com capacidade proporcional à atividade, obedecendo à manutenção do elemento filtrante de acordo com as recomendações do fabricante, comprovada por documentos de assistência técnica.

Art. 39. As caixas de gordura e tubulações de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos gerados, devendo estar instaladas fora da área de preparo e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

§ 1º As caixas de gordura e redes de esgoto devem ser periodicamente limpas e mantidas desobstruídas, de forma a se evitar o refluxo de águas servidas e resíduos.

§ 2º Na ocorrência de refluxo ou extravasamento de águas servidas e demais resíduos oriundos de caixas de gordura ou tubulações de esgoto, inclusive para as áreas externas ao estabelecimento de alimentos, o funcionamento do mesmo deve ser imediatamente suspenso, retornando somente após a resolução do problema e a limpeza e higienização completa do local.

SUBSEÇÃO III DA VENTILAÇÃO E EXAUSTÃO

Art. 40. A ventilação e a exaustão devem garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, poeira, partículas em suspensão, condensação de vapores, dentre outros, que possam comprometer as condições higiênico-sanitárias dos ambientes e instalações e a qualidade dos alimentos.

§ 1º Todo e qualquer equipamento emissor de calor, fumaça ou vapor instalado na área de preparo de alimentos deve ser submetido à ação direta de adequada exaustão mecânica, suficientemente dimensionada à emissão dos gases.

§ 2º Os sistemas de exaustão mecânica devem ser dotados de coifa, que abranja a totalidade dos equipamentos existentes, incluídas todas as suas dimensões.

§ 3º A exaustão e a ventilação devem evitar o superaquecimento e garantir padrões minimamente aceitáveis de conforto térmico nas áreas de manipulação.

Art. 41. É vedado o viciamento atmosférico do estabelecimento por vapor, fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes de aquecimento, cocção ou fritura de alimentos.

Art. 42. As coifas, os filtros de exaustão e os demais equipamentos envolvidos devem estar permanentemente conservados.

Parágrafo único. A limpeza dos componentes do sistema de exaustão, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

Art. 43. É vedada a instalação de qualquer equipamento que promova ou seja capaz de promover a incidência de fluxo de ar diretamente sobre alimentos, com ou sem aspersão de água, nas áreas de pré-preparo, preparo, expedição, distribuição e armazenamento.

SUBSEÇÃO IV DA ILUMINAÇÃO

Art. 44. A iluminação da área de manipulação deve proporcionar a visualização, de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos.

§ 1º Dar-se-á prioridade a iluminação natural, sempre que seja possível e, quando necessária luz artificial, esta deve ser fria.

§ 2º As luminárias localizadas sobre a área de preparação e armazenagem dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

§ 3º É admissível o uso de lâmpadas do tipo ligas resistentes a ações mecânicas e térmicas, ficando, neste caso, dispensadas das exigências previstas no § 2º deste artigo.

SUBSEÇÃO V DOS SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS

Art. 45. Os estabelecimentos de alimentos devem dispor de:

I - instalações sanitárias destinadas:

- a) ao público, nos casos de serviços de alimentação;
- b) aos manipuladores e demais colaboradores, providos de chuveiro para a higienização corporal;

II - vestiário para troca de roupas e guarda dos pertences dos manipuladores e demais colaboradores.

§ 1º Os vestiários e as instalações sanitárias devem ser providos de luz natural ou artificial, ventilação adequada, aberturas para o meio externo devidamente protegidas por telas milimétricas.

§ 2º É vedada a comunicação direta dos vestiários e das instalações sanitárias com áreas onde circulem alimentos, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de higiene e conservação.

§ 3º As instalações sanitárias devem ser dotadas de:

- a) vaso sanitário dotado de tampo e sobretampo;
- b) papel higiênico;
- c) lavatório para as mãos;
- d) dispensador para sabonete líquido;
- e) toalheiro com toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro para secagem das mãos;
- f) coletores de resíduos dotados de tampa acionada sem contato manual.

SEÇÃO II DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIDAMENTOS DE ALIMENTOS

SUBSEÇÃO I DAS VEDAÇÕES

Art. 46. Nas áreas de manipulação de alimentos é vedado:

I - falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos;

II - mascar goma, palito, fósforo ou similares, bem como chupar balas ou se alimentar;

III - tocar partes do corpo, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se;

IV - enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

V - fumar;

VI - tocar em objetos ou utensílios estranhos à atividade;

VII - usar aparelhos celulares;

VIII - fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;

IX - manipular dinheiro;

X - promover o reaproveitamento de restos que retornam após terem sido distribuídos, os quais devem ser imediatamente depositados em recipientes próprios para a coleta dos resíduos de alimentos;

XI - usar panos de tecido para a limpeza, higienização e desinfecção de bancadas e superfícies, exceto panos tipo multiuso;

XII - varrer a seco;

XIII - permitir o acesso e a permanência de pessoas estranhas ao serviço, inclusive nas áreas destinadas à finalização do preparo de alimentos.

XIV - promover a higienização de instalações sanitárias com os mesmos uniformes usados na manipulação de alimentos;

XV - praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Parágrafo único. É proibida a entrada e permanência de quaisquer animais nas áreas de manipulação de alimentos.

SUBSEÇÃO II DA HIGIENE, MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

Art. 47. As instalações físicas, os móveis, tampos, as bancadas e pias, bem como qualquer material, que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, preparo, armazenamento, transporte e exposição à venda dos mesmos devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene, manutenção e conservação, de modo a não contaminar, alterar ou diminuir as suas condições de segurança e o seu valor nutritivo.

§ 1º A higienização deve obedecer a procedimentos operacionais padronizados.

§ 2º A área de preparação do alimento deve ser higienizada antes do início, imediatamente após o término do trabalho e quantas vezes forem necessárias.

§ 3º As operações de limpeza e sanitização devem ser rotineiramente registradas, devendo os mesmos estar disponíveis para consulta da autoridade sanitária competente.

§ 4º Devem ser realizadas manutenção periódica das instalações e dos equipamentos, bem como providenciada a calibração dos instrumentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

§ 5º Materiais ou mobiliários que entrem em contato com alimentos e que se encontrem danificados ou em mau estado de conservação devem ser imediatamente retirados de uso a fim de serem recuperados ou mesmo, quando necessário, substituídos.

§ 6º Os equipamentos refrigerados devem ser mantidos higienizados e organizados, além de:

I - serem abertos o mínimo de vezes possível, a fim de se evitar o aumento de temperatura e a formação de condensação;

II - terem:

a) a temperatura verificada e registrada diariamente;

b) monitorado o acúmulo de gelo, a fim de não comprometer o seu desempenho;

c) observada a capacidade de armazenamento adequado à demanda, de forma a facilitar a circulação de ar frio.

§ 7º No caso das serpentinas excederem ao acúmulo de 1 cm de gelo, o equipamento deve ser descongelado, limpo e higienizado.

Art. 48. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis.

§ 1º As substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

§ 2º Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo órgão sanitário competente.

§ 3º A diluição, o tempo de contato e o modo de uso e aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

§ 4º Os produtos saneantes, assim como qualquer outro tipo de agente químico ou substância tóxica, devem ser identificados, registrados no órgão competente e guardados em local reservado para essa finalidade, vedado o contato direto ou indireto com alimentos.

Art. 49. Devem ser estabelecidos fluxos unidirecionais de produção e medidas que reduzam ao máximo o risco de contaminação cruzada, adotando-se métodos e técnicas específicas e, preferencialmente, a instalação de barreiras físicas nas entradas e entre os ambientes limpo e sujo e as áreas de produção dos diferentes tipos de alimentos.

Art. 50. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade, constituídos por material adequado e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente, além de guardados em local reservado para essa finalidade.

§ 1º Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização de partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

§ 2º Os panos utilizados para a higienização dos pisos das áreas de manipulação devem ser exclusivos para este fim.

§ 3º Para a higienização de pisos deve se dar preferência à utilização de rodos ou de esfregões com balde acoplado, também conhecidos por *mop*, dotados de dispositivo de torção sem contato manual, constituídos de haste em aço inox, telescópica e extensível, e mecanismos de inclinação.

§ 4º Os panos para a higienização de superfícies e bancadas devem ser do tipo multiuso, constituídos por material resistente, poroso e adicionado de agente bacteriostático, vedada a sua reutilização.

§ 5º É proibido o uso de panos de tecido para a higienização de superfícies e bancadas.

Art. 51. Os óleos e as gorduras saturados utilizados na preparação de alimentos devem ter destinação ambientalmente adequada na forma determinada pela legislação vigente, não sendo permitido o seu:

I - lançamento direto na rede de esgoto ou de águas pluviais;

II - descarte juntamente com resíduos sólidos;

III - despejo direto na caixa de gordura ou em outro dispositivo utilizado com o objetivo de conter o extravasamento destas substâncias para a rede de esgoto ou de drenagem.

SUBSEÇÃO III DA RECEPÇÃO E DO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

Art. 52. Os estabelecimentos de alimentos devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes, mercadorias e embalagens.

Art. 53. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes, das mercadorias e embalagens deve ser realizada em área protegida, limpa e organizada, de forma a garantir proteção contra contaminantes, vedado o contato direto com o piso.

§ 1º As matérias-primas, os ingredientes, as mercadorias e embalagens devem ser submetidos, no ato de sua recepção, à inspeção e aprovação.

§ 2º As matérias-primas, os ingredientes e as mercadorias devem ser recepcionadas no estabelecimento dentro da temperatura indicada de conservação e em suas embalagens primárias íntegras.

§ 3º A recepção de matérias-primas, ingredientes e mercadorias nos estabelecimentos de alimentos deve se dar de forma ágil, obedecida a seguinte ordem de prioridade para o adequado armazenamento:

I - perecíveis resfriados;

II - perecíveis congelados;

III - perecíveis em temperatura ambiente;

IV - não perecíveis.

Art. 54. Os ingredientes, as matérias-primas e os alimentos devem ser armazenados em locais adequados, convenientemente protegidos de qualquer tipo de contaminação, inclusive potencialmente causada por agentes químicos ou substâncias tóxicas.

§ 1º O armazenamento de matérias-primas, ingredientes e alimentos pode ser feito:

I - sob temperatura ambiente: no estoque seco, segundo especificações do produto, sendo que a temperatura no local não deve ultrapassar 25°C (vinte e cinco graus *Celsius*);

II - sob temperatura controlada, em se tratando de produtos perecíveis:

a) congelados, quando armazenados a temperaturas negativas, ou seja, entre -12°C (doze graus *Celsius* negativos) e -18°C (dezoito graus *Celsius* negativos), ou mais frio;

b) refrigerados, quando os alimentos são armazenados a temperatura entre 0°C (zero grau *Celsius*) a 10°C (dez graus *Celsius*), de acordo com o tipo de produto:

1 - carnes: até 5°C (cinco graus *Celsius*);

2 - pescado: até 4°C (quatro graus *Celsius*);

3 - embutidos frios e laticínios: até 5°C (cinco graus *Celsius*);

4 - frutas, legumes, verduras, hortaliças e ovos: até 10°C (dez graus *Celsius*).

§ 2º Os alimentos proteicos de origem animal, congelados ou resfriados, devem ser armazenados separados por espécie e com a temperatura ajustada à necessidade de conservação do produto mais sensível, sendo recomendável o armazenamento do pescado em equipamento unicamente destinado a essa finalidade.

§ 3º No interior de câmaras frigoríficas devem-se adotar os seguintes padrões de organização:

I - produtos industrializados, acondicionados nas partes mais baixas;

II - produtos crus, acondicionados nas prateleiras centrais;

III - alimentos preparados, submetidos ou não à cocção, acondicionadas nas prateleiras superiores.

§ 4º A temperatura de matérias-primas, ingredientes e alimentos que necessitem de condições especiais de conservação deve ser monitorada e registrada no ato da recepção e durante todo o armazenamento.

§ 5º Outros parâmetros de temperatura de armazenamento podem ser adotados, de acordo com as especificações do fabricante, constantes da rotulagem.

Art. 55. Todo o material destinado à embalagem e rotulagem deve ser armazenado protegido em local isolado, afastado do piso e paredes, em ambiente limpo e organizado, sobre prateleiras ou estrados e fora das instalações de manipulação.

Art. 56. Para o adequado armazenamento de matérias-primas, ingredientes e alimentos devem-se observar:

I - a adoção de medidas higiênico-sanitárias que garantam a adequada conservação dos produtos e se evitem a contaminação cruzada;

II - a existência de rotulagem completa, que ateste a procedência dos produtos;

III - a retirada da embalagem secundária para o acondicionamento, sendo vedada a manutenção em caixas de papelão no interior de geladeiras, câmaras ou freezers, por se tratar de material poroso, isolante térmico e com alto potencial de contaminação;

IV - a adequada arrumação, para que os produtos com prazo de validade menor sejam utilizados primeiro;

V - o acondicionamento sobre paletes, estrados e ou prateleiras;

VI - o afastamento mínimo no armazenamento de 10 cm da parede, 25 cm do chão e 60 cm do teto, a fim de permitir a adequada circulação de ar entre os produtos;

VII - o empilhamento máximo indicado pelo fabricante, preferencialmente em cruz e o alinhamento de forma organizada, como forma de favorecer a circulação de ar entre os produtos e evitar acidentes;

VIII - o acondicionamento de frutas, verduras e legumes, em embalagens incolores e transparentes, sendo preferível a realização de seleção, pré-lavagem, escorrimento e colocação em recipientes transparentes, fechados e cobertos.

§ 1º O armazenamento de matérias-primas retiradas de suas embalagens originais e fracionadas ou de alimentos preparados submetidos ou não à cocção requer a transferência para recipientes menores, transparentes, fechados e higienizados, em volumes de altura máxima de 10 cm e/ou peso de aproximadamente 2,5 Kg, devidamente identificados por meio de etiqueta, constando:

I - designação do produto ou da preparação;

II - data e hora de fracionamento ou preparo;

III - prazo de validade.

§ 2º Os rótulos originais de matérias-primas e ingredientes devem ser guardados o tempo em que permanecerem armazenados, assegurando-se que os mesmos permaneçam legíveis.

§ 3º Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

§ 4º É vedado o armazenamento de matérias-primas, ingredientes, alimentos e bebidas:

I - junto a produtos químicos ou de limpeza;

II - diretamente sobre o piso, inclusive em jiraus e no interior de câmaras frigoríficas;

III - virados de cabeça para baixo, quando se tratar de recipientes de vidro, a fim de se evitar o aparecimento de ferrugem nas tampas;

IV - expostos diretamente à luz solar ou intempéries.

§ 5º Os paletes, estrados e prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

§ 6º As geladeiras, câmaras ou freezers destinados ao armazenamento e à guarda de alimentos devem ter o uso exclusivo para essa finalidade.

Art. 57. É obrigatória a destinação final de matérias-primas, ingredientes, alimentos ou embalagens manifestamente inadequadas, reprovadas ou com a validade vencida, sendo necessária, a devida segregação e identificação de advertência enquanto permanecer no estabelecimento.

SUBSEÇÃO IV DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 58. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com o volume, a diversidade e a complexidade das preparações alimentícias.

Art. 59. Durante a preparação dos alimentos, deve-se:

I - evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo, inclusive por meio das mãos e da utilização de equipamentos e utensílios, a fim de reduzir o risco de contaminação cruzada;

II - utilizar somente água potável para a manipulação de alimentos.

Parágrafo único. Deve-se produzir somente a partir de água potável:

I - o gelo para utilização em alimentos, desde que mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem a sua contaminação;

II - o vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos.

Art. 60. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente, somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a sua qualidade higiênico-sanitária.

Art. 61. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, reduzindo o risco de contaminação.

Parágrafo único. Os vegetais que forem submetidos a cozimento devem ser previamente lavados em água potável abundante.

Art. 62. Ao alimento submetido a tratamento térmico deve-se garantir que:

I - o seu centro geométrico atinja a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus *Celsius*) por dois minutos ininterruptos; ou

II - que todas as suas partes atinjam 74°C (setenta e quatro graus *Celsius*).

§ 1º A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

§ 2º Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Art. 63. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para o tratamento térmico, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

§ 1º Os óleos e as gorduras devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus *Celsius*) e devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais e sinais de saturação, tais como aroma, sabor, coloração, sujidades e a formação intensa de espuma e fumaça durante o uso.

§ 2º É proibida a reutilização de óleos e gorduras na preparação de outros alimentos.

Art. 64. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor.

Parágrafo único. Excetuam-se do disposto no *caput*, os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

Art. 65. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana.

§ 1º O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus *Celsius*) ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

§ 2º Os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração, caso não forem imediatamente utilizados.

§ 3º O processo de descongelamento deve ser devidamente monitorado e registrado, com a data e hora de início do procedimento e temperatura ajustada do equipamento.

§ 4º É expressamente vedado:

I - o descongelamento de alimentos:

a) a temperatura ambiente;

b) submerso em água, exposto em água corrente ou sob ação de corrente direta de ar;

II - o recongelamento de alimentos que tenham sido descongelados.

Art. 66. Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus *Celsius*) por, no máximo, seis horas e, quando resfriados, mantidos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus *Celsius*).

Parágrafo único. Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60°C (sessenta graus *Celsius*), devem ser consumidos em até sessenta minutos.

Art. 67. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus *Celsius*), deve ser de cinco dias.

Parágrafo único. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus *Celsius*) e inferiores a 5°C (cinco graus *Celsius*), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Art. 68. Para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos preparados devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento, como forma de minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

Parágrafo único. O resfriamento consiste na redução da temperatura do alimento preparado, em equipamento específico para esta finalidade, de 60°C (sessenta graus *Celsius*) a 10°C (dez graus *Celsius*) em até duas horas.

Art. 69. Para a conservação sob frio, o alimento preparado deve atingir as seguintes temperaturas:

I - inferiores a 5°C (cinco graus *Celsius*), no caso de refrigeração;

II - inferiores a -12°C (doze graus *Celsius* negativos) até -18°C (dezoito graus *Celsius* negativos) ou mais frio, no caso de congelamento.

Art. 70. O preparo de alimentos que contenham proteína de origem animal e que se destinem ao consumo cru exige a climatização do ambiente de produção.

Art. 71. As matérias-primas e os ingredientes que não forem utilizados em sua totalidade, assim como as sobras de alimentos preparados e não distribuídos devem ser adequadamente acondicionados e identificados, minimamente, com as seguintes informações:

I - designação do produto;

II - data e hora de fracionamento;

III - prazo de validade estabelecido após:

a) a retirada da embalagem original; ou

b) o preparo.

Parágrafo único. Os alimentos preparados para o consumo imediato, com ou sem cocção, não podem ser reutilizados para elaboração de novos pratos.

Art. 72. Os hortifrutícolas a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial.

§ 1º Frutas, legumes, verduras e hortaliças devem ser manipulados em local higienizado e bem iluminado, adotando-se os seguintes procedimentos:

I - eliminação das partes danificadas ou não comestíveis;

II - exame visual e lavagem individual em água potável corrente de cada vegetal;

III - separação dos vegetais lavados por lote;

IV - uso de solução sanitizante própria para alimentos, conforme orientação do fabricante;

V - colocação dos vegetais em solução, atentando para que todos sejam submersos;

VI - manutenção dos vegetais submersos por vinte minutos;

VII - enxague em água corrente filtrada;

VIII - escoamento ou centrifugação;

IX - conservação do lote que não será imediatamente utilizado sob refrigeração, após ser devidamente acondicionado e identificado como produto higienizado.

§ 2º Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão sanitário competente e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado, devendo ser descartados após cada utilização.

Art. 73. Os alimentos que forem elaborados com o uso de aditivos, para os quais haja limite máximo previsto na legislação, devem ter o processo de preparo descrito e aprovado pela autoridade sanitária e somente ser disponibilizado ao consumo, quando embalados e rotulados.

Art. 74. É vedada a entrega ao consumo de alimentos prontos a base de ovo cru e maionese caseira.

Parágrafo único. A necessidade de uso de ovo cru nas preparações deve ser substituída, a critério do estabelecimento, por ovo líquido pasteurizado, liofilizado ou outro produto industrializado similar, que venha a produzir os efeitos culinários desejáveis.

SUBSEÇÃO V DO TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

Art. 75. O transporte do alimento preparado, bem como a distribuição e a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

Parágrafo único. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante todas as etapas do transporte.

Art. 76. As refeições prontas para o consumo devem ser transportadas em veículos fechados, logo após o seu acondicionamento em recipiente hermeticamente vedado, de material atóxico, em perfeito estado de conservação e higiene, com capacidade para conservar a temperatura do produto abaixo de 5º C (cinco graus centígrados) ou acima de 60ºC (sessenta graus centígrados), respeitado o binômio tempo e temperatura de segurança.

§ 1º Nos recipientes utilizados para acondicionamento dos alimentos deve constar rotulagem com dizeres mínimos sobre o nome, endereço e CNPJ do fabricante, tipo de alimento (s) transportado (s), data, hora de produção, temperatura de manutenção e prazo de validade.

§ 2º É obrigatório o monitoramento da temperatura das refeições transportadas e o seu registro em planilha no momento da expedição e recepção.

Art. 77. Os alimentos preparados somente podem ser transportados em veículos exclusivos para essa finalidade, dotados de carroceria fechada, bem conservados e em boas condições higiênico-sanitárias, sendo vedada a presença de qualquer produto ou material estranho.

SUBSEÇÃO VI DO MANEJO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Art. 78. A gestão de resíduos sólidos produzidos por estabelecimentos de alimentos é de responsabilidade exclusiva de seus geradores, nos termos do art. 61 da Lei nº 3.273, de 6 de setembro de 2001, que *dispõe sobre a Gestão do Sistema de Limpeza Urbana do Município do Rio de Janeiro*.

§ 1º Os estabelecimentos de alimentos devem providenciar a segregação na fonte geradora dos resíduos sólidos, a fim de serem adequadamente destinados, considerando o seu potencial de contaminação ambiental, de acordo com os seguintes tipos:

I - papel e papelão;

II - metal;

III - plástico;

IV - vidro;

V - lixo cuja natureza ou composição sejam similares ao tipificado como domiciliar.

§ 2º A segregação de resíduos sólidos de que trata o § 1º deve ser acompanhada dos seguintes procedimentos, voltados à preservação de sua integridade e ao isolamento de qualquer contato desses com alimentos e bebidas:

I - acondicionamento em recipientes coletores específicos para a recepção dos diferentes tipos de resíduos sólidos;

II - uso de invólucros descartáveis resistentes, confeccionados, preferencialmente, em material biodegradável ou ambientalmente sustentável;

III - movimentação interna de recipientes coletores ou invólucros sem cruzamentos;

IV - estocagem em local fechado ou isolado;

V - oferta para coleta de forma seletiva e somente nos dias e horários pré-determinados pela empresa responsável.

§ 3º Os recipientes coletores devem ser devidamente identificados por tipo de resíduo e ofertados em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, posicionados em locais de fácil acesso nas áreas de produção de alimentos e bebidas e de consumação.

§ 4º Os recipientes coletores devem ser de fácil limpeza, dotados de tampa sem acionamento manual e mantidos em boas condições de higiene e conservação.

§ 5º É facultado aos estabelecimentos de alimentos, a instalação em áreas de consumação e exposição à venda, de recipientes dotados de tampa do tipo *vai e vem*.

§ 6º A coleta dos resíduos de que trata o § 1º pode ser realizada pelo prestador de serviços contratado para a remoção do lixo extraordinário, desde que disponha de meios para mantê-los segregados até a adequada destinação final.

§ 7º A critério dos responsáveis pelos estabelecimentos de alimentos, os resíduos definidos no § 1º podem ser ofertados para entidades ou empresas cadastradas no órgão municipal competente para fins de reciclagem ou reaproveitamento.

Art. 79. No caso de grandes geradores de resíduos, o abrigo deve ser externo, considerando as seguintes características:

I - ser construído em ambiente exclusivo, com revestimentos resistentes, lisos, laváveis e de fácil higienização no piso, no teto e nas paredes;

II - possuir abertura para ventilação, devidamente telada;

III - ser provido de pontos de iluminação, ponto de água, tomadas elétricas, canaletas de escoamento de águas servidas direcionadas para a rede de esgoto e ralo sifonado com tampa escamoteável.

Art. 80. Em qualquer caso, deve haver área específica para limpeza e higienização dos recipientes coletores e demais equipamentos utilizados na coleta.

SUBSEÇÃO VII DO CONTROLE DE PRAGAS E VETORES

Art. 81. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. Deve ser adotado pelos estabelecimentos um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

Art. 82. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo órgão competente.

§ 1º Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação de ambientes, alimentos, equipamentos e utensílios.

§ 2º Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

SUBSEÇÃO VIII DA DOCUMENTAÇÃO, DO REGISTRO E CONTROLE DE QUALIDADE

Art. 83. O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

Parágrafo único. Esses documentos devem estar acessíveis a todos os colaboradores envolvidos, especialmente aos manipuladores de alimentos, devendo conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e serem aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico pelo estabelecimento.

Art. 84. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimento Operacional Padronizado - POP, abrangendo os seguintes aspectos:

- I - higiene, saúde e segurança dos manipuladores;
- II - higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- III - controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- IV - higienização do reservatório de água;
- V - manejo de resíduos sólidos;
- VI - descarte de óleo saturado;
- VII - controle diário de temperatura dos equipamentos frigorificados;
- VIII - higienização de hortifrutícolas destinadas a preparações e ao consumo cruas;
- IX - controle de tempo e temperatura das preparações.

§ 1º Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos, assim como as medidas adotadas nos casos em que os mesmos apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

§ 2º Devem-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução.

§ 3º O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

§ 4º O POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações:

- I - natureza da superfície a ser higienizada;
- II - método de higienização empregado;

III - produto a ser utilizado, com a descrição do princípio ativo e sua concentração;

IV - tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização;

V - temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.

§ 5º Quando aplicável, o POP deve contemplar a operação de desmontagem e remontagem de equipamentos e componentes para higienização e conservação.

§ 6º No caso da adoção de controle químico é obrigatória a apresentação do comprovante de execução do serviço pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação específica.

§ 7º As ações e medidas semestrais relacionadas à higienização do reservatório de água devem ser comprovadas mediante certificação e ordem de serviço válida, expedidos por firma especializada e habilitada, acompanhados de laudo de potabilidade da água emitido por laboratório certificado, na forma da legislação vigente.

§ 8º O descarte de resíduos sólidos e óleos saturados deve ser feito por empresas especializadas devidamente registradas no órgão ambiental competente, comprovável por meio de contrato de prestação de serviços.

§ 9º Todos os registros relativos ao monitoramento da temperatura dos equipamentos refrigerados, bem como ao controle de tempo e temperatura das preparações devem ser mantidos por período mínimo de trinta dias, para fins de eventual rastreabilidade.

§ 10. Os documentos comprobatórios devem permanecer à disposição da autoridade sanitária, para fins de fiscalização.

Art. 85. Para fins de controle de qualidade, objetivando a detecção de possíveis falhas no processo de trabalho, podem ser coletadas amostras de alimentos acabados e remetidas à análise laboratorial.

Parágrafo único. A autoridade sanitária pode, a qualquer momento, recolher as amostras para análise fiscal em laboratório oficial, objetivando o embasamento das ações de vigilância.

CAPÍTULO V DAS EXIGÊNCIAS COMPLEMENTARES

SEÇÃO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 86. Os estabelecimentos de alimentos devem observar aos preceitos técnicos relativos à proteção da saúde no tocante à manipulação de alimentos, em especial às normas de boas práticas contidas nesta Portaria.

Parágrafo único. As exigências complementares cabíveis a estabelecimentos específicos são previstas neste Capítulo.

SEÇÃO II DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

SUBSEÇÃO I DOS BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES, REFEITÓRIOS, COZINHAS INDUSTRIAIS E INSTITUCIONAIS E CONGÊNERES

Art. 87. Nos estabelecimentos tratados nesta Subseção devem ser previstas, além das condições essenciais à manipulação de alimentos previstas nesta Portaria, as seguintes instalações:

I - para qualquer estabelecimento:

a) depósito com áreas distintas para alimentos, utensílios, domissanitários, saneantes, embalagens e demais artigos, observadas suas especificidades;

b) depósito de bebidas industrializadas;

II - para restaurantes, churrascarias e cozinhas voltadas ao fornecimento de refeições ou lanches para consumo interno e externo:

a) área de recepção de mercadorias;

b) ambiente de produção com áreas de pré-preparo, preparo, finalização e distribuição dispendo de barreiras técnicas ou físicas, de modo a evitar a contaminação cruzada;

c) área para fracionamento, pesagem, envase e rotulagem de produtos distribuídos ou expostos embalados, observadas as diferentes categorias;

d) área exclusiva para recepção e lavagem de louças e utensílios sujos, que contenham barreiras como forma de se evitar a contaminação dos demais ambientes de manipulação com produtos químicos aplicados;

e) sanitários destinados aos clientes.

III - para cozinhas industriais ou institucionais voltadas ao fornecimento de refeições ou lanches para consumo interno e externo, a instalação de:

a) barreira sanitária em cada entrada da cozinha, dotado de lavatório, dispensador para sabão líquido, toalheiro para toalhas de papel não reciclado e coletor com tampa acionada sem contato manual;

b) barreiras físicas nas entradas e entre as áreas de produção das diversas modalidades de alimentos, como forma de reduzir a contaminação cruzada.

Parágrafo único. Os serviços de alimentação especializados em preparações a base de pescado devem possuir equipamentos frigoríficos exclusivos para o seu armazenamento e guarda.

Art. 88. É obrigatória a instalação de sistemas próprios e exclusivos de exaustão para o funcionamento de:

I - churrasqueiras elétricas ou movidas a carvão vegetal;

II - fornos a lenha.

§ 1º As churrasqueiras e os fornos a lenha devem ser instalados em locais adequados, seguros e fora do alcance do público.

§ 2º O carvão vegetal e a lenha utilizados como combustível devem ser armazenados em local apropriado, conservados em perfeito estado, de forma a não contaminar o ambiente e os alimentos.

§ 3º O carvão vegetal e a lenha, obrigatoriamente, devem possuir rotulagem e certificação de origem.

Art. 89. Os refeitórios e as áreas de consumação do alimento preparado devem ser mantidos organizados e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de higiene e conservação.

Art. 90. Os utensílios de uso contínuo utilizados na consumação de alimentos e bebidas, tais como travessas, louças, pratos, talheres e copos devem se apresentar em perfeito estado de conservação e serem devidamente higienizados, desinfetados e secos após cada uso, além de armazenados em local protegido.

Parágrafo único. Utensílios utilizados na consumação de alimentos e bebidas somente devem ser disponibilizados ao consumidor, sem qualquer sujidade, secos e isentos de quaisquer imperfeições, rachaduras, lascas ou quebradiços.

Art. 91. Os copos de uso contínuo e demais utensílios destinados a servir bebidas devem ser higienizados em área diferente dos demais utilizados na consumação do alimento.

Art. 92. É admitido o preparo e a finalização de alimentos proteicos de origem animal para o consumo cru, em equipamentos, bancadas ou balcões instalados nas áreas de consumação de restaurantes e refeitórios, desde que:

I - o alimento permaneça exposto ao preparo e à finalização somente o tempo necessário à sua realização;

II - o ambiente seja mantido a temperatura que não ultrapasse a 21°C (vinte e um graus *Celsius*);

III - seja garantida a expedição ou exposição do alimento à temperatura inferior a 5°C (cinco graus *Celsius*).

Art. 93. As toalhas e os protetores de mesa ou balcão devem ser, preferencialmente, confeccionadas em material que confira impermeabilidade e garanta a fácil higienização.

Parágrafo único. As toalhas e os protetores confeccionados em tecido, bem como os guardanapos de pano devem ser individualmente disponibilizados e substituídos logo após cada utilização.

Art. 94. É admitido o emprego de artigos considerados de uso único, quando descartados imediatamente após a utilização, observada a eventual existência de restrição legal ou regulamentar quanto ao material utilizado em sua confecção, não cabendo qualquer processo de higienização ou reaproveitamento.

Art. 95. Somente é permitida a utilização de molhos e temperos de mesa industrializados, devidamente rotulados e dispostos em suas embalagens originais, não recarregáveis e indevassáveis, desde que, após a sua abertura, contenham etiqueta com a data de validade e sejam conservados de acordo com a indicação do fabricante.

§ 1º As preparações próprias de molhos e temperos de mesa, devem ser dispostos em recipientes próprios, desde que adequadamente conservados, higienizados e identificados, com as seguintes informações:

I - designação do produto;

II - data de preparo;

III - data de validade.

§ 2º Em qualquer hipótese é vedado o reaproveitamento de embalagens industriais para reenvase de molhos e temperos.

Art. 96. Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

Art. 97. O recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas deve se dar em área reservada nos serviços de alimentação.

Parágrafo único. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados.

Art. 98. O preparo de bebidas nos serviços de alimentação, alcoólicas ou não, incluídas aquelas obtidas pela liquidificação de vegetais *in natura*, deve ocorrer em boas condições higiênico-sanitárias.

§ 1º As frutas, os legumes, as verduras, o leite e os demais produtos alimentícios utilizados nas preparações devem estar em perfeitas condições de consumo.

§ 2º A matéria-prima adquirida beneficiada deve estar embalada e identificada com o nome do vegetal, local de origem, dados do beneficiador, data do beneficiamento e prazo de validade.

§ 3º Todas as bebidas preparadas em serviços de alimentação devem ser destinadas ao consumo imediato no próprio estabelecimento.

Art. 99. Os equipamentos de moagem e de extração utilizados para o preparo de bebidas que utilizem vegetais devem ser de material inoxidável, de fácil higienização, protegidos do acesso de vetores e pragas e isolados da área de consumo.

§ 1º Os moedores e extratores devem ter todo o sumo e restos removidos após cada uso e serem higienizados sempre ao fim de cada dia de trabalho, providenciando-se, se necessário, a desmontagem de peças e engrenagens objetivando otimizar o procedimento.

§ 2º Os lubrificantes e as graxas utilizados nos equipamentos de moagem e extração devem ser atóxicos e atender às especificações da legislação específica.

§ 3º Os resíduos de vegetais devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua destinação final.

Art. 100. A água em seu estado natural ou sólido, quando utilizada nos produtos liquefeitos deve ser tratada, filtrada e estar em plenas condições de consumo.

Art. 101. O gelo para adição à bebida industrializada ou preparada no estabelecimento deve ser de água tratada e filtrada, preparado e conservado em condições seguras e de procedência conhecida, sendo proibido o uso de gelo em escamas ou lascas para essa finalidade.

§ 1º É admitido o uso de gelo triturado, em escamas ou lascas, de procedência conhecida e obtido a partir de água potável, apenas para a conservação de bebidas industrializadas e embaladas.

§ 2º É obrigatória a troca do elemento filtrante dos equipamentos de acordo com a especificação do fabricante.

Art. 102. A cana de açúcar para obtenção de caldo por meio de moagem deve atender aos seguintes quesitos que lhes confirmam segurança sanitária:

I - possuir procedência conhecida;

II - encontrar-se em boas condições higiênico-sanitárias e com a respectiva casca íntegra e sem rachaduras;

III - serem mantidas, na armazenagem, elevadas do piso, sobre estrados e prateleiras e afastadas da parede.

§ 1º Quando submetida a processo de descascamento, a cana de açúcar deve permanecer acondicionada em embalagem fechada e devidamente identificada, até o momento de sua moagem.

§ 2º Os depósitos de canas de açúcar destinadas à moagem devem possuir piso, paredes e teto lisos e impermeáveis, com aberturas protegidas contra a entrada de vetores, em condições adequadas de higiene.

§ 3º No depósito deve-se adotar providências no sentido de se respeitar a rotatividade do fluxo de canas de açúcar, dando-se preferência à saída das que entraram primeiro e assim sucessivamente.

§ 4º As canas de açúcar só podem:

I - permanecer no local de preparo, com ou sem casca, se mantidas devidamente protegidas de poeiras, sujidades e contaminações e segregadas de demais objetos, mercadorias e produtos;

II - ser moídas sem a casca.

§ 5º A cana de açúcar com casca deve ser raspada na presença do consumidor, momentos antes de sua moagem, em área separada para este fim, com distanciamento considerado seguro de alimentos prontos ou não.

§ 6º É vedada a utilização de:

I - óleo destinado à fritura que apresentar escurecimento, odor forte ou excesso de sujidade, espuma e fumaça, devendo ser substituído sempre que apresentar sinais de saturação;

II - cana de açúcar destinada à moagem, que não atenda aos preceitos de segurança sanitária previstos neste regulamento.

§ 7º Todos os equipamentos utilizados para o preparo de bebidas devem ser de material inoxidável, de fácil higienização, protegidos do acesso de vetores e pragas e isolados da área de consumo.

Art. 103. A gaseificação de refrigerantes dispostos em máquinas próprias é permitida, observando-se a legislação em vigor.

Art. 104. É proibida a industrialização de bebidas alcoólicas nos estabelecimentos de alimentos.

Art. 105. As polpas de frutas industrializadas devem ser:

I - conservadas segundo as orientações do fabricante;

II - embaladas e etiquetadas, quando fracionadas.

Art. 106. A refrigeração de bebidas industrializadas deve ocorrer em equipamentos apropriados ou recipientes isotérmicos destinados exclusivamente a essa finalidade, em boas condições higiênico-sanitárias e de conservação, admitindo-se, tão somente, o acondicionamento compartilhado de bebidas preparadas no próprio estabelecimento, desde que se apresentem em recipientes identificados e hermeticamente fechados.

Parágrafo único. É vedado o acondicionamento de bebidas industrializadas diretamente sobre o piso.

Art. 107. Os sorvetes e comestíveis gelados industrializados devem se apresentar embalados ou serem ofertados em recipientes descartáveis ambientalmente aceitos ou consumíveis;

Parágrafo único. Os sorvetes industrializados, após abertos ou retirados de sua embalagem original devem ser devidamente identificados, em que conste:

I - designação do produto;

II - data de abertura ou retirada da embalagem original;

III - prazo de validade.

Art. 108. As frutas utilizadas para adição em gelados comestíveis e refrescos, bem como para a preparação de sucos e demais bebidas devem ser previamente higienizadas e, se porcionadas, acondicionadas em recipientes adequados, limpos, etiquetados com informações obrigatórias e mantidas sob refrigeração.

Parágrafo único. É proibido o acondicionamento de sacarias e caixas de frutas diretamente sobre o piso.

Art. 109. Os serviços de alimentação somente podem oferecer ao consumo, canudos fabricados exclusivamente com material biodegradável e/ou reciclável individual e hermeticamente embalados com material semelhante, vedado o emprego de materiais plásticos ou oxibiodegradáveis.

SUBSEÇÃO II DOS AUTOSSERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Art. 110. Os estabelecimentos que expõem ao consumo o alimento preparado são denominados, para os efeitos desta Portaria, autosserviços de alimentação, popularmente conhecidos também por *self service*.

Art. 111. Nenhum alimento de ingestão direta pode ser exposto ao consumo sem estar devidamente conservado e protegido de poeira, perdigotos, insetos e animais.

§ 1º Os equipamentos de exposição de alimentos preparados instalados nas áreas de consumação devem:

I - ser constituídos de material liso, compacto e resistente, com recipientes e utensílios de material inoxidável e de fácil higienização;

II - dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

§ 2º Os alimentos produzidos que, por força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, devem ser abrigados em vitrines e manuseados mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

§ 3º Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados que requeiram ser mantidos sob temperatura controlada, devem ser devidamente dimensionados e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

Art. 112. Nos equipamentos expositores, os alimentos quentes devem ser mantidos em temperatura igual ou superior a 60°C (sessenta graus *Celsius*) por no máximo seis horas e os alimentos frios, em temperatura igual ou inferior a 5°C (cinco graus *Celsius*).

Parágrafo único. A temperatura dos alimentos, quentes e frios, expostos nos equipamentos deve ser regularmente monitorada e registrada, com periodicidade diária mínima de duas aferições.

Art. 113. Todas as preparações que contenham pescado para o consumo cru, que se apresentem prontas e aguardando para serem distribuídas ou expostas em forma de bufê, devem ser mantidas sob refrigeração, em temperatura abaixo de 4°C (quatro graus *Celsius*).

Art. 114. Devem ser adotados procedimentos que mantenham protegidas as partes dos talheres que entrem em contato com os alimentos prontos, do acesso direto dos consumidores.

Art. 115. Os estabelecimentos de alimentos com autosserviço são responsáveis por orientar os consumidores quanto à necessidade de adoção dos seguintes comportamentos:

I - higienização das mãos antes de se servir;

II - proibição de:

a) tocar os alimentos com as mãos;

b) falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos, enquanto se serve;

SUBSEÇÃO III DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESPECIALIZADOS EM PREPARAÇÕES DA CULINÁRIA ORIENTAL

Art. 116. Os estabelecimentos devem dispor de equipamentos de calor e frio necessários à distribuição e exposição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

Parágrafo único. São equipamentos e utensílios específicos, de uso obrigatório, presentes nos serviços de alimentação especializados em culinária oriental:

I - *hashi*: varetas utilizadas como talheres feitos de madeira, bambu, marfim, metal ou plástico;

II - *netabako*: balcão expositor refrigerado, com capacidade de conservar os alimentos utilizados durante a confecção de *sushis* e *sashimis*;

III - *make table*: equipamento refrigerado, composto por pista fria e cubas para acondicionamento dos alimentos, com capacidade de conservá-los durante a confecção dos *sushis* e *sashimis*.

Art. 117. Consideram-se, para fins desta Portaria, preparações prontas para o consumo, típicas da culinária oriental:

I - arroz temperado: também chamado por *sushi-meshi* ou *shari*, consiste na mistura do arroz característico e apropriado para confecção de *sushi*.

II - *ceviche*: fatias de peixe marinadas;

III - *chirashi*: frutos do mar espalhados sobre o arroz de *sushi*;

IV - *gukan*: arroz enrolado por algas marinhas e recheados com peixes, ovas, frutos do mar e legumes;

V - *nigui*: bolinho de arroz coberto com fatia de peixe ou marisco cru;

VI - *nori*: folha feita a partir de alga marinha seca e desidratada;

VII - *onigui*: bolinho e arroz feito de forma específica, normalmente triangular, envolto por folha de *nori*, com ou sem recheio;

VIII - *sushi*: caracterizada pela união do arroz temperado e de outros ingredientes como gengibre, raiz forte, vegetais, pescados, frutas, entre outros;

IX - *sashimi*: caracterizada como sendo fatias de pescado cru, podendo, em casos específicos, serem cozidas ou defumadas;

X - *temaki*: cone de alga recheado com arroz, peixe cru, frutos do mar e legumes;

XI - *tempura*: frutos do mar e vegetais empanados e fritos.

§ 1º Constituem-se em ingredientes e matérias primas essenciais às preparações da culinária oriental:

I - tempero: consiste na mistura de sal, açúcar e vinagre de arroz, em proporção que garanta pH igual ou menor a 4,5 e que, ocasionalmente, pode ser acompanhado de alga, saquê, suco de laranja e outros ingredientes;

II - pescado oriundo de cativeiro: é o pescado proveniente de sistemas de cultivo, alimentado com ração específica e certificada, com ambiente controlado e manejos nutricionais e sanitários que garantam sua inocuidade e qualidade;

III - pescado oriundo de captura em alto mar: é o pescado extraído diretamente da natureza através da pesca regulada, respeitando a época e local de pesca correta e demais leis vigentes;

IV - *wasabi*: condimento típico da culinária japonesa.

§ 2º Os *hashis* devem ser embalados individualmente e descartados após o uso, quando de material descartável.

§ 3º O pH (potencial Hidrogeniônico) consiste de uma escala logarítmica, que mede o grau de acidez, neutralidade ou alcalinidade de uma determinada solução.

Art. 118. A sala de preparo e montagem de sushis e similares deve possuir área isolada, exclusiva e climatizada, de forma a garantir a temperatura recomendada da matéria prima e dos alimentos pelo fabricante e pela legislação vigente.

Art. 119. As superfícies das bandejas, barcas, tinas para mistura de temperos, formas, tigelas e tábuas de corte devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização das mesmas e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Parágrafo único. Os materiais utilizados no armazenamento, mistura e exposição de sushis e similares não devem ser isolantes térmicos, como isopor e bambu.

Art. 120. As esteiras de preparo de sushi por serem de difícil higienização devem ser protegidas com filme de PVC removível, trocado diariamente e sempre que necessário.

Art. 121. O equipamento de exposição dos alimentos na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

Art. 122. A área de preparação dos *sushis* e demais iguarias devem ser higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

Art. 123. Os ornamentos adicionados aos pratos, tais como vegetais, legumes, saladas, não devem constituir fonte de contaminação, devendo ser adequadamente higienizados.

Art. 124. Os *sushis* e similares preparados, armazenados e expostos ao consumo que não forem consumidos em até 4 horas devem ser descartados, sendo proibida a reutilização de sobras seja qual for a forma de distribuição ao consumo.

Parágrafo único. A exposição ao consumo deve ocorrer de acordo com a temperatura preconizada nesta portaria, devendo haver registros de cada monitoramento, devidamente datados e rubricados, prevendo ações corretivas quando da ocorrência de desvios.

Art. 125. O arroz recém-preparado deverá ser misturado completamente ao tempero, formando o arroz temperado, de forma com que todas as partes do alimento fiquem totalmente acidificadas.

§ 1º O arroz temperado deverá ser utilizado e consumido em até vinte e quatro horas.

§ 2º O excedente de arroz temperado utilizado ou manipulado no preparo de *sushis* deverá ser descartado.

§ 3º Toda a preparação com arroz temperado, devidamente padronizada e documentada para fins de comprovação do limite crítico de acidez, deverá ter uma amostra submetida à análise laboratorial, o qual deverá ter o pH menor ou igual a 4,5.

§ 4º Havendo troca ou mudança na receita padrão do arroz temperado, uma nova análise laboratorial deverá ser realizada, ficando o laudo no estabelecimento à disposição da fiscalização para fins de verificação.

§ 5º O pH do arroz temperado deverá ser monitorado a cada preparação, não podendo ultrapassar o limite crítico de 4,5.

§ 6º O arroz temperado, armazenado no estabelecimento, que apresentar pH inadequado deverá ser descartado.

Art. 126. O pescado oriundo de captura em alto mar, destinado a preparações para o consumo cru ou parcialmente cozidas, deverá, a fim de eliminar possíveis parasitas, em etapa de produção específica na indústria, ter sido submetido a processo de congelamento conforme uma das seguintes técnicas:

I - -20°C (vinte graus *Celsius* negativos), por no mínimo 24 horas;

II - -35°C (trinta e cinco graus *Celsius* negativos), por no mínimo 15 horas.

§ 1º O processo de congelamento deverá ser comprovado no ato de recepção do pescado no serviço de alimentação, através de documentos fornecidos pela indústria.

§ 2º O pescado a que se refere este artigo deverá ser recebido pelos serviços de alimentação, na forma congelada, ou seja, em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus *Celsius* negativos) ou conforme especificações de sua rotulagem.

Art. 127. O pescado oriundo de cativeiro destinado ao consumo cru ou parcialmente cozido poderá ser recebido e armazenado na forma refrigerada, com temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus *Celsius*), desde que haja comprovação documental fornecida pela indústria.

Parágrafo único. O pescado recebido resfriado não poderá ser congelado.

Art. 128. É proibida a reutilização de sobras de *sushi* e demais iguarias da culinária oriental, em qualquer hipótese.

SUBSEÇÃO IV DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM EVENTOS DE MASSA

Art. 129. É responsabilidade dos organizadores de eventos de massa em áreas públicas ou privadas e, também, dos estabelecimentos participantes providenciar toda a documentação necessária ao exercício das atividades e a montagem de estruturas provisórias e materiais destinados à manipulação de alimentos.

§ 1º Ao organizador compete:

I - prover todos os estabelecimentos de:

a) água potável para o reabastecimento de seus respectivos reservatórios, sempre que for necessário;

b) energia elétrica, suficientemente dimensionada ao atendimento de suas necessidades;

II - disponibilizar locais apropriados para o recolhimento de resíduos, notadamente água servida, óleo de fritura e lixo produzido em decorrência da atividade

III - providenciar a instalação ou segregação de banheiro de uso exclusivo para os manipuladores de alimentos, munido de vaso sanitário, lavatório com água corrente potável, sabão líquido, papel toalha e coletor de resíduos sem acionamento manual.

§ 2º Nos eventos de massa, as instalações físicas destinadas à manipulação de alimentos, bem como os materiais empregados e os processos de trabalho adotados devem atender aos parâmetros técnicos e às boas práticas estabelecidos nesta Portaria.

§ 3º O organizador exigirá de cada estabelecimento participante do evento, boas condições higiênico-sanitárias de suas instalações e processos de trabalho e poderá ser responsabilizado solidariamente em caso de descumprimentos.

§ 4º Compete ao órgão de vigilância sanitária municipal, dentre outras responsabilidades, a realização de inspeções prévias aos eventos de massa considerados de alto impacto, para fins de reconhecimento, orientações e aplicação de medidas corretivas.

Art. 130. É proibido o reaproveitamento, em eventos, de sobras de alimentos em qualquer hipótese.

SEÇÃO III DAS UNIDADES DE ENSINO E CRECHES

Art. 131. É proibido comercializar, adquirir, preparar, manipular e distribuir produtos que colaborem para a obesidade infantil, em comércio e serviços de alimentação instalados em unidades de ensino, públicas e privadas, situadas no Município.

§ 1º Incluem-se no disposto no *caput* os seguintes produtos:

I - salgadinhos, balas, chocolates, doces a base de goma, goma de mascar, pirulito e caramelo;

II - refresco de pó industrializado, refrigerantes e bebidas alcoólicas;

III - qualquer alimento manipulado na escola ou em ambiente não licenciado para a preparação alimentícia;

IV - alimentos com:

a) mais de 3 g (três gramas) de gordura em 100 kcal (cem quilocalorias) do produto;

b) mais de 160 mg (cento e sessenta miligramas) de sódio em 100 kcal (cem quilocalorias) do produto;

V - alimentos que contenham corantes artificiais, conservantes ou anti-oxidantes artificiais, observada a rotulagem nutricional disponível nas embalagens;

VI - alimentos sem rotulagem, composição nutricional e prazo de validade.

§ 2º Fica igualmente proibido divulgar ou exibir propaganda de quaisquer produtos constantes do § 1º nas dependências de unidades de ensino.

Art. 132. Os serviços de alimentação localizados em unidades de ensino que atendam à educação básica deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos, tendo, obrigatoriamente, a orientação de um profissional responsável técnico legalmente habilitado, que será responsável pela análise técnica dos alimentos e o respectivo cardápio, quando for o caso.

Art. 133. Nas creches deve haver, preferencialmente, um lactário em instalação individualizada para atendimento às crianças na faixa etária de até vinte e quatro meses de idade, dotados, especialmente, de:

I - áreas distintas de recepção, armazenamento, lavagem, preparo, esterilização e distribuição de mamadeiras;

II - equipamentos do tipo fogão, refrigerador, congelador, liquidificador, espremedor, esterilizador e exaustor, em bom estado de higiene e conservação;

III - portas de acesso providas de molas para fechamento automático;

IV - lavatório para higienização das mãos, abastecido de sabão líquido e toalhas de papel;

V - piso, paredes, teto e bancada revestidos por material liso, impermeável e resistente, em cor clara, mantidos em perfeitas condições de higiene e conservação;

VI - recipiente coletor de resíduos dotado de tampa com acionamento sem contato manual;

VII - filtro de água corrente, com identificação da data para troca do elemento filtrante;

VIII - utensílios em bom estado de conservação, tais como cuba para higienização de mamadeiras, talheres, caixas plásticas transparentes com tampa e identificadas, bacia e escova própria para higienização de mamadeiras com cerdas de cor escura.

§ 1º os utensílios devem ser de uso exclusivo para o lactário, tais como coqueteleira, mix, jarra, medidora, panela, colher medida, mexedor de silicone, peneira, entre outros.

§ 2º Cada mamadeira deve ser:

I - preparada no momento de ser servida;

II - devidamente identificada, com:

a) nome da criança;

b) designação do produto (fórmula);

c) data e hora de preparo;

d) prazo de validade.

§ 2º Após o uso, as mamadeiras, os bicos e protetores devem ser imediatamente lavados com água corrente, fazendo-se uso de solução detergente, escova própria sanitizada com cerdas de cor escura, seguido de enxague e secagem por escurimento.

§ 3º Antes do uso, as mamadeiras, bicos e protetores devem ser fervidos durante dez minutos e/ou ser submetido a outro método de sanitização química.

Art. 134. As creches devem providenciar procedimentos de rotina escritos para a higienização de chupetas, mamadeiras e utensílios de alimentação e afixados em local visível na área de preparo, em que conste:

I - os produtos sanitizantes devidamente registrados no órgão sanitário competente que são utilizados e o tempo de exposição de acordo com o especificado pelo fabricante;

II - os procedimentos de limpeza, higienização, enxague, secagem e guarda;

III - a frequência com que são realizados;

IV - o manipulador responsável pelas operações.

Art. 135. O manipulador de fórmulas infantis deverá ser, preferencialmente, exclusivo para essa função.

Parágrafo único. Na ausência de manipulador exclusivo na forma do *caput* deverá ser providenciado avental específico para o desempenho da função.

Art. 136. As mamadeiras que chegam à creche prontas de casa devem ser imediatamente identificadas, armazenadas sob refrigeração e mantidas com o protetor para o bico.

Parágrafo único. Os responsáveis pelas mamadeiras preparadas em casa devem providenciar para que as mesmas cheguem à creche, acondicionadas em caixas ou bolsas térmicas em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 137. As creches podem receber leite humano desde que transportados em caixa ou bolsa térmica em condições satisfatórias de higiene e salubridade.

§ 1º O leite deve estar acondicionado em recipiente de vidro, devidamente limpo, vedado e identificado, a fim de evitar a absorção de odores e outros voláteis indesejáveis, observadas, conforme o caso, as seguintes condições de higiene e conservação:

I - refrigerador de uso exclusivo para leite humano ordenhado (LHO), em frascos higienizados externamente com álcool a 70%, estocados na posição vertical por no máximo doze horas, a uma temperatura não superior a 5°C (cinco graus *Celsius*);

II - frascos em LHO congelado, com validade máxima de quinze dias contados da data da ordenha, mantido a temperaturas inferiores a -3°C (três graus *Celsius* negativos).

§ 2º Na identificação do leite humano deve constar, minimamente:

I - data e hora da ordenha;

II - nome completo da criança.

§ 3º O leite humano congelado deverá ser descongelado sob refrigeração, a temperatura não superior a 5°C (cinco graus *Celsius*) e o aquecimento realizado pouco antes da oferta, obrigatoriamente, em *banho maria*.

Art. 138. É vedado o recebimento de fórmulas infantis em suas embalagens originais abertas.

Art. 139. As mamadeiras ou leite humano que estejam resfriados somente podem ser servidos após aquecimento em *banho maria* a temperatura de 65°C (sessenta e cinco graus *Celsius*).

Parágrafo único. O tempo de aquecimento deverá respeitar o volume de cada mamadeira ou frasco de leite humano.

Art. 140. As sobras não distribuídas e mantidas sob refrigeração de fórmulas lácteas ou de leite humano devem ser descartadas ao final do dia.

Art. 141. Na eventual inexistência de lactário, as creches devem providenciar a descrição dos procedimentos realizados, a fim de serem submetidos à aprovação da autoridade sanitária competente no ato das inspeções.

Art. 142. A troca de roupas de crianças nas creches deve ser realizada em ambientes com bom estado de conservação e higiene e obedecer às seguintes especificações:

I - para crianças de três e doze meses de idade, realizada em sala com comunicação direta com o berçário, dotada de bancada alta para troca de roupas e fraldas, banheiras móveis, lavatório e pia de despejo;

II - para crianças de um a quatro anos de idade, realizada em sala dotada de instalações com vaso sanitário, lavatório e chuveiro.

Parágrafo único. Os lavatórios devem estar equipados com recipiente para sabão líquido, toalheiro para toalhas descartáveis e coletor de lixo provido de tampa sem acionamento manual.

SEÇÃO IV DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM CONDIÇÕES ESPECIAIS

SUBSEÇÃO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 143. Consideram-se condições especiais de prestação de serviços de alimentação, os estabelecimentos que exercem atividade autorizada de preparo e venda de alimentos e/ou bebidas para o consumo imediato em áreas públicas ou privadas, de forma itinerante, fixa ou estacionada, abrangendo:

I - os ambulantes em logradouros e praias e os feirantes em feiras livres, móveis e especiais, por meio dos seguintes equipamentos:

a) veículos estacionados, motorizados ou rebocados;

b) módulos de alimentação;

c) barracas;

d) tabuleiros com cobertura;

e) carrocinhas;

f) triciclos;

g) churrasqueiras;

h) cestas, caixas transparentes, recipientes isotérmicos e outros meios adequados à proteção e conservação de alimentos e bebidas, para o comércio a tiracolo;

II - veículos adaptados para comida sobre rodas, com estacionamento definido:

a) movidos à propulsão humana, como bicicletas, triciclos ou quadriciclos, bem como ciclomotores;

b) automotores ou módulos acoplados por reboques, quando devidamente licenciados no órgão estadual competente de trânsito e emplacados no município de origem;

III - as "baianas do acarajé".

§ 1º Os modelos e as dimensões previstos para os equipamentos de que trata o *caput* deste artigo constam de regulamento pertinente, conforme aprovado pelo órgão municipal competente.

§ 2º Inclui-se no rol de atividades previstas no *caput* deste artigo, a venda de bebidas, alcoólicas ou não, industrializadas ou preparadas no local para o consumo instantâneo, nos limites da legislação vigente.

§ 3º É obrigatório aos veículos acionados à propulsão humana, o uso de ombrelone, visando à proteção do equipamento e dos alimentos expostos da incidência direta de luz solar e de eventuais intempéries.

§ 4º O licenciamento sanitário é obrigatório para o exercício, em áreas públicas e particulares, de quaisquer atividades previstas no *caput* deste artigo, não abrangendo o seu armazenamento, a sua manipulação e o seu pré-preparo eventualmente realizados em residências e outros locais, como retaguarda ao desempenho da atividade principal.

§ 5º O requerimento de licenciamento sanitário deve:

I - se dar, após:

a) prévia autorização concedida pelo órgão municipal competente;

b) participação em curso de noções básicas de higiene para manipulador de alimentos;

II - ser realizado em nome da pessoa física ou jurídica detentora da propriedade de veículo automotor ou rebocável adaptado para comida sobre rodas, conforme conste do registro no órgão estadual competente de trânsito.

§ 6º É admissível o requerimento na forma do § 5º, II deste artigo, nos casos em que se tratar de pessoa física que comprovadamente integre o quadro de sociedade empresarial constituída.

§ 7º As eventuais adaptações do veículo automotor ou rebocável devem estar regularizadas junto ao órgão estadual competente de trânsito, observada a autorização para a transformação de suas características e devem constar no Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos - CRLV com a respectiva classificação que possibilite a exploração comercial.

§ 8º A constatação, no ato da inspeção, da ausência de licenciamento sanitário para o exercício de quaisquer atividades implicará na interrupção imediata do seu exercício.

Art. 144. A prestação de serviços de alimentação em condições especiais devem obedecer aos critérios técnicos mínimos de segurança e às boas práticas previstas nesta Portaria e, em especial, às regras básicas especificamente voltadas ao exercício da atividade previstas nesta Seção.

Art. 145. Os equipamentos, as vitrines, máquinas, bancadas, pias, os utensílios, recipientes, apetrechos ou qualquer outro meio utilizado nas atividades desenvolvidas devem ser constituídos de material liso, resistente, sem rugosidades e imperfeições, ser de fácil lavagem e higienização e se apresentar em boas condições de higiene e conservação.

Parágrafo único. Devem ser disponibilizados refrigeradores ou recipientes isotérmicos distintos para o acondicionamento de alimentos e bebidas industrializadas e envasadas.

Art. 146. Os responsáveis por estabelecimentos devem atentar, preferencialmente, para a instalação de ponto de água potável voltada à higienização das mãos, utensílios e apetrechos, sendo obrigatória, nestes casos, a adoção de meios para a coleta de águas servidas, vedado o despejo direto em via pública.

§ 1º O reservatório de água, fixo ou móvel, deve ser mantido permanentemente limpo, acessível para uso, de acordo com padrões estabelecidos na legislação.

§ 2º O escoamento de água servida deve ser direcionado para coletores a rede de esgoto, observadas as condições adequadas de despejo.

Art. 147. As matérias-primas e os ingredientes utilizados no preparo de alimentos devem ser:

I - devidamente rotulados, ter procedência conhecida e possuir suas características sensoriais preservadas, apresentados dentro dos prazos de validade e livres de fraudes e adulterações;

II - retirados de seus invólucros secundários e conservados em suas embalagens primárias, enquanto fechados;

III - após abertos, transferidos para recipientes transparentes dotados de tampa, em volumes com altura máxima de 10 cm e/ou peso de aproximadamente 2,5 Kg;

IV - identificados por meio de etiqueta, constando:

a) a designação do produto;

b) a data e hora de fracionamento;

c) a data de validade;

V - submetidos a controle de temperatura, por meio de refrigerador ou recipiente isotérmico, em se tratando de produtos perecíveis;

Art. 148. Os alimentos preparados destinados ao consumo imediato, submetidos ou não à cocção ou fritura, devem apresentar boas condições higiênico-sanitárias e só podem ser expostos à venda, se observados os seguintes critérios:

I - proteção contra poeira, perdigotos, insetos e demais agentes externos;

II - preferência pelo preparo e finalização dos alimentos imediatamente antes da consumação;

III - volume de produção ajustado à demanda, a fim de se evitar a exposição de grande quantidade de alimento preparado por mais de sessenta minutos;

IV - manutenção do alimento preparado aquecido;

V - disponibilização de molhos, temperos, sal, açúcar e similares, preferencialmente industrializados, disponibilizados em embalagens não recarregáveis.

VI - oferta de acompanhamentos em porções individualizadas;

VII - utilização de pratos, talheres e copos de material descartável de uso permitido em alimentos.

Parágrafo único. As massas recheadas e demais preparações a serem submetidas à fritura devem permanecer conservadas sob refrigeração.

Art. 149. É admitida a venda de alimentos e comestíveis gelados industrializados, quando destinados ao consumo imediato e desde que se apresentem embalados, devidamente rotulados e em boas condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. É vedado o fracionamento de produtos industrializados destinados ao consumo imediato.

Art. 150. O preparo de bebidas alcoólicas e não alcoólicas deve se dar na presença do consumidor e destinada à consumação imediata, observadas as condições satisfatórias de higiene.

§ 1º As preparações obtidas, por extração ou moagem, a partir de vegetais e sem adição de ingredientes podem ser entregues ao consumo.

§ 2º É admitido o envase de bebidas instantaneamente preparadas, desde que se dê na presença do consumidor e em recipientes de uso único, etiquetados com a sua designação e validade de 24h (vinte e quatro horas), desde que limpos, bem acondicionados e conservados.

§ 3º A cana de açúcar para obtenção de caldo por meio de moagem deve atender aos quesitos previstos no art. 102 deste regulamento que lhes confirmam segurança sanitária.

§ 4º Todos os equipamentos utilizados para o preparo de bebidas devem ser de material inoxidável, de fácil higienização, protegidos do acesso de vetores e pragas e isolados da área de consumo.

§ 5º Os moedores e extratores devem ter todo o sumo e restos removidos após cada uso e serem higienizados sempre ao fim de cada dia de trabalho, providenciando-se, se que necessário, a desmontagem de peças e engrenagens objetivando otimizar o procedimento.

§ 6º Os lubrificantes e as graxas utilizados nos equipamentos de moagem e extração devem ser atóxicos e atender às especificações da legislação específica.

Art. 151. O gelo para adição à bebida industrializada ou preparada no estabelecimento deve ser de água tratada e filtrada, preparado e conservado em condições seguras e de procedência conhecida, sendo proibido uso de gelo em escamas ou lascas para essa finalidade.

Parágrafo único. É admitido o uso de gelo triturado, em escamas ou lascas, de procedência conhecida e obtido a partir de água potável, apenas para a conservação de bebidas industrializadas e embaladas.

Art. 152. É vedado:

- I - a manutenção de matérias-primas, alimentos e bebidas diretamente sobre o chão;
- II - o contato direto de matérias-primas e alimentos perecíveis com o gelo utilizado como fonte de frio;
- III - o reaproveitamento de alimentos não utilizados;
- IV - o contato direto das mãos do manipulador com os alimentos preparados ou de ingestão direta;
- V - o manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos;
- VI - a manutenção do alimento preparado em temperatura ambiente;
- VII - o reaquecimento do alimento preparado;
- VIII - o preparo de refeições no local, bem como a montagem de refeição pronta em recipientes do tipo marmittas ou quentinhas, descartáveis ou não, especificamente por ambulantes em logradouros públicos.

Art. 153. É admissível a venda de refeições prontas nos logradouros e áreas públicas por ambulantes autorizados, desde que:

- I - previamente preparadas em ambientes ou locais conhecidos pela autoridade sanitária, assegurando-se a rastreabilidade dos produtos consumidos;
- II - atendidas as boas condições higiênico-sanitárias de preparo e conservação;
- III - acondicionadas em recipientes térmicos do tipo quentinha ou marmitta, descartáveis ou não, que assegurem a manutenção da temperatura adequada de conservação;
- IV - devidamente rotuladas com as seguintes informações que as identifique:
 - a) nome do responsável pela produção, CPF ou CNPJ, endereço e contato telefônico, atualizados;
 - b) designação da preparação, com detalhamento dos alimentos que a compõem;
 - c) alerta quanto à presença de glúten nos alimentos contidos em cada refeição;
 - d) data e hora de preparo;
 - e) informação quanto à temperatura ideal de conservação;
 - f) prazo de validade.

Art. 154. As cozinhas destinadas ao preparo prévio de alimentos, quando instaladas no interior de residências, devem obedecer, além das boas práticas previstas neste regulamento técnico, aos seguintes critérios mínimos, pela ordem:

I - possuir, preferencialmente, ambiente de produção independente do espaço residencial;

II - na inexistência de ambiente independente para a produção, devem-se adotar providências para que a manipulação ocorra em horários específicos e exclusivos e sem nenhuma interferência por parte da rotina doméstica;

III - os equipamentos e utensílios usados, bem como as áreas ou equipamentos de armazenamento de matérias-primas e alimentos prontos, inclusive os frigorificados, devem ser exclusivamente destinados à produção, vedado o uso compartilhado;

IV - devem ser engendrados todos os esforços e meios no sentido de se garantir a máxima segurança na manipulação e proteção dos alimentos contra contaminantes.

Parágrafo único. É vedada a presença de animais de estimação no ambiente de produção de alimentos.

Art. 155. Não é permitido manter na área de manipulação de alimentos, qualquer material estranho ao exercício da atividade, assim como produtos de limpeza, substâncias químicas ou animais de estimação.

Art. 156. Os estabelecimentos somente podem oferecer ao consumo, canudos fabricados exclusivamente com material biodegradável e/ou reciclável individualmente e hermeticamente embalados com material semelhante, vedado o emprego de materiais plásticos ou oxibiodegradáveis.

Art. 157. Os manipuladores de alimentos devem observar a rigorosa higiene pessoal e usar uniforme limpo, de cor clara, calçado fechado e cabelos devidamente protegidos.

Parágrafo único. A atividade deve ser exercida somente por pessoas que apresentem perfeito estado de saúde, não possuindo lesões cutâneas aparentes e patologias infectocontagiosas;

Art. 158. Devem ser adotadas práticas que evitem o manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos.

Art. 159. É vedada a permanência de qualquer produto impróprio para o consumo em poder de estabelecimentos não localizados.

Parágrafo único. É obrigatório que o estabelecimento adote todas as providências necessárias ao descarte adequado do produto impróprio, tão logo seja constatada a sua existência.

Art. 160. Os estabelecimentos, assim como as áreas de entorno, devem dispor de coletores de resíduos sólidos resistentes, de fácil higienização, impermeáveis e suficientemente dimensionados para o atendimento à demanda, munidos de invólucros descartáveis e resistentes, confeccionados, preferencialmente, em material biodegradável ou ambientalmente sustentável.

§ 1º Os coletores que servem às áreas de manipulação de alimentos devem ter tampa com acionamento sem contato manual.

§ 2º Para o uso do público são admitidos coletores com tampa do tipo *vai e vem*.

§ 3º Os coletores de resíduos devem ser mantidos bem conservados, limpos e sem sobrecarga.

§ 4º Após o término diário das atividades, deve ser providenciada a limpeza e higienização do local ocupado.

§ 5º Os resíduos sólidos gerados por estabelecimentos não localizados devem ter destinação final adequada, sendo obrigatoriamente entregues à coleta regular nos dias e horários pré-estabelecidos para cada região.

Art. 161. Os resíduos líquidos, incluindo o óleo de fritura, devem ser acondicionados em recipientes de fácil higienização, impermeáveis e com dispositivo de fechamento, devendo ter destinação adequada na forma da legislação vigente, vedado o despejo em via pública.

Art. 162. É terminantemente vedado o despejo dos resíduos sólidos e líquidos em via pública, em coletores de águas pluviais ou diretamente em tubulações de esgoto.

SUBSEÇÃO II DOS VEÍCULOS DE COMIDA SOBRE RODAS

Art. 163. A atividade de comida sobre rodas somente pode ser realizada em veículos exclusivamente destinados para tal finalidade.

Art. 164. As instalações dos veículos destinados à atividade de comida sobre rodas devem ser compatíveis com a intensidade da manipulação de alimentos e levará em conta o risco sanitário existente, observadas as etapas de recebimento, armazenamento, fracionamento, preparo e exposição, volume de expedição e número de manipuladores.

Parágrafo único. As atividades que requeiram fracionamento e/ou preparo de alimentos devem possuir, no mínimo, dois funcionários.

Art. 165. O veículo destinado à atividade de comida sobre rodas deve contar com equipamentos, utensílios, acessórios e sistemas hidráulico, elétrico, de exaustão, ventilação e de iluminação, necessários e suficientes, que garantam a segurança dos alimentos e ainda:

I - possuir local limpo, seguro e específico para a guarda de roupas e objetos de uso pessoal dos manipuladores;

II - dispor de sistema de abastecimento próprio de água potável compatível com a demanda de produção / comercialização, dotado de pia para a lavagem de mãos e de acessórios para manutenção de sabão líquido, papel toalha e coletor de resíduos dentro do veículo;

III - garantir condições adequadas do ambiente quanto à ausência de fumaça, gordura, calor e odores, no caso de cocção e fritura;

IV - possuir fontes de energia elétrica autônoma, aprovada por órgãos competentes ou contrato de fornecimento com a concessionária local;

V - estar em bom estado de conservação e manutenção das instalações, inclusive da área externa;

VI - manter isolada a área de manipulação de alimentos, da cabine do condutor, observada que esta não seja utilizada como depósito de mercadorias e bebidas;

VII - existir equipamentos específicos que garantam as condições adequadas de conservação e distribuição dos alimentos, resfriados, congelados ou aquecidos;

VIII - estar livre de vetores e pragas, devendo manter válidos os comprovantes de controle;

IX - portar equipamentos de prevenção e combate a incêndios, compatíveis e suficientemente dimensionados ao exercício da atividade.

Parágrafo único. É vedada a instalação de equipamentos e pias, bem como o armazenamento de alimentos e bebidas fora do veículo, excetuando-se os casos de eventos, situações em que estarão sujeitos à avaliação pela autoridade sanitária competente.

Art. 166. Devem ser implementadas boas práticas de produção e os procedimentos operacionais padronizados da atividade de comida sobre rodas, de acordo com a legislação vigente.

Art. 167. O veículo de comida sobre rodas, automotor ou rebocável, deve possuir responsável pela manipulação de alimentos, com comprovação de participação em curso básico de higiene e manipulação de alimentos.

Art. 168. Deve ser mantida pessoa exclusivamente na operação do caixa, com uniforme diferenciado dos manipuladores.

SUBSEÇÃO III DOS AMBULANTES DE PRAIA

Art. 169. O comércio ambulante na areia das praias é permitido para o exercício da atividade em ponto fixo, com o uso de módulo padronizado, ou sem ponto fixo, com o uso de equipamentos que possam ser transportados a tiracolo nos termos da legislação vigente.

Art. 170. O comércio ambulante na areia das praias em ponto fixo se utiliza de módulo padronizado pelo órgão competente, constituído dos seguintes equipamentos:

I - tenda;

II - coletores de lixo;

III - duas caixas isotérmicas para bebidas e coco verde;

IV - uma caixa isotérmica para alimentos prontos e frutas inteiras;

V - um recipiente extra, unicamente para ser usado como local de reserva para reposição de bebidas;

VI - galões de água potável para lavagem das mãos e de utensílios;

VII - uma pequena mesa para auxílio e suporte na manipulação de alimentos e bebidas.

§ 1º Nos pontos fixos são comercializados apenas os seguintes produtos:

I - cerveja em lata;

II - refrigerante e água mineral em lata ou plástico;

III - sucos e refrescos industrializados;

IV - coco verde;

V - caipirinha;

VI - sanduíches prontos;

VII - frutas descascadas ou salada de frutas;

VIII - biscoitos industrializados;

IX - batata frita industrializada;

X - sorvetes industrializados.

§ 2º Ao comércio ambulante de praia em pontos fixos, é permitido o preparo de bebida alcoólica a base de fruta batida, também denominada caipirinha, desde que destinada ao consumo imediato.

Art. 171. O comércio ambulante na areia das praias é, também, permitido para o exercício da atividade sem ponto fixo, com o uso de equipamentos que possam ser transportados a tiracolo, tais como tabuleiro, caixa térmica, cesta ou caixa transparente, para a venda dos seguintes produtos:

I - refrigerante e água mineral em lata ou plástico;

II - refrescos e mates preparados;

III - cerveja em lata;

IV - biscoitos industrializados;

V - sorvetes industrializados;

VI - sanduíches prontos e embalados;

VII - batata frita industrializada;

VIII - frutas;

IX - pastéis e salgados prontos;

X - amendoim.

Parágrafo único. O preparo de mate e refresco deve observar os seguintes critérios:

I - a manipulação deve se dar em local apropriado e em boas condições higiênico-sanitárias;

II - os galões e bombonas devem ser diariamente higienizados;

III - as matérias-primas e ingredientes utilizados devem ser industrializados e devidamente rotulados;

IV - a água e o gelo utilizados devem ser comprovadamente tratados, filtrados e de procedência conhecida.

Art. 172. Os produtos perecíveis preparados devem ser:

I - previamente manipulados, devidamente embalados e etiquetados;

II - conservados sob frio, em recipiente exclusivo para essa finalidade e sem contato direto com gelo ou água.

Art. 173. É proibido ao comércio ambulante de praia:

I - a utilização de recipientes de vidro.

II - a utilização de qualquer fonte que propague calor;

III - o preparo de qualquer tipo de alimento no local, quente, frio ou em temperatura ambiente;

IV - o fracionamento de frutas no local;

V - a venda de alimentos produzidos nos quiosques da orla;

VI - a utilização de instrumentos cortantes, tais como facas, facões e machadinhas, devendo a abertura de coco verde ser realizada por meio de furador;

VII - o armazenamento de matérias-primas ou alimentos enterrados nas areias ou depositados nas vegetações de restinga;

VIII - a utilização de espetos, palitos ou similares, salvo na hipótese de comercialização de picolés;

IX - a venda de churrasquinho, camarão, queijo coalho, frutos do mar, amendoim torrado e congêneres.

SUBSEÇÃO IV DAS "BAIANAS DO ACARAJÉ"

Art. 174. Entende-se por "baianas do acarajé" as quituteiras que trabalham, de forma autônoma e profissionalizada, possuindo como característica essencial a prática tradicional de produção e venda, em tabuleiros, de comida típica baiana, preparada com azeite de dendê e produzida conforme procedimentos reconhecidos como saberes e práticas.

Art. 175. As baianas poderão utilizar equipamento específico denominado tacho, para a fritura do acarajé e demais iguarias típicas, com dimensões estabelecidas em regulamento e com capacidade máxima de 3,5 litros de óleo.

Parágrafo único. Serão admitidos o uso de um guarda-sol, tenda ou *ombrelone* na forma do regulamento e de dois recipientes térmicos de até 120 litros cada.

Art. 176. Os tabuleiros deverão ser revestidos de material lavável, impermeável e de fácil higienização, sem reentrâncias ou frestas para evitar o acúmulo de sujeiras e/ou contaminantes.

Art. 177. Às baianas é vedado:

I - reutilizar a massa para o acarajé não utilizada, providenciando o adequado descarte das sobras ao final do dia de trabalho;

II - utilizar o óleo e/ou azeite destinados à fritura da massa, quando apresentarem sinais de escurecimento ou sujidades, providenciando a sua substituição sempre que necessário.

SEÇÃO V DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS

SUBSEÇÃO I DO COMÉRCIO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Art. 178. Os estabelecimentos comerciais de produtos de panificação e confeitaria devem dispor, conforme sua capacidade de produção, de:

I - depósito de farinha:

a) paredes revestidas até o teto com material liso e resistente à lavagem e desinfecção;

b) piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;

c) suportes para acondicionamento dos produtos, com afastamento mínimo de 15 cm (quinze centímetros) do piso e das paredes;

II - depósito de insumos, materiais e embalagens: deve ter dimensionamento adequado aos produtos armazenados e separados em áreas próprias;

III - sala destinada à manipulação constituída de forno, equipamento termorregulador de fermentação, mesa de manipulação ou quaisquer outros equipamentos aprovados;

IV - área destinada à confecção de doces e salgados;

V - depósito de material de limpeza;

VI - sala de lavagem de utensílios contígua à manipulação;

VII - sala ou área de expedição;

VIII - instalações sanitárias, vestiários e refeitórios para os manipuladores;

IX - área de vendas;

X - depósito de combustível, nos casos de existência de fornos a óleo ou geradores;

XI - abrigo para resíduos.

Art. 179. As dependências destinadas à confecção de doces e salgados devem ser dotadas das seguintes instalações:

- I - fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de vapores;
- II - armários para louças e utensílios;
- III - bancadas com tampos de material liso e impermeável;
- IV - pias de material inoxidável.

Art. 180. Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados de qualidade comprovada.

Art. 181. As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias usadas na manipulação não devem ser tocadas diretamente com as mãos mais do que o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios ou equipamentos apropriados.

Art. 182. Nos casos em que os produtos sejam expostos embalados, os mesmos devem estar contidos em invólucros atóxicos, impermeáveis com os dizeres de rotulagem previstos na legislação.

Art. 183. Os produtos de panificação prontos para o consumo e não embalados devem ser expostos à venda, protegidos e em equipamentos que possam ser submetidos à higienização.

Parágrafo único. É vedado:

- I - o manuseio de pães e outros produtos similares de ingestão direta, sem o uso de utensílios do tipo pegadores, específicos para cada tipo de produto, devidamente higienizados;
- II - o acondicionamento de pães e demais produtos de panificação em cestos constituídos de superfícies não impermeáveis e de difícil higienização.

SUBSEÇÃO II DO COMÉRCIO DE LEITE, LATICÍNIOS E FRIOS

Art. 184. Os padrões de identidade e qualidade do leite, dos laticínios e dos frios são os estabelecidos na legislação específica.

Art. 185. A conservação do leite pasteurizado será feita por meio de emprego exclusivo do frio.

§ 1º Nos depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 4°C (quatro graus *Celsius*).

§ 2º Durante o transporte e nos locais de venda, o leite deverá ser mantido em temperatura de até 7°C (sete graus *Celsius*) de acordo com as indicações da rotulagem do produto.

Art. 186. O transporte e a distribuição do leite pasteurizado são realizados em veículos que assegurem a temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

Parágrafo único. Nesses veículos não é permitida a condução de outros produtos, excetuados os derivados do leite.

Art. 187. Nos estabelecimentos que comercializam leites, laticínios e frios é proibida a sua industrialização.

§ 1º Entende-se como industrialização a atividade de preparo em que forem adicionados ao leite, laticínio ou frios outros ingredientes, substâncias ou aplicados processos que alterem o padrão de identidade e qualidade do produto, bem como o fatiamento prévio na ausência do consumidor seguido de embalagem e identificação.

§ 2º Os produtos a que se refere o § 1º devem ser sumariamente apreendidos e inutilizados.

Art. 188. Só é permitida a venda de leite, laticínios e frios nos estabelecimentos que disponham de sistema de refrigeração destinado a sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 189. Os equipamentos expositores devem ser revestidos de material liso e impermeável.

§ 1º Os equipamentos para produtos resfriados ou congelados devem ser providos de sistema de refrigeração de forma a garantir que os produtos sejam mantidos sob as temperaturas especificadas em suas rotulagens.

§ 2º Nos estabelecimentos dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, as mesmas devem ser equipadas com estrados de material resistente e de fácil higienização, destinadas, exclusivamente, ao armazenamento dos produtos, sempre obedecendo à temperatura indicada pelo fabricante.

Art. 190. É facultada aos estabelecimentos a comercialização de leite e laticínios industrializados:

I - em suas embalagens originais, desde que íntegras e devidamente rotuladas;

II - fracionados ou fatiados, desde que realizado exclusivamente na presença do consumidor.

§ 1º O local de fracionamento ou fatiamento de laticínios e frios para a venda imediata deve ser isolado do acesso dos consumidores, dotado de bancada e pia de lavagem para higienização das mãos e de equipamentos e utensílios, devendo os mesmos, depois de higienizados, serem mantidos devidamente protegidos.

§ 2º Enquanto aguarda para ser fracionado ou fatiado, o produto deve permanecer sob refrigeração, protegido e devidamente etiquetado, constando:

I - designação do produto;

II - data e hora de abertura da peça;

III - prazo de validade.

§ 3º O leite, os laticínios e frios industrializados, quando comercializados em suas embalagens originais são de acesso direto ao consumidor nos equipamentos expositores frigorificados.

Art. 191. Aos estabelecimentos de leite, laticínios e frios é proibido:

I - a abertura da embalagem do leite, iogurtes e demais bebidas à base de leite, para a venda fracionada;

II - a venda de produtos industrializados, originalmente congelados e expostos de forma descongelada e vice-versa;

III - o recongelamento de produtos que tenham sido descongelados, bem como submeter novamente ao frio, produtos que tenham sido expostos a temperaturas superiores aos padrões técnicos previstos nesta Portaria ou estipulados na rotulagem pelo fabricante;

IV - o acesso direto do consumidor a laticínios e frios desembalados;

V - o manuseio, por manipuladores, de laticínios e frios de ingestão direta, sem o uso de utensílios do tipo pegadores, específicos para cada tipo de produto, devidamente higienizados;

VI - o reaproveitamento de sobras e aparas de fatiamentos de laticínios e frios.

SUBSEÇÃO III DO COMÉRCIO DE CARNES E DERIVADOS

Art. 192. São consideradas carnes para o consumo humano as oriundas das espécies bovinas, bubalinas, suínas, ovinas, caprinas, equinas, bem como aves, coelhos, caças, animais aquáticos e anfíbios.

Art. 193. A carne e os seus derivados somente podem ser entregues ao consumidor se registrados, rotulados e conservados em câmara frigorífica, mediante processo adequado de refrigeração ou congelamento e transportados, desta mesma forma, dos abatedouros igualmente registrados, para os estabelecimentos de distribuição e comercialização.

Parágrafo único. Os produtos e derivados oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados ou de procedência não comprovada serão apreendidos e inutilizados.

Art. 194. Os açougues e estabelecimentos congêneres devem obedecer, além das exigências físicas previstas neste regulamento, às seguintes vedações:

I - aplicação de coloração vermelha e seus matizes, para revestimentos constituídos por qualquer material;

II - manutenção de iluminação artificial avermelhada, mediante quaisquer artifícios.

Art. 195. O fracionamento e fatiamento das carnes para a exposição à venda devem ser realizados nos estabelecimentos que possuem instalações exclusivas para este fim.

§ 1º Os açougues e estabelecimentos congêneres devem dispor de equipamentos frigorificados exclusivos, tais como:

I - câmaras de resfriamento ou congelamento dotadas de tendal, voltadas ao armazenamento;

II - vitrines resfriadas dotadas de tendal, voltadas à exposição de carne desossada e fracionada para a comercialização, sem acesso direto do consumidor.

III - balcões e gôndolas resfriados ou geladeiras verticais, voltadas à exposição de carnes ou produtos cárneos industrializados para a comercialização, com acesso direto do consumidor.

§ 2º Os equipamentos expositores que permitam acesso direto ao consumidor só podem conter alimentos industrializados e embalados.

§ 3º Os equipamentos frigorificados dos açougues, além das exigências pertinentes à conservação devem ter a temperatura de funcionamento permanentemente monitorada e registrada.

§ 4º As vitrines expositoras de produtos resfriados e as unidades expositoras de produtos congelados devem ser dotadas de dispositivo de fechamento e abertura, como forma de se evitar a perda de frio.

§ 5º Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos, inclusive os tendais, serão de material inoxidável, resistente e de fácil higienização.

§ 6º Os tendais devem ser instalados de forma que as carnes a serem penduradas não entrem em contato com as superfícies dos equipamentos ou do estabelecimento.

Art. 196. Nos açougues e estabelecimentos congêneres são admitidos, tão somente, o fracionamento ou fatiamento e a moagem de carne, exclusivamente na presença do consumidor, sendo expressamente vedada a atividade de industrialização.

§ 1º Entende-se por industrialização, a atividade de preparo em que podem ser adicionados à carne e aos seus derivados outros ingredientes ou substâncias e atribuídos outros cortes, além da reembalagem e identificação.

§ 2º O preparo ou a industrialização de carnes pelos açougues e estabelecimentos congêneres, com ou sem a adição de ingredientes, quando flagrados, ensejam a sua apreensão e inutilização sumária.

§ 3º Para a comercialização de carnes e produtos cárneos industrializados por açougues e estabelecimentos congêneres é facultado obtê-los:

I - a partir da desossa de carcaças de animais abatidos;

II - pela abertura de embalagens originais.

§ 4º As carnes e os produtos cárneos industrializados e retirados de suas embalagens originais e as carnes desossadas devem ter asseguradas, pelo açougue, as condições plenas para a sua rastreabilidade, observados, para tal:

I - a manutenção de seus respectivos rótulos originais ou etiquetas, guardados até que se comercializem todas as peças de um mesmo lote ou mesma carcaça;

II - a possibilidade de associação de todas as peças expostas a cada carcaça desossada ou peça aberta correspondente;

III - a devida identificação junto a cada produto exposto, em que constem:

a) designação do produto;

b) origem e lote;

c) datas de fabricação e validade originais;

d) data de desossa ou abertura da embalagem original;

e) validade após exposição à venda.

§ 5º Será facultado aos açougues, vender carnes e produtos cárneos industrializados em suas embalagens originais, quando registrados e de origem conhecida e desde que íntegros e devidamente conservados a temperatura indicada pelo fabricante.

§ 6º As carnes e os produtos cárneos fora de sua embalagem original devem ser expostos ou armazenados separadamente por espécie, protegidos do contato direto do consumidor, de modo a evitar possível contaminação.

§ 7º Somente será permitido manter as carnes no tendal em temperatura ambiente, quando estiverem em operação de desossa, observando-se o binômio tempo/temperatura.

§ 8º Os produtos refrigerados devem ser expostos em temperatura nunca superior a 5°C (cinco graus *Celsius*).

§ 9º Os produtos congelados devem ser expostos de acordo com as temperaturas especificadas nas rotulagens.

Art. 197. Aos açougues é proibido:

I - o abate de diferentes espécies de animais de açougue ou de caça;

II - o acesso direto do consumidor às carnes expostas e desembaladas;

III - o armazenamento, a exposição à venda e a comercialização de carne previamente moída;

IV - a venda de carnes e produtos cárneos industrializados, originalmente congelados e expostos de forma descongelada e vice-versa;

V - o recongelamento de carnes e produtos cárneos que tenham sido descongelados, bem como submeter novamente ao frio, produtos que tenham sido expostos a temperaturas superiores aos padrões técnicos previstos nesta Portaria ou estipulados na rotulagem pelo fabricante.

VI - a adição de qualquer substância que altere as características sensoriais da carne;

VII - o contato direto da carne com o gelo;

VIII - o embrulho de carnes e vísceras, com o emprego de jornais, revistas e papéis usados, servidos ou qualquer outro material que possa transferir substâncias estranhas para o produto;

IX - o descarte de restos, aparas, sebos e ossos de produtos cárneos diretamente na rede coletora de esgoto.

§ 1º Os ossos e sebos devem ser retirados diariamente ou conservados sob refrigeração até no máximo dez dias, em recipientes exclusivos e fechados, revestidos interna e externamente com material inoxidável, resistente e de fácil higienização, devidamente separados dos produtos próprios para o consumo.

§ 2º Na hipótese da necessidade de conservação de ossos e sebos, os estabelecimentos devem dispor, preferencialmente, de equipamento exclusivo a esta finalidade.

Art. 198. É permitida a comercialização de carnes previamente moídas e industrializadas, desde que registradas no serviço de inspeção agropecuária competente.

SUBSEÇÃO IV DO COMÉRCIO DE PESCADO

Art. 199. As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, resfriadas ou congeladas.

§ 1º As peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de 25 cm (vinte e cinco centímetros).

§ 2º Será facultada às peixarias, a venda de peixe, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas congelados, oriundos de estabelecimentos registrados, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

Art. 200. As peixarias devem ter a seguinte estrutura física:

I - paredes revestidas até o teto, de material liso e impermeável, de cor clara, podendo ser cerâmico ou outro resistente à higienização;

II - piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgoto;

III - teto pintado ou revestido de material impermeável, em cor clara.

Art. 201. A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo as luminárias devidamente protegidas contra queda e explosão.

Art. 202. Os balcões e equipamentos expositores serão revestidos de material liso, impermeável e desprovidos de molduras.

Art. 203. As peixarias devem ser dotadas de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, equipadas com estrados de material resistente e de fácil higienização, destinadas, exclusivamente, ao armazenamento do pescado, com temperatura não superior a 0°C (zero grau *Celsius*) para o pescado refrigerado e entre -12°C (doze graus *Celsius* negativos) e -18°C (dezoito graus *Celsius* negativos) ou mais frio, para o congelado.

Art. 204. É expressamente proibido:

I - a industrialização do pescado no estabelecimento, incluídos a salga, prensagem, o cozimento, a defumação, conserva e congelamento;

II - o emprego de jornais, revistas, papéis usados, servidos ou quaisquer outros materiais que possam transferir substâncias estranhas, para embalar o pescado;

III - a comercialização de moluscos, camarões e demais crustáceos descascados nos estabelecimentos.

Parágrafo único. Somente é permitida a comercialização de moluscos, camarões e demais crustáceos, quando industrializados, embalados e registrados no órgão competente.

Art. 205. É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante as fases de limpeza, evisceração e filetagem.

§ 1º O pescado inteiro, fresco ou refrigerado, só pode ser exposto à venda desde que conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorificado, obedecendo à temperatura não superior a 0°C (zero grau *Celsius*).

§ 2º O pescado congelado só pode ser exposto à venda em equipamento que garanta a temperatura entre -12°C (doze graus *Celsius* negativos) e -18°C (dezoito graus *Celsius* negativos), mais frio, ou ainda, obedecendo à temperatura recomendada na rotulagem.

§ 3º O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão refrigerado, sem contato direto com gelo e sem possibilitar o manuseio pelo consumidor.

Art. 206. As peixarias devem dispor, em local apropriado, de recipientes exclusivos e fechados, revestidos interna e externamente de material inoxidável, resistente e de fácil higienização, destinados à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos de pescado, os quais serão retirados diariamente ou conservados sob refrigeração até no máximo de três dias, devidamente separados dos produtos destinados à venda.

SEÇÃO V

DO COMÉRCIO EM EMPÓRIOS, MERCEARIAS, QUITANDAS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE ALIMENTOS E CONGÊNERES

Art. 207. Nos empórios, mercearias, armazéns, depósitos de alimentos e estabelecimentos congêneres é proibido manter em depósito ou expor à venda:

I - substâncias tóxicas ou cáusticas cujas embalagens possam ser confundidas com alimentos;

II - produtos deteriorados entre os alimentos próprios para o consumo, salvo aqueles produtos segregados para troca, devolução ou inutilização;

III - produtos falsificados ou fraudados;

IV - substâncias combustíveis.

Art. 208. Os alimentos devem estar protegidos da ação de poeira, insetos e impurezas, devendo ser evitada a ação direta dos raios solares sobre os mesmos.

Art. 209. É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido, para o seu amadurecimento, o uso de quaisquer processos que constituam riscos à saúde.

Art. 210. É proibido expor à venda ou manter em depósito frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 211. É facultada a venda de carvão embalado, de origem certificada, conservado em perfeito estado e de forma a não contaminar o ambiente, sendo proibido o seu fracionamento.

Art. 212. Nos empórios, nas quitandas, mercearias, nos hortifrutigranjeiros e estabelecimentos congêneres é permitido o fracionamento, processamento e/ou a embalagem de frutas, legumes e verduras, desde que sejam destinados, exclusivamente, à venda direta ao consumidor em local isolado e destinado para este fim, com lavatório e pia para lavagem de utensílios, observadas as diferentes categorias de produtos de forma a evitar a contaminação cruzada.

Parágrafo único. Os produtos referidos no *caput* deste artigo devem ser previamente submetidos a procedimentos técnicos de higienização.

Art. 213. É admitido o envase, em recipientes individuais apropriados, de bebidas que se utilizem de vegetais produzidos no próprio estabelecimento, tais como sucos de frutas, refrescos, caldo de cana e água de coco, desde que devidamente rotulados, com validade de um dia contado da data de preparo, vedada a distribuição.

Parágrafo único. O envase das bebidas produzidas na forma do *caput* deve observar:

I - o armazenamento e a higienização adequada das embalagens;

II - o uso de equipamentos extratores e moedores constituídos de material inoxidável, de fácil higienização, protegidos do acesso de vetores e pragas e isolados da área de consumo;

III - os moedores e extratores devem ser higienizados providenciando-se a desmontagem de peças e engrenagens, objetivando otimizar o procedimento.

SUBSEÇÃO VI DO COMÉRCIO EM MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 214. Nos mercados e supermercados devem ser previstas as seguintes dependências:

I - área de recepção de mercadorias, vedada a sua permanência diretamente sobre o piso, mesmo que protegido por embalagem secundária;

II - depósitos para o armazenamento de alimentos perecíveis e não perecíveis, bebidas industrializadas, domissanitários, saneantes, embalagens e demais artigos, observada cada especificidade;

III - setores específicos para a manipulação e exposição à venda:

a) padaria e confeitaria;

b) laticínios e frios;

c) açougue;

d) salgados e defumados;

e) peixaria;

f) rotisseria;

g) mercearia;

h) bebidas industrializadas;

i) hortifrutigranjeiros ou frutas, legumes e verduras;

IV - sanitários destinados aos clientes, separados por sexo;

V - áreas de apoio, de acesso restrito, destinadas:

a) à higienização de utensílios;

b) ao abrigo de resíduos;

c) ao uso de funcionários e colaboradores:

1 - cozinha e refeitório;

2 - banheiros e vestiários separados por sexo;

d) ao abastecimento de água;

e) à administração;

f) à manutenção de equipamentos e mobiliário;

g) ao funcionamento de sistema elétrico e de condicionamento do ar ambiente.

§ 1º Cada setor constante do inciso III deste artigo deve atender às exigências previstas nesta portaria, no tocante aos aspectos físicos e higiênico-sanitários, inclusive os relacionados à manipulação, conservação e exposição dos alimentos, com vistas à minimização dos riscos advindos das relações de consumo e à proteção da saúde da população.

§ 2º Entende-se por rotisseria, para efeitos desta Portaria, o setor integrante de um mercado ou supermercado voltado à exposição de alimentos prontos ou semiprontos para o consumo, preparados no próprio estabelecimento em cozinhas destinadas, exclusivamente, à esta finalidade.

§ 3º Podem ser dispensados da existência de cozinha e refeitório para os funcionários, os estabelecimentos que fornecerem aos seus colaboradores vale refeição, desde que não haja, absolutamente, a realização de refeições no local.

Art. 215. Os mercados e supermercados devem atender, quando couber, especificamente, além de outras previstas nesta Portaria, as seguintes exigências e condições:

I - a recepção de produtos alimentícios e mercadorias deve ser protegida de variações climáticas e com dimensões suficientes para procedimentos de avaliação prévia dos produtos a serem utilizados ou armazenados;

II - o armazenamento deve assegurar as condições ideais de estocagem e de higienização do ambiente, obedecendo às características de cada produto;

III - as instalações frigoríficas para o armazenamento e exposição de produtos perecíveis devem ser adequadas a cada produto, bem conservadas, limpas, organizadas e providas de equipamento de controle de temperatura e demais dispositivos de segurança previstos;

IV - o fracionamento e a embalagem de produtos alimentícios não devem ultrapassar a capacidade instalada do estabelecimento, observadas as características específicas de cada um, a fim de se evitar a contaminação cruzada;

V - os balcões para a exposição de produtos de origem animal, salgados ou defumados, devem ser constituídos de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos e dotados de dispositivos que impeçam o acesso direto do consumidor;

VI - o local de fracionamento de laticínios e frios para a venda imediata deve ser isolado do acesso dos consumidores, dotado de bancada e pia de lavagem para higienização das mãos e de equipamentos e utensílios, exigindo-se equipamentos distintos para cada tipo de produto;

VII - a área de lavagem de utensílios deve ser dotada de bancadas com revestimentos de fácil higienização e pia.

§ 1º Os supermercados são obrigados a manter sistema de geração autônoma de energia elétrica, suficientemente dimensionado e com acionamento automático nos casos de interrupção do fornecimento, visando à manutenção emergencial de funcionamento dos equipamentos frigorificados voltados a conservação de produtos alimentícios perecíveis.

§ 2º Os produtos de origem animal, perecíveis ou não, devem ser armazenados e expostos ao consumo, separados por espécie.

Art. 216. Nos mercados e supermercados, os produtos alimentícios considerados impróprios para o consumo nos termos desta Portaria devem ser imediatamente segregados, retirados da área de venda e acondicionados em local apropriado e isolado dos demais.

§ 1º Todo o produto impróprio deve ser identificado com etiqueta designando-o *PRODUTO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO*, com data e hora em que foi segregado e isolado.

§ 2º Os mercados e supermercados devem providenciar a destinação final do produto alimentício impróprio em até cinco dias, contados da data e hora da segregação.

§ 3º Os produtos impróprios considerados perecíveis devem ser conservados, pelo menos, sob refrigeração, até a sua destinação final.

SUBSEÇÃO VII DO COMÉRCIO DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS ABATIDOS

Art. 217. Nos estabelecimentos que comercializam aves, ovos e animais abatidos devem ser previstas, quando couber, as seguintes dependências:

I - áreas distintas para o armazenamento de produtos alimentícios, domissanitários, saneantes, embalagens e material de limpeza;

II - área para o fracionamento;

III - área de lavagem de utensílios;

IV - área de exposição à venda;

V - banheiro e vestiário para funcionários.

Art. 218. A iluminação se faz por luz natural e quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deve ser a mais semelhante possível à natural, sendo proibida a coloração vermelha e seus matizes, mediante quaisquer artifícios.

Art. 219. O estabelecimento comercial de aves e de pequenos animais abatidos deve ser dotado de unidades de frio, equipadas com estrados de material resistente e de fácil higienização, destinadas, exclusivamente, ao armazenamento dos produtos, com temperatura não superior a 4°C (quatro graus *Celsius*) para os resfriados e entre -12°C (doze graus *Celsius* negativos) e -18°C (dezoito graus *Celsius* negativos) ou mais frio, para os congelados.

Art. 220. Os ovos devem ser oriundos de empresas autorizadas e estar acondicionados em caixas apropriadas devidamente rotuladas, protegidos da ação direta de raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais.

Art. 221. São proibidos o abate e a industrialização, assim como a permanência de equipamentos destinados a tais finalidades.

Parágrafo único. As aves, pequenos animais abatidos e derivados devem ser oriundos de empresas registradas e devidamente rotulados.

Art. 222. É permitido o fracionamento de aves e pequenos animais abatidos desde que realizado na presença do consumidor e em local isolado e destinado para este fim, com lavatório e pia para lavagem de utensílios.

Art. 223. As aves e pequenos animais abatidos devem ser expostos à venda em equipamentos dotados de sistema mecânico de frio, com temperatura nunca superior a determinada na rotulagem dos produtos.

SUBSEÇÃO VIII DOS FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

Art. 224. Nos estabelecimentos de que trata esta Subseção, as câmaras de frigorificação devem ser providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio e instaladas de modo e assegurar temperatura e umidade adequadas.

Art. 225. Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só podem receber alimentos que estejam em perfeitas condições sanitárias.

§ 1º Os alimentos em conservação frigorificada devem ser depositados em separado, por espécie, de modo a evitar possíveis contaminações e facilitar a sua inspeção.

§ 2º É vedado o fracionamento de alimentos por frigoríficos e armazéns frigoríficos.

SUBSEÇÃO IX DO COMÉRCIO EXERCIDO POR AMBULANTES E FEIRANTES

Art. 226. Os alimentos expostos à venda no comércio ambulante ou nas feiras-livres devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação de raios solares, chuva e outras intempéries, sendo proibido mantê-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo único. A exposição dos alimentos somente será permitida em bancas, tabuleiros, equipamentos ou veículos previamente aprovados pela autoridade competente, desde que devidamente revestidos de material atóxico que os isole do contato direto com os produtos e sejam dotados de cobertura adequada à atividade.

Art. 227. O comércio de alimentos nos logradouros públicos é exercido por ambulantes e feirantes autorizados no órgão competente a comercializarem seus produtos em logradouros públicos, após o licenciamento sanitário previamente concedido.

Art. 228. Aos ambulantes e feirantes é permitida a comercialização de:

I - frutas, legumes, verduras, hortaliças e ervas;

II - pães, massas alimentícias sem recheio, cereais e produtos enlatados, todos industrializados;

III - massas recheadas e salgados industrializados, desde que devidamente rotulados e conservados de acordo com a indicação contida na rotulagem;

IV - balas, doces, melado ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, desde que devidamente rotulados e acondicionados em invólucro impermeável, transparente e fechado;

V - biscoitos a granel, acondicionados nos recipientes de origem, devidamente rotulados, que só serão abertos durante a venda;

VI - mel de abelha registrado no serviço de inspeção agropecuária competente;

VII - ovos registrados no serviço de inspeção agropecuária competente;

VIII - produtos salgados, defumados e embutidos industrializados e devidamente registrados no órgão competente de inspeção agropecuária, quando mantidos na embalagem original;

IX - laticínios industrializados e devidamente registrados no órgão competente de inspeção agropecuária, quando mantidos na embalagem original e conservados permanentemente em temperatura não superior a 5°C (cinco graus *Celsius*) ou outra, conforme indicação do fabricante;

X - aves, suínos e pequenos animais abatidos registrados no serviço de inspeção agropecuária competente e, também, pescado de origem comprovada e desde que:

a) manipulados em condições higiênico-sanitárias satisfatórias;

b) acondicionados em equipamento frigorificado, próprio e contínuo, que os conserve a temperatura não superior:

1 - a 5°C (cinco graus *Celsius*) no caso de aves, suínos e pequenos animais abatidos;

2 - a 2°C (cinco graus *Celsius*) no caso do pescado;

c) expostos sob ação de frio de forma gradual, de acordo com a demanda, por período nunca superior a 1h (uma hora) e sem contato direto com o gelo, no caso de pescado filetado;

d) expostos à venda protegidos através de vitrine contra poeira, insetos, contato direto ou indireto do consumidor e perda acentuada de frio, de forma que os mantenha sempre conservados a temperatura de:

1 - 7°C (sete graus *Celsius*), no caso de aves, suínos e pequenos animais abatidos;

2 - 4°C (quatro graus *Celsius*), no caso do pescado.

XI - miúdos de rês, conservados a temperatura de 5°C (cinco graus *Celsius*) e manipulados em condição higiênico-sanitária satisfatória;

§ 1º É permitida a venda de camarão descascado, desde que embalado, registrado no órgão agropecuário competente e devidamente conservado sob refrigeração adequada.

§ 2º A comercialização de produtos alimentícios previstos nos incisos IX e X do *caput* deve se dar, preferencialmente, em veículos adaptados para estas finalidades.

§ 3º Todo o produto alimentício industrializado, após aberto ou retirado de sua embalagem original deve ser devidamente identificado, em que conste:

I - designação do produto;

II - data de validade e numeração de lote;

III - data e hora de abertura ou retirada da embalagem original;

IV - prazo de validade.

Art. 229. Aos ambulantes e feirantes é obrigatório:

I - expor e comercializar produtos alimentícios íntegros e em bom estado de conservação e higiene;

II - usar durante a jornada de trabalho, vestuário adequado, de cor clara;

III - manter asseio individual;

IV - manter a banca, o tabuleiro, equipamento ou veículo e todos os demais utensílios empregados na comercialização de produtos alimentícios limpos, higienizados e bem conservados;

V - garantir a proteção dos gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de métodos eficazes contra insetos, poeiras, perdigotos e outros agentes nocivos;

VI - embalar os alimentos com material inócuo;

VII - manter toda a área de entorno ao comércio limpa, organizada e livre de atravancamentos e amontoados antes do início, durante e após as atividades;

VIII - acondicionar todos os resíduos gerados, por sobras, aparas e restos em invólucros próprios, íntegros e ambientalmente aceitos, ofertando-os ao descarte adequado.

§ 1º Para o comércio previsto no inciso X do art. 228 é obrigatória:

I - a proteção dos cabelos dos manipuladores, bem como a ausência de barba e adornos;

II - a instalação de reservatório de água potável para a lavagem de utensílios e mãos dos manipuladores, com a existência de sistema próprio de coleta.

§ 2º Devem ser adotados procedimentos específicos de forma a se evitar a manipulação simultânea de dinheiro e produtos alimentícios.

Art. 230. É proibido aos ambulantes e feirantes:

I - comercializar:

a) qualquer produto de origem animal que:

1 - não possua procedência conhecida, rotulagem completa e registro no órgão de inspeção agropecuária competente;

2 - se apresente fora da temperatura de conservação indicada;

b) carne bovina, em qualquer hipótese;

c) simultaneamente, produtos de mais de uma espécie animal;

d) produto alimentício com o prazo de validade expirado;

e) frutas, legumes e hortaliças previamente descascadas, raladas ou fracionadas;

f) produtos alimentícios sujos, estragados, velhos ou anormais;

II - fracionar produtos alimentícios previstos nos incisos VIII e IX do art. 228.

III - utilizar lonas de coloração vermelha, amarela ou laranja como cobertura de qualquer tipo de equipamento ou veículo destinado ao comércio previsto nos incisos VIII a XI do art. 228;

IV - embrulhar alimentos em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

V - atirar sobras, aparas, restos e embalagens de alimentos no logradouro, bem como manter o entorno de seu comércio sujo e fétido;

VI - despejar resíduos líquidos e águas servidas diretamente no logradouro.

CAPÍTULO VI DO TRANSPORTE DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Art. 231. O transporte de alimentos deve se dar em veículos limpos e bem conservados, dotados de estrutura compatível com a carga transportada e de forma a não comprometer as condições higiênico-sanitárias dos mesmos desde a origem até o destino.

Parágrafo único. Os veículos habilitados ao transporte de alimentos devem possuir carrocerias com características específicas, compatíveis com cada tipo de carga transportada:

I - fechada sem isolamento térmico (carga seca): para o transporte de produtos de panificação e confeitaria, produtos cárneos salgados, curados ou defumados, pescado salgado ou defumado e bebidas envasadas em garrafas de vidro;

II - aberta, com o uso obrigatório de dispositivo de proteção (lonas, plásticos e outros): constituído de material atóxico e resistente, para o transporte alimentos não perecíveis e bebidas em geral, exceto os produtos descritos no inciso I;

III - isotérmica ou dotadas de caixas isotérmicas, deve possuir mecanismos ou dispositivos capazes de garantir a adequada manutenção da temperatura recomendada para cada produto, podendo transportar carnes e produtos cárneos, creme vegetal, margarina e gorduras em embalagens não metálicas, sucos, bebidas e produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação, refeições prontas para o consumo e similares;

IV - frigorificada, dotadas de unidades geradoras de frio para transporte de produtos refrigerados ou congelados;

V - mista, fechada com pelo menos dois compartimentos distintos na forma dos incisos I, III ou IV.

Art. 232. Todo o veículo transportador de alimentos e bebidas deve requerer o licenciamento sanitário como requisito essencial à sua operação e está sujeito a fiscalização sanitária, a qualquer tempo no território do Município do Rio de Janeiro, quando em trânsito ou no interior de suas respectivas garagens.

§ 1º Somente serão licenciados para o transporte de alimentos e bebidas, os veículos autorizados pelo órgão competente de trânsito para o transporte de cargas.

§ 2º Os veículos pertencentes a pessoas físicas ou jurídicas sediadas no Município do Rio de Janeiro e/ou que possuam o Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo no Município do Rio de Janeiro devem possuir o licenciamento concedido pelo órgão sanitário municipal competente.

§ 3º Os veículos sediados fora do Município do Rio de Janeiro podem requerer junto ao órgão sanitário municipal competente o licenciamento sanitário, desde que justifiquem atuar no transporte de alimentos em seu território.

§ 4º Quando o veículo de transporte de alimentos e bebidas for procedente de outro ente da Federação, poderá apresentar o documento de licenciamento sanitário emitido pelo órgão de vigilância sanitária da origem.

§ 5º Em qualquer caso, os veículos de transporte de alimentos e bebidas quando em trânsito no Município do Rio de Janeiro devem observar as normas previstas neste regulamento.

Art. 233. Os gêneros alimentícios e as bebidas depositadas ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Parágrafo único. As empresas transportadoras serão obrigadas, a critério da autoridade sanitária, a fornecer esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista de quaisquer documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

Art. 234. Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, com unidades geradoras de frio ou não, devem garantir a integridade, a qualidade e a segurança dos produtos transportados, além de estarem livres de vetores e pragas urbanas, a fim de impedir a contaminação, alteração e deterioração do produto.

Art. 235. Não é permitido transportar:

I - no mesmo continente ou compartimento de um veículo, alimentos e quaisquer outros produtos que possam contaminá-los ou corrompê-los;

II - conjuntamente, pessoas e/ou animais com alimentos e bebidas, ou utilizar o veículo para o transporte de lixo, entulho, materiais tóxicos, mudanças e outros fins que possam trazer prejuízo à segurança dos alimentos;

III - alimentos ou bebidas em veículos abertos desprovidos de dispositivo de proteção (lonas, plásticos e outros);

IV - garrafas de vidro em veículos desprovidos de carroceria fechada, nos termos da lei.

Parágrafo único. A cabine do condutor do veículo deve ser isolada da parte utilizada para o transporte de alimentos.

Art. 236. O veículo de transporte de alimentos e bebidas deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene, sem apresentar vazamentos, umidade, sujidades, materiais estranhos, odores, evidência de pragas e vetores ou qualquer outro fator que possa comprometer a qualidade e segurança dos produtos e a integridade da embalagem.

§ 1º Os métodos de higiene e desinfecção do compartimento de carga, assim como dos equipamentos e utensílios, não podem prejudicar a qualidade dos produtos transportados.

§ 2º A limpeza deve garantir a remoção de todos os resíduos, com o uso de água tratada e a utilização de produtos sanitizantes aprovados pela legislação vigente.

Art. 237. Os veículos de transporte de alimentos devem ser revestidos, internamente, de material liso, resistente, lavável, impermeável e atóxico, de acordo com a legislação sanitária.

§ 1º O veículo deve possuir dispositivos de segurança capazes de garantir a imobilidade dos produtos para manutenção da integridade dos mesmos e que impeçam o derrame em vias públicas de alimentos e/ou de resíduos sólidos e líquidos.

§ 2º Todo veículo deve possuir o piso íntegro, isento de frestas ou buracos impedindo a passagem de umidade e/ou poeira para a carga e, no caso de unidades fechadas, devem ser observadas as mesmas exigências para as laterais da carroceria.

§ 3º Todos os alimentos devem ser colocados ordenadamente sobre prateleiras, estrados e/ou outros equipamentos removíveis, secos, limpos e isentos de odores e infestações de forma a evitar danos e/ou contaminação, sendo proibido o contato direto do alimento com o piso do veículo.

Art. 238. O transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus, juntamente com alimentos prontos para o consumo só será permitido se houver mecanismos que impeçam a possibilidade de contaminação cruzada.

Art. 239. Os equipamentos frigoríficos dos veículos devem ser mantidos em perfeito estado de funcionamento, conservação e higiene, não devendo apresentar riscos de contaminação para o produto ou representar prejuízos à manutenção adequada da temperatura.

Parágrafo único. Os veículos frigorificados devem:

I - ser providos permanentemente de termômetros, em perfeito estado de funcionamento, de higiene e de fácil leitura.

II - manter planilha de controle de temperatura atualizada, preenchida com os dados obtidos no início, ao longo e no final do percurso.

Art. 240. As instruções sobre o empilhamento da carga, quando existentes, devem ser rigorosamente respeitadas, de forma a evitar danos às embalagens, o não comprometimento da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e bebidas e garantir a sua integridade, inclusive quando acondicionadas em veículos dotados de refrigeração, para a adequada circulação do ar frio.

Parágrafo único. Durante o transporte, os galões contendo 20 litros de água potável evasada destinadas ao consumo humano, admitem empilhamento máximo, quando cheias, de um galão sobre outro.

Art. 241. As operações de carga e descarga de alimentos devem ser realizadas em plataforma externa à área de manipulação e os motores dos veículos devem permanecer desligados durante a operação, a fim de evitar a contaminação das embalagens e do ambiente por gases de combustão.

Art. 242. É vedado o transporte de garrafas de vidro em veículos com carroceria aberta, mesmo quando acondicionados em engradados, nos termos da legislação vigente.

Art. 243. As condições de temperatura e umidade requeridas pelo alimento devem ser preservadas durante a carga e descarga, evitando-se riscos de contaminação, dano ou deterioração.

Art. 244. Os meios de transporte de alimentos não especificados por este Regulamento devem cumprir as exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente.

Art. 245. Constatada a inadequação do transporte, os alimentos e bebidas transportados são considerados impróprios para o consumo, devendo receber a destinação adequada, na forma da legislação pertinente.

CAPÍTULO VII DO CONTROLE DO TABAGISMO

Art. 246. É proibido fumar em local público ou privado, acessível ao público em geral ou de uso coletivo, total ou parcialmente fechado em qualquer de seus lados por parede, divisória, teto, toldo ou telhado, de forma permanente ou provisória, notadamente nos estabelecimentos abrangidos por este regulamento técnico.

§ 1º A proibição de fumar abrange qualquer produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, como cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos, *narguilé* e qualquer dispositivo eletrônico voltado ao fumo.

§ 2º Não é igualmente permitida, em nenhuma hipótese, a delimitação de áreas restritas para fumantes em estabelecimentos de alimentos.

Art. 247. Os serviços de alimentação devem adotar estratégias voltadas à restrição ao fumo, tais como:

I - a remoção de cinzeiros;

II - a disseminação da informação, por meio de avisos de proibição do fumo em pontos de ampla visibilidade;

III - repreender o fumante recalcitrante e, em caso de recusa em apagar o cigarro ou se retirar do recinto, acionar força policial para que se exija o cumprimento da ordem emanada.

Art. 248. É vedado aos estabelecimentos de alimentos:

I - a veiculação de qualquer tipo de propaganda de produtos fumígenos, derivado ou não do tabaco, inclusive por meio de:

a) brindes e amostras grátis;

b) venda casada;

c) venda pela internet;

d) promoção de produtos;

e) cardápios com tipos de *narguilé*;

f) comestíveis com formato de produtos fumígenos destinados, inclusive, ao público infantil;

g) ativação de marcas em display, expositores, mostruário, letreiros ou tabelas de preço;

II - o uso de dispositivo ou qualquer recurso visual, gráfico, sonoro, sensorial, luminoso ou de movimento, voltados à apresentação de produtos derivados de tabaco, dentro ou fora dos pontos de venda.

§ 2º Nos pontos de venda, somente as embalagens de cigarro podem estar expostas ao público.

Art. 249. É vedada a comercialização de produtos fumígenos, derivados ou não do tabaco de forma fracionada ou fora de suas embalagens originais.

Art. 250. Os produtos fumígenos derivados do tabaco devem ser expostos o mais distante possível de balas, gomas de mascar, bombons, chocolates, gelados comestíveis e brinquedos, de modo a não facilitar a visibilidade por crianças e adolescentes.