

Nº 127 - DOE – 06/07/2026 – Seção 1 – p.51

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PORTARIA CVS Nº 3, DE 3 DE JULHO DE 2026

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

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

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

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

Art. 3º. Esta portaria entra em vigor em 90 (noventa) dias.

Art. 4º. Fica revogada, após 90 (noventa) dias contados da data de publicação desta Portaria, a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013.

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

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Seção I

Objetivo

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

Seção II

Abrangência

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

Seção III

Definições

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

I - Água potável: água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido na Portaria GM/MS nº 888/2021, ou em outra norma que venha a substituí-la, e que não ofereça riscos à saúde;

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

III - Alimentos preparados: alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda, consumo ou distribuição, embalados ou não, podendo ser classificados em três categorias:

a) Alimentos cozidos, mantidos quentes;

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

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

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

V - Arroz temperado para sushi: mistura de tempero ao arroz característico e apropriado para confecção de sushi-meshi ou shari. O tempero consiste na mistura de sal, açúcar e vinagre em proporção que garanta pH igual ou menor a 4,5;

VI - Antissepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágue e secagem das mãos;

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

VIII - Autoridade Sanitária: agente público investido de competência para fiscalizar, controlar, inspecionar e realizar demais ações sobre matéria de interesse direto ou indireto para a saúde das pessoas e do meio ambiente;

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

X - Boas Práticas: conjunto de medidas essenciais, que devem ser adotadas pelos estabelecimentos para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos e diminuir o risco à saúde;

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

XII - Contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, manipulação, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos;

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

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

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

XVI - Desinfecção: operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária;

XVII - Desinfetante: produto que mata todos os microrganismos patogênicos, mas não necessariamente todas as formas microbianas esporuladas em objetos e superfícies inanimadas;

XVIII - Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA): doenças causadas por bactérias e/ou suas toxinas, vírus, parasitas intestinais oportunistas ou substâncias químicas que ocorrem devido à ingestão de alimentos ou água contaminados;

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

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

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

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

XXIII - Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção ou a sanitização;

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

XXV - Ingrediente: 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;

XXVI - 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;

XXVII - Lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XXVIII - Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre um alimento até sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de recebimento, preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras;

XXIX - Manipulador de alimentos: toda pessoa que trabalhe em um estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e/ou que realize fracionamento, distribuição e transporte de alimentos;

XXX - Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas em um 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;

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

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

XXXIII - Potencial Hidrogeniônico (pH): escala logarítmica que mede o grau de acidez, neutralidade ou alcalinidade de uma determinada solução;

XXXIV - Pré-preparo: etapa na qual os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e/ou adição de outros ingredientes;

XXXV - 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;

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

XXXVII - Rastreabilidade: conjunto de procedimentos que permite detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto ao longo das etapas da cadeia produtiva, mediante dados e registros de informações;

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

XXXIX - Resíduos: materiais a serem descartados;

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

XLI - Risco: função da probabilidade da ocorrência de um efeito adverso à saúde e da gravidade desse efeito, causado por um perigo ou perigos existentes no alimento;

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

XLIII - Sanitização: processo físico ou químico que visa reduzir a carga microbiana patogênica;

XLIV - Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água;

XLV - Segurança dos alimentos: garantia de que o alimento não causará efeitos adversos à saúde do consumidor quando for preparado ou consumido de acordo com seu uso pretendido;

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

XLVII - Surto: episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença ou sinais e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem. Para doenças de alta gravidade como botulismo, a confirmação de apenas um caso já é considerado surto;

XLVIII - Sushis e preparações similares: preparação pronta para consumo, típica da culinária japonesa, caracterizada pela união do arroz temperado e de outros ingredientes. As preparações similares são pratos da culinária japonesa ou de outra origem que podem utilizar os mesmos ingredientes do sushi ou ingredientes isolados, com técnicas de preparo diferentes;

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

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

CAPÍTULO II

HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

Seção I

Controle de Saúde dos Funcionários

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

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

Art. 10. Os Atestados de Saúde, ou cópias destes, com a indicação da realização dos exames laboratoriais de coprocultura e parasitológico, devem permanecer disponíveis para consulta.

Art. 11. É proibida a manipulação de alimentos por funcionários que se apresentem ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, como infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas; infecções ou infestações gastrointestinais agudas ou crônicas; que tenham patologias ou lesões na pele, mucosas e unhas; ou

feridas e cortes nas mãos e braços. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento e afastado das atividades de manipulação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

Seção II

Higiene e Segurança dos Funcionários

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

Parágrafo único. Ficam excluídos do disposto neste artigo os funcionários cuja função se restrinja ao transporte, recebimento e reposição de alimentos embalados.

Art. 13. Os uniformes devem ser bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; os calçados devem ser fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; os cabelos devem ser mantidos presos e totalmente protegidos com redes ou toucas, sendo que o uso de outros acessórios de cabelo não exime o uso de redes ou toucas.

Art. 14. A empresa deve disponibilizar, em local de fácil acesso, equipamentos de proteção individual (EPI) limpos, em bom estado de conservação, em quantidade suficiente e com tamanhos adequados, considerando o quadro de funcionários, bem como as atividades realizadas no local.

§ 1º É obrigatório o uso de EPI como blusas, capa térmica com capuz, luvas e botas impermeáveis, para trabalhos em câmaras frias;

§ 2º É obrigatório o uso de EPI como avental, luvas e botas impermeáveis para a limpeza e higienização do estabelecimento, para proteção contra os perigos físicos, químicos e biológicos. É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;

§ 3º É vedado o uso de aventais e luvas confeccionados com materiais termossensíveis nas proximidades de fontes de calor, bem como o uso de botas em ambientes onde há manipulação de água fervente, devido ao risco de entrada do líquido no interior do calçado;

§ 4º A luva de borracha de cano longo é obrigatória para a manipulação de produtos saneantes durante a higienização de ambientes, equipamentos, utensílios, coleta e transporte de resíduos, higienização de contentores de resíduos e limpeza de sanitários. Após a utilização, as luvas devem ser devidamente higienizadas e armazenadas em local apropriado de acordo com a finalidade de uso.

Art. 15. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos frequentes de antissepsia das mãos, inclusive antes de utilizar utensílios higienizados ou de colocar luvas descartáveis. A manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizados, bem como a manipulação de alimentos prontos para o consumo, que foram submetidos a tratamento térmico ou que não passarão por tratamento térmico, deve ser realizada com as mãos previamente higienizadas e preferencialmente com o uso de utensílios ou luvas descartáveis.

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

§ 2º As luvas de malha de aço devem ser usadas durante o corte de carnes. Após o uso, as luvas devem ser devidamente higienizadas e armazenadas em local limpo e organizado;

§ 3º O uso de máscaras não é obrigatório durante a manipulação e preparo de alimentos. Quando utilizadas, as máscaras devem ser descartáveis, sendo documentado em procedimento escrito os critérios para a utilização e a frequência de troca das máscaras durante a jornada de trabalho.

Art. 16. Durante a manipulação dos alimentos é vedado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro, realizar atividades de higienização de instalações e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Art. 17. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz, tocar no corpo ou cabelo; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher resíduos; pegar em dinheiro, cartões e dispositivos eletrônicos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus e sempre que o serviço for interrompido e reiniciado.

Art. 18. Devem ser afixados cartazes com instruções ilustradas sobre o procedimento correto para a higienização das mãos em pias exclusivas para esse fim, incluindo nas instalações sanitárias e vestiários.

§ 1º Instruções para a higienização das mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e preferencialmente com ação antisséptica; massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 40 segundos ou de acordo com a especificação do fabricante; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel-toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante. Caso o sabonete líquido não seja antisséptico, utilizar um produto antisséptico após a secagem das mãos. Deve ser mantido, próximo ao lavatório, coletor de papel com a abertura da tampa acionada sem contato manual.

§ 2º Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para antissepsia de mãos.

Seção III

Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

Art. 19. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação que possuem a obrigatoriedade de Responsável Técnico são aqueles descritos em legislação específica vigente para fins de licenciamento sanitário.

Art. 20. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, aos quais não se exige um Responsável Técnico, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de manipulação de alimentos e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento.

Art. 21. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir programa próprio ou terceirizado de educação permanente em Boas Práticas em Manipulação de Alimentos e manter em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários.

Art. 22. Todos os manipuladores de alimentos devem comprovar a participação em um curso em Boas Práticas em Manipulação de Alimentos, com carga horária mínima de 8 (oito) horas. O conteúdo programático mínimo deve abranger os seguintes temas: doenças de transmissão hídrica e alimentar; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; e Procedimentos Operacionais Padronizados para a higienização das instalações e do ambiente.

Art. 23. O Responsável Técnico ou o funcionário capacitado deve ter autoridade e competência para:

I - atualizar e implementar o manual de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;

II - acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestar as informações necessárias, sobre o processo de manipulação de alimentos e procedimentos adotados;

III - notificar ao órgão de vigilância epidemiológica em caso de suspeita de surtos de DTHA.

Seção IV

Visitantes

Art. 24. Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes. Devem ser instruídas sobre as Boas Práticas em Manipulação de Alimentos e cumprir requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os funcionários. Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar identificados e paramentados com protetores para cabelos e barbas, além de usar EPI fornecido pela empresa, quando a atividade exigir.

CAPÍTULO III

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Seção I

Recebimento e Controle de Mercadorias, Matérias-primas, Ingredientes, Embalagens, Alimentos Industrializados ou Prontos para Consumo

Art. 25. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem definir critérios para a avaliação e seleção de fornecedores de mercadorias, matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados e produtos prontos para consumo.

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

Art. 26. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene satisfatórias. O recebimento deve ocorrer em uma área destinada para esse fim, protegida de chuva, sol e poeira, e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

Art. 27. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras.

Art. 28. No ato do recebimento de mercadorias, matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser realizadas avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, aparência, odor e textura) dos produtos, conforme os padrões de identidade e qualidade estabelecidos. Deve ser conferido o prazo de validade.

Art. 29. No ato do recebimento, os produtos congelados não devem apresentar indícios de descongelamento e re congelamento, como amolecimento e deformações, embalagens molhadas ou deformadas, camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.

Art. 30. No recebimento de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme os parâmetros a seguir:

Congelados		-12°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3°C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico

		produtor
	Preparações com pescados crus ou carnes cruas	de 0 a 5°C (zero a cinco graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante
	Carnes e derivados	de 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos	de 4 a 10°C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante
Aquecidos		acima de 60°C (sessenta graus Celsius)

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

Art. 31. As matérias-primas, ingredientes, embalagens e alimentos industrializados ou prontos para consumo que não atenderem aos critérios e parâmetros de qualidade e segurança anteriormente indicados devem ser, preferencialmente, devolvidos imediatamente ao fornecedor ou segregados em local reservado e identificado.

Art. 32. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e os alimentos industrializados ou prontos para consumo recebidos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso. Esses produtos devem permanecer na área de recepção apenas pelo tempo necessário para a avaliação e conferência, devendo ser encaminhados imediatamente para as áreas de armazenamento. É proibida a permanência desses itens em pátios e plataformas de recebimento do estabelecimento.

Seção II

Armazenamento de Produtos

Art. 33. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e os alimentos industrializados ou prontos para consumo devem atender às seguintes condições de armazenamento:

- I - Local com dimensão compatível ao volume armazenado, totalmente isolado do ambiente externo;
- II - Ambiente limpo, livre de entulho ou material tóxico; ventilado e organizado para garantir a higienização, a circulação de ar e de pessoas; temperatura compatível, conforme a recomendação do fabricante e com registro do monitoramento;
- III - Devem atender as recomendações do fabricante, sem incidência de luz solar direta e de forma a assegurar as características intrínsecas dos produtos;
- IV - Os alimentos, as embalagens de alimentos e os descartáveis devem ser mantidos separadamente dos materiais de limpeza e de outras categorias de produtos;
- V - Quando empilhados, devem ser seguidas as recomendações dos fabricantes, de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos;
- VI - Devem estar protegidos contra contaminantes em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem;
- VII - Devem apresentar identificação visível contendo todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade;
- VIII - Deve ser utilizado o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai ou para aqueles que não têm validade, PEPS - Primeiro que Entra, Primeiro que Sai;
- IX - Não devem estar em contato direto com o piso. Os paletes, prateleiras e/ou estrados devem ter altura suficiente em relação ao piso que permita a adequada higienização;
- X - Os paletes, prateleiras e/ou estrados devem manter distâncias mínimas de 10 cm (dez centímetros) das paredes e 60 cm (sessenta centímetros) do forro, de modo a permitir adequada ventilação e limpeza;
- XI - Os paletes ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, excetua-se esta obrigatoriedade nas áreas exclusivas de depósito seco em estabelecimentos varejistas e atacadistas.

Art. 34. É vedada a entrada de caixas de madeira nas áreas de armazenamento, exceto:

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

Art. 35. Quanto ao armazenamento dos produtos em caixas de papelão:

- I - Nos serviços de alimentação, as caixas de papelão devem ser removidas ou, na impossibilidade, revestidas com sacos plásticos transparentes quando armazenadas em temperatura ambiente;
- II - Quando sob refrigeração ou congelamento, as caixas de papelão devem ser armazenadas em equipamentos exclusivos para esse fim ou dispostas em prateleiras distintas ou revestidas com sacos plásticos transparentes.

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

Art. 36. Os produtos impróprios para consumo ou com prazo de validade vencido devem ser identificados e colocados em local segregado, fora da área de manipulação.

Art. 37. As matérias-primas, ingredientes e alimentos transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados em recipientes adequados e previamente higienizados a cada reposição. Estes recipientes devem ser identificados com o rótulo original ou por meio de etiquetas contendo as seguintes informações: nome do

fornecedor ou fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, data de validade após aberto e data de transferência. Outros sistemas de etiquetagem podem ser utilizados, desde que garantam a identificação e rastreabilidade do produto.

Parágrafo único. É vedado reaproveitar embalagens em geral bem como a utilização de sacolas de compras e sacos coletores de resíduos para armazenamento de alimentos.

Art. 38. As matérias-primas, os ingredientes e os alimentos que, conforme instruções do fabricante têm a validade reduzida após a abertura e que não forem consumidos em sua totalidade, quando mantidos em sua embalagem original, devem ser identificados com a data de abertura e a nova data de validade, conforme as determinações do fabricante.

Art. 39. Os alimentos pré-preparados e preparados devem ser armazenados de forma protegida e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do alimento, data de preparo e prazo de validade.

Art. 40. Os alimentos destinados à refrigeração devem ser acondicionados em volumes que permitam o adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando for necessário armazenar diferentes tipos de alimentos no mesmo refrigerador, os alimentos prontos para consumo devem ser colocados nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores. Esses produtos devem ser separados entre si e dos demais itens.

Parágrafo único. O refrigerador deve ser regulado para a menor temperatura requerida pelos alimentos armazenados.

Art. 41. Após a higienização, os equipamentos de refrigeração devem ter sua temperatura interna reduzida e estabilizada antes do armazenamento de alimentos.

Art. 42. Os produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem/gotejem devem ser protegidos para evitar a contaminação cruzada. Além disso, não se deve estocar alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas para evitar a contaminação.

Art. 43. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem estar em bom estado de conservação e higiene, sem acúmulo de gelo, e adequados ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com o objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

Art. 44. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência dessas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser utilizados os seguintes parâmetros:

I - produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e cinco graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e dez graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

II - produtos resfriados:

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes temperadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas, produtos de confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo e preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3

Art. 45. Alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e prazo de validade estabelecidos no art. 44 devem ser descartados, bem como aqueles que apresentarem alterações físicas ou sensoriais.

Art. 46. É vedada a revalidação do prazo de validade dos produtos alimentícios.

Art. 47. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, tais como amolecimento ou deformação, embalagens molhadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, devem ser descartados.

Art. 48. As temperaturas dos equipamentos de conservação devem ser monitoradas e registradas, no mínimo, duas vezes ao dia. Para facilitar a conferência, os parâmetros de temperatura indicados devem constar nos registros.

Seção III

Pré-preparo e Preparo dos Alimentos

Art. 49. Para adentrar as áreas de pré-preparo e de preparo, as embalagens devem estar limpas. É vedada a entrada de embalagens de madeira ou de papelão.

Art. 50. Nas áreas de pré-preparo e preparo, é vedado o contato entre alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo, a fim de minimizar a probabilidade de contaminação cruzada.

Art. 51. É vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos em áreas externas dos estabelecimentos.

Art. 52. É vedado manter ou utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes com prazo de validade vencido, rasurado ou inexistente, com embalagens não íntegras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou sem identificação de procedência. Também é vedado utilizar produtos mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou estabelecidas neste regulamento.

Art. 53. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado:

I - De acordo com a recomendação do fabricante;

II - Com a identificação do produto, da data de início do processo de descongelamento e do prazo de validade;

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

Parágrafo único. É vedado descongelar alimentos em temperatura ambiente e recongelar o produto após o descongelamento.

Art. 54. Para dessalga de carnes e pescados, devem ser seguidas as recomendações do fabricante.

Alternativamente, poderá ser utilizada a dessalga em água potável sob refrigeração, à temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius), ou em água sob fervura.

Parágrafo único. Os alimentos em processo de dessalga sob refrigeração, destinados a posterior preparo, devem ser mantidos protegidos e identificados, contendo no mínimo, o nome do produto, a data de início do processo e a data de validade.

Art. 55. A manipulação de produtos perecíveis de origem animal deve ocorrer em área climatizada, com temperatura máxima de 16°C (dezesseis graus Celsius), não podendo ultrapassar 2 (duas) horas por lote, ou alternativamente, em temperatura ambiente, por período máximo de 30 (trinta) minutos por lote.

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

Art. 56. A área destinada ao preparo, à montagem e à finalização de sushi e de preparações similares deve ser exclusiva para essa finalidade, sendo vedada a realização de outras atividades concomitantes, a fim de evitar a contaminação cruzada.

Art. 57. A higienização de hortifrutícolas deve ser realizada em local apropriado, incluindo a remoção mecânica de partes deterioradas e sujidades, sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante e, por fim, enxágue com água potável. Para a desinfecção, devem ser utilizados desinfetantes regularizados pela Anvisa para uso em alimentos, e de acordo com as instruções do fabricante.

Parágrafo único. Não necessitam de desinfecção:

I - As frutas, legumes, verduras e demais vegetais que serão submetidos à ação do calor, desde que a temperatura interna atinja no mínimo 75°C (setenta e cinco graus Celsius), ou outros processos térmicos equivalentes, considerando a combinação adequada de tempo e temperatura;

II - As frutas cujas cascas não serão consumidas, quando retiradas pelo consumidor.

III - As frutas, legumes e demais vegetais destinados ao preparo de sucos e vitaminas, cujas cascas não serão utilizadas no processo.

Art. 58. Devem ser afixadas instruções atualizadas, facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o procedimento correto de higienização de hortifrutícolas, no local onde essa operação ocorre.

Art. 59. A cocção é a etapa em que os alimentos são submetidos a tratamento térmico por período determinado, devendo atingir, no mínimo 75°C (setenta e cinco graus Celsius) em seu centro geométrico. Outras operações, combinando tempo de duração e temperatura específica, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade e a segurança do alimento.

Art. 60. Após o preparo, os alimentos devem ser mantidos sob condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Os alimentos preparados devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura descritos na tabela a seguir, incluindo o tempo total de espera, distribuição, exposição para venda e consumo e, quando houver, transporte. Alimentos que não atenderem a esses critérios devem ser descartados.

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

Preparações com pescados e carnes cruas	até 5°C	máximo 2 horas
---	---------	----------------

Art. 61. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos à temperatura superior a 180°C (cento e oitenta graus Celsius);

II - A reutilização do óleo somente será permitida quando não houver alteração de suas características sensoriais, como cor, sabor e odor, bem como ausência de formação de espuma e fumaça. Caso contrário, o óleo deve ser descartado;

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

Art.62. A qualidade sanitária de ovos deve ser garantida com os seguintes procedimentos:

I - Devem ser adquiridos ovos de fornecedores devidamente inspecionados por serviços de inspeção oficial;

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

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

IV - É vedado vender ovos com casca rachada;

V - É vedado utilizar ovos com casca rachada ou suja em preparações de alimentos;

VI - Não se deve reutilizar as embalagens de ovos, bem como utilizá-las para outras finalidades;

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

Art. 63. O arroz cozido utilizado na culinária japonesa deve seguir as seguintes diretrizes:

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

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

III - A identificação do arroz preparado deve incluir a data e a hora da manipulação, bem como a data e a hora do término do prazo de validade.

Art. 64. A receita do arroz temperado deve ser padronizada e devidamente documentada. Além disso, uma amostra deve ser submetida à análise laboratorial de pH para comprovar que o valor final seja igual ou inferior a 4,5 (quatro vírgula cinco), garantindo assim o cumprimento do limite crítico estabelecido.

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

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

Art. 65. Os serviços de alimentação que ofereçam preparações com ingredientes de origem animal crus ou mal cozidos devem seguir os requisitos estabelecidos a seguir:

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

II - Os itens do cardápio que contenham ingredientes crus ou mal cozidos devem estar identificados com um asterisco (*), sucedido da seguinte afirmação em destaque na parte inferior do cardápio: “Estes itens são crus ou mal cozidos ou podem conter ingredientes crus ou mal cozidos. O consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, frutos do mar ou ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)”.

III - Nos serviços de alimentação que não disponibilizem cardápio, a advertência descrita no inciso II deste artigo deve constar em cartazes ou placas informativas, que devem ser afixados em local de destaque e de fácil visualização pelos consumidores, conforme anexo I.

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

Art. 66. O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados devem ser realizados em equipamento de refrigeração. Os produtos devem estar identificados com a sua denominação, a data de preparo e o prazo de validade.

Art. 67. O processo de resfriamento de alimentos preparados deve ser realizado de forma a minimizar a probabilidade de contaminação cruzada e a permanência do alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

§ 1º A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) para 10°C (dez graus Celsius) no prazo máximo de até 2 (duas) horas.

§ 2º Após o resfriamento, o alimento deve ser conservado sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 68. No reaquecimento, todas as partes dos alimentos devem atingir, no mínimo, a temperatura de 75°C (setenta e cinco graus Celsius).

Seção IV

Distribuição de Alimentos, Exposição para Venda e Consumo

Art. 69. Os balcões, os equipamentos e os recipientes utilizados para a exposição de alimentos na área de consumo devem estar equipados com barreiras de proteção que previnam a contaminação dos alimentos, causada pela

proximidade ou pela ação dos consumidores, como gotículas de saliva, fios de cabelo ou outras fontes de contaminação.

Art. 70. Os balcões, equipamentos e recipientes utilizados para a exposição de alimentos prontos para consumo na área de venda devem possuir dispositivo que possibilite o fechamento.

Art. 71. Os utensílios destinados a porcionar ou servir devem ser exclusivos para cada preparação ou produto alimentício e possuir cabos longos para garantir o distanciamento adequado entre a mão do usuário e os alimentos.

Art. 72. Os alimentos expostos para consumo devem atender aos critérios de tempo e temperatura descritos na tabela do art. 60. Alimentos que não atenderem a esses critérios devem ser imediatamente descartados.

Art. 73. As temperaturas dos alimentos expostos para consumo devem ser monitoradas e registradas no início e a cada 2 (duas) horas até o término da distribuição ou exposição para venda e consumo.

Parágrafo único. Para padronização e conferência, os parâmetros de temperatura estabelecidos no art. 60 devem constar nos documentos de registros.

Art. 74. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser mantidos em equipamentos de conservação ou sob outro método que assegure a manutenção das temperaturas indicadas para cada categoria de produto, conforme a tabela do art. 60.

Art. 75. Nos serviços de alimentação, os condimentos, molhos e temperos para sanduíches, salgados e similares, devem ser oferecidos em embalagens individuais de uso único.

Art. 76. Os alimentos perecíveis das cadeias fria e quente devem ser dispostos de forma organizada, em recipientes com dimensões compatíveis com a capacidade e o layout dos equipamentos de conservação, garantindo que as temperaturas de conservação sejam mantidas em todas as partes dos produtos.

Art. 77. É vedado expor à venda alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, como amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo, entre outros indícios que comprometam a qualidade e a segurança do alimento.

Art. 78. É permitida a venda de alimentos cárneos descongelados, desde que em conformidade com as recomendações do fabricante constantes da rotulagem e realizada exclusivamente em estabelecimentos que disponham de equipamentos adequados e destinados a esse fim.

Parágrafo único. Durante a exposição para venda, o produto deve estar identificado de forma clara e visível, informando aos consumidores que se trata de alimento descongelado e que este não deve ser recongelado antes do preparo. Deve constar, ainda, a data de descongelamento do produto, de forma legível e em local de fácil visualização.

Art. 79. É vedado comercializar ou distribuir alimentos vencidos, fraudados, adulterados ou cujas embalagens apresentem estufamentos, deformações, rasgos, perfurações, ferrugens e/ou sujidades, ou quaisquer alterações capazes de comprometer a integridade, a qualidade ou a segurança do alimento.

Art. 80. Nos estabelecimentos comerciais, os alimentos crus, os pré-preparados e os preparados expostos à venda devem ser protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de preparo e prazo de validade.

§ 1º O autosserviço de produtos de panificação deve observar o disposto no caput deste artigo, bem como atender aos critérios estabelecidos nos arts. de 69 a 71.

§ 2º É vedada a exposição à venda de pescados crus desprotegidos contra contaminantes.

§ 3º Excetuam-se do caput deste artigo os alimentos hortifrutícolas in natura.

Art. 81. Os alimentos fracionados, preparados e comercializados pelo próprio estabelecimento, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações de rotulagem:

I - Denominação de venda;

II - Lista de ingredientes;

III - Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;

IV - Conteúdo líquido;

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

VI - Identificação do lote ou data de fabricação;

VII - Prazo de validade;

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

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

Parágrafo único. Excetua-se do disposto no caput deste artigo, os alimentos preparados para consumo imediato.

Art. 82. No fracionamento de produtos de origem animal comercializados no próprio estabelecimento, deve ser mantido o controle da procedência, de modo a possibilitar a identificação de sua origem, com registros claros, precisos e atualizados, que assegurem a rastreabilidade da peça original.

Art. 83. Os produtos congelados e resfriados preparados ou fracionados no estabelecimento devem apresentar na rotulagem, as temperaturas mínima e máxima de conservação e o tempo de garantia da qualidade do produto nessas condições, que devem atender aos critérios de tempo e temperatura estabelecidos na tabela do art. 44.

Art. 84. Os ornamentos localizados na área de consumo não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar posicionados entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e ar condicionado são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.

Art. 85. O recebimento de dinheiro, cartões ou outros meios de pagamento deve ocorrer em uma área específica, e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

Art. 86. Os alimentos preparados, inclusive aqueles expostos em balcões na área de distribuição, podem ser destinados à doação, desde que não tenha sido excedido o tempo máximo de exposição e que as temperaturas de conservação tenham sido mantidas adequadamente, conforme os critérios estabelecidos no art. 60 e demais dispositivos legais aplicáveis.

Art. 87. Os alimentos industrializados podem ser destinados à doação, desde que estejam dentro do prazo de validade e tenham sido mantidos nas condições de conservação especificadas pelo fabricante.

Seção V

Comércio Varejista de Produtos de Origem Vegetal a Granel

Art. 88. Os produtos de origem vegetal comercializados a granel, exceto hortifrútícolas in natura, devem apresentar identificação contendo, no mínimo, a denominação de venda, a data de fracionamento, a data de validade e a identificação do fabricante ou fornecedor, de forma a garantir a rastreabilidade.

Parágrafo único. A exposição dos produtos deve ser realizada de modo a protegê-los contra contaminação, deterioração e degradação.

Art. 89. O fracionamento de produtos de origem vegetal a granel, na presença do consumidor, deve ser realizado por manipulador com higiene adequada das mãos, fazendo o uso de utensílios apropriados.

Art. 90. As embalagens utilizadas devem ser próprias para contato com alimentos, íntegras, atóxicas, limpas e adequadas ao acondicionamento, conforme legislação específica vigente.

Art. 91. Os estabelecimentos varejistas que comercializam produtos de origem vegetal a granel e embalam na ausência do consumidor devem possuir uma área física específica para o fracionamento desses produtos, isolada da área de vendas.

§ 1º A área deve possuir lavatório exclusivo para a higienização das mãos.

§ 2º Deve dispor de superfícies e equipamentos lisos, impermeáveis, de fácil higienização e em bom estado de conservação.

Art. 92. A rotulagem dos alimentos embalados na ausência do consumidor deve seguir os requisitos contidos no art. 81.

Art. 93. A rotulagem do alimento fracionado na presença do consumidor deve conter, no mínimo, a denominação de venda, a data de fracionamento, a identificação do fabricante e a data de validade segundo a indicação do fabricante.

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

Art. 94. No comércio varejista de espécies vegetais a granel destinadas ao preparo de chás é permitida exclusivamente a comercialização de produtos com finalidade alimentícia, conforme regulamentação específica.

Art. 95. O reabastecimento de produtos a granel deve ser realizado de modo a evitar a mistura de lotes ou de fornecedores distintos, bem como prevenir a contaminação.

§ 1º Os recipientes devem ser higienizados previamente a cada reabastecimento.

§ 2º O processo de reabastecimento deve estar descrito em Procedimento Operacional Padronizado (POP), incluindo critérios de rastreabilidade.

Art. 96. É vedada a modificação da composição dos produtos adquiridos dos fornecedores no estabelecimento comercial, incluindo a mistura ou alteração de ingredientes para obtenção de novos produtos no ponto de venda.

Art. 97. É vedada a comercialização a granel de suplementos alimentares de qualquer origem.

Art. 98. É vedada a comercialização de produtos da Medicina Tradicional Chinesa, produtos com indicação terapêutica ou medicinal, incluindo plantas medicinais, produtos fitoterápicos, farmacêuticos e aqueles vinculados a práticas terapêuticas.

Seção VI

Guarda de Amostras em Serviços de Alimentação

Art. 99. Para auxiliar a investigação da ocorrência de casos de surtos de DTHA, devem ser coletadas amostras dos alimentos preparados e servidos nos serviços de alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais, restaurantes comerciais por quilo, self-services, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, instituições de longa permanência, presídios e hospitais. Os alimentos devem ser colhidos no último terço do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

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

II - Realizar a higienização das mãos;

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

IV - Colocar no mínimo 100 (cem) gramas de amostra do alimento; V - Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

VI - Armazenar as amostras por 96 (noventa e seis) horas sob temperatura de -18°C até 4°C, sendo que as amostras líquidas devem ser, exclusivamente, armazenadas sob refrigeração até 4°C.

Seção VII

Surto de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)

Art. 100. Em caso de suspeita de surto de DTHA, o responsável técnico ou legal pela atividade deve notificar imediatamente a autoridade sanitária competente, a fim de possibilitar a investigação e a adoção das medidas sanitárias cabíveis.

Parágrafo único. Em caso de suspeita de surto de DTHA, o estabelecimento deve adotar medidas imediatas para interromper a continuidade da exposição aos consumidores, com a suspensão imediata da distribuição de alimentos suspeitos, a segregação de produtos possivelmente envolvidos e a preservação de amostras e registros.

Art. 101. Compete à Vigilância Sanitária o recolhimento, o acondicionamento e o transporte das amostras de água e dos alimentos suspeitos de surto de DTHA, encaminhando-as ao laboratório oficial de saúde pública para análise.

Art. 102. O estabelecimento deve manter disponíveis à autoridade sanitária os registros relacionados à manipulação, armazenamento, transporte e distribuição de água e dos alimentos suspeitos de surto de DTHA, incluindo informações que permitam a rastreabilidade e a identificação de fornecedores e lotes.

Parágrafo único. O responsável técnico ou legal pela atividade deve colaborar com a investigação sanitária, fornecendo informações e documentos pertinentes ao caso.

Seção VIII

Transporte de Alimentos

Art. 103. As operações de carga, transporte e descarga devem ser realizadas de forma a não oferecer probabilidade de contaminação, danos ou deterioração dos produtos.

Art. 104. Os veículos transportadores de alimentos devem possuir, no mínimo:

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

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

Art. 105. Os veículos utilizados para o transporte de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos e alimentos preparados ou industrializados devem possuir cabine do condutor isolada do compartimento de carga, o qual deve ser fechado. Os veículos devem estar em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, devidamente higienizados e com a temperatura do compartimento de carga adequada às cargas transportadas.

Art. 106. Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos e alimentos preparados ou industrializados não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga. Devem ser mantidos separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes, que não devem constituir fonte de contaminação para os produtos transportados.

Art. 107. Os veículos dos estabelecimentos comerciais e serviços de alimentação devem ser higienizados, assim como os materiais utilizados para separar e proteger a carga, incluindo prateleiras, estrados ou paletes, devendo ser adotado no mínimo, um dos seguintes métodos:

I - Químico, com emprego de produtos de limpeza e desinfecção regularizados junto à Anvisa. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos;

II - Físico, com emprego de vapor;

Art. 108. O transporte concomitante, no mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados (crus, semiprocessados ou prontos para o consumo) com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias deve ser realizado de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 109. O transporte de matérias-primas, de ingredientes e de alimentos industrializados que exigem condições especiais de conservação deve ser realizado de acordo com as temperaturas estabelecidas no art. 30, durante todo o período de transporte, a fim de garantir a qualidade e a segurança dos produtos.

Art. 110. O transporte de alimentos preparados deve ser realizado em condições de tempo e temperatura conforme estabelecido no art. 60, durante todo o período do transporte, a fim de garantir a qualidade e a segurança dos alimentos.

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

Art. 111. Alimentos perecíveis, sejam preparados ou industrializados, crus, semiprocessados ou prontos para o consumo, conservados sob refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro calibrado e de fácil leitura.

Parágrafo único. No momento do carregamento, o compartimento de carga deve estar previamente condicionado à temperatura do produto alimentício que exija a menor temperatura de conservação.

Seção IX

Entrega de alimentos em domicílio

Art. 112. Os estabelecimentos que realizam a entrega em domicílio de alimentos preparados para consumo imediato devem utilizar selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens.

§ 1º O selo ou lacre deve ser projetado de modo a não permitir sua remoção ou violação sem dano aparente, assegurando a integridade do alimento até o recebimento pelo consumidor.

§ 2º O selo ou lacre deve conter informação clara e visível orientando que, caso esteja violado, o produto não deve ser consumido.

Art. 113. Os alimentos preparados destinados ao consumo imediato, transportados e entregues ao cliente, devem conter na embalagem a indicação, de forma clara e visível: "Produto para consumo imediato."

CAPÍTULO IV

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE

Art. 114. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições adequadas de higiene e em bom estado de conservação.

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

II - A higienização dos equipamentos e utensílios deve, preferencialmente, ser realizada em uma área própria. Na ausência da referida área, a atividade deve ocorrer em horários distintos da manipulação de alimentos.

Art. 115. Os equipamentos com superfícies não visíveis e contornos que acumulam resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, devem ser desmontados, no mínimo, uma vez ao dia, para permitir uma higienização adequada, ou sempre que houver troca de preparo ou de alimento, para evitar contaminação cruzada.

Parágrafo único. Os equipamentos que não podem ser totalmente ou parcialmente desmontados devem ser higienizados por meio de técnicas comprovadamente eficazes, capazes de garantir a remoção de resíduos e a adequada desinfecção das superfícies.

Art. 116. É vedado:

I - Varrer a seco a área de manipulação;

II - Lavar ou secar panos de limpeza na área de manipulação;

III - Utilizar panos não descartáveis para secar utensílios, bancadas e equipamentos;

IV - Utilizar panos em contato direto com os alimentos;

V - Manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução;

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

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

VIII - Diluir produtos detergentes e outros saneantes em desacordo com as recomendações do fabricante;

IX - Manter animais nos estabelecimentos, excetuando-se os casos previstos em regulamento específico.

Art. 117. Os produtos e utensílios utilizados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser armazenados em local específico, fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos, estar regularizados junto à Anvisa, quando aplicável, e possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, conforme estabelecido pela legislação específica vigente.

Art. 118. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (como hipoclorito de sódio e seus derivados), os manipuladores devem utilizar, no mínimo, luvas de borracha de cano longo, óculos de segurança e botas de borracha. Devem ser rigorosamente seguidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelos fabricantes dos produtos.

CAPÍTULO V

SUPORTE OPERACIONAL

Seção I

Abastecimento de Água

Art. 119. A água utilizada para consumo direto, preparo de alimentos, gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte deve ser água potável, prioritariamente proveniente de abastecimento público.

Art. 120. As soluções alternativas de abastecimento, como água de poço, mina e outras fontes, podem ser utilizadas desde que aprovadas pelo órgão competente conforme estabelecido em legislação específica vigente.

§ 1º A água proveniente de solução alternativa deve ser tratada e ter sua potabilidade comprovada por meio de análises laboratoriais, conforme estabelecido em legislação específica vigente.

§ 2º Os documentos de regularização e os laudos laboratoriais devem estar disponíveis para a autoridade sanitária sempre que solicitados.

Art. 121. A água potável transportada em caminhão-pipa deve atender aos requisitos estabelecidos pela legislação específica vigente. A empresa fornecedora da água deve disponibilizar os laudos de análise ao estabelecimento comprador a cada entrega.

Art. 122. É obrigatória a existência de um reservatório de água potável, tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável e livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos. A higienização do reservatório deve ser realizada de acordo com os métodos recomendados por órgãos oficiais e deve ocorrer em um intervalo máximo de 6 (seis) meses ou sempre que houver a ocorrência de acidentes ou eventos que possam contaminar a água.

Art. 123. Quando utilizados, os elementos filtrantes e sistemas de filtragem devem ser higienizados e/ou substituídos conforme as recomendações dos fabricantes. Devem ser mantidos documentos que comprovem o procedimento.

Art. 124. O gelo destinado ao uso em alimentos deve ser produzido com água potável, em conformidade com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação específica vigente. O gelo deve ser protegido contra contaminação e ser manipulado e armazenado de maneira a garantir sua qualidade e segurança.

Art. 125. O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, deve ser produzido com água potável.

Seção II

Esgotamento Sanitário

Art. 126. O sistema de esgoto deve estar conectado à rede pública de coleta e, na ausência desta, o esgoto deve ser destinado conforme estabelecido em legislação específica vigente.

Art. 127. Os despejos das pias da área de manipulação devem passar por caixa de gordura, a qual deve estar instalada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos. A caixa de gordura deve ser submetida a limpeza periódica e manutenção adequada.

Seção III

Materiais Recicláveis e Resíduos Sólidos

Art. 128. Os materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos quantas vezes forem necessárias para um local exclusivo, com dimensão compatível com as quantidades geradas. Este local deve possuir ponto de água e ralo conectado ao sistema de esgoto, estar em condições adequadas de higiene, ser revestido com material de fácil limpeza, e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas.

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

Art. 129. Nas áreas de manipulação de alimentos, os resíduos devem ser acondicionados em recipientes com tampas acionadas por pedal, de forma a evitar o contato manual, e estes recipientes devem estar em perfeito funcionamento. Os recipientes destinados ao acondicionamento de resíduos devem ser posicionados de forma a evitar a contaminação cruzada, devendo ser higienizados regularmente e mantidos em condições adequadas de limpeza e conservação.

Art. 130. Os resíduos não devem ser removidos das áreas de manipulação de alimentos pelo mesmo acesso utilizado para a entrada de ingredientes, matérias-primas e embalagens. Na impossibilidade de segregação física, devem ser estabelecidos horários diferentes para cada atividade, os quais devem ser definidos em procedimentos escritos e monitorados.

Art. 131. Os resíduos de gorduras e óleos que não serão mais utilizados devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido fechado e fora das áreas de manipulação de alimentos. O recipiente deve estar identificado com o nome da empresa responsável pela coleta, com o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e com a seguinte indicação: "Resíduo de óleo".

Parágrafo único. É vedado o lançamento destes resíduos no sistema de esgoto, em vias públicas ou junto aos resíduos sólidos comuns.

Art. 132. A comercialização de resíduos de alimentos, gordura comestível, sebo e ossos somente é permitida para empresas especializadas na coleta e/ou no processamento desses materiais, desde que devidamente licenciadas e autorizadas pelos órgãos competentes, conforme estabelecido em legislação específica vigente.

Seção IV

Abastecimento de Gás

Art. 133. A área destinada ao armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser exclusiva, instalada em local ventilado, protegida contra o acesso de pessoas não autorizadas e atender ao estabelecido em legislação específica vigente.

Seção V

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

Art. 134. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres da presença e de indícios de vetores e pragas urbanas.

Art. 135. O controle integrado de vetores e pragas urbanas, como insetos, roedores, aves e outros, deve incluir medidas preventivas e corretivas e ser implementado de forma contínua. Esse controle deve abranger todas as ações necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação desses organismos, incluindo a adoção de barreiras físicas para minimizar a necessidade de aplicação de produtos desinfestantes.

Parágrafo único. A aplicação de produtos desinfestantes deve ocorrer apenas quando as medidas preventivas adotadas não forem eficazes. Deve ser efetuada de forma a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios e a garantir a segurança dos operadores e a proteção do meio ambiente. A aplicação deve ser executada por empresa especializada em controle de vetores e pragas urbanas, devidamente licenciada pelo órgão de vigilância sanitária competente. O certificado de execução do serviço deve ser mantido no estabelecimento.

CAPÍTULO VI

EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

Seção I

Localização

Art. 136. As áreas interna e externa devem ser mantidas livres de focos de insalubridade, como resíduos, objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, poeira, água estagnada, bem como da presença ou indícios de vetores e

pragas urbanas. A edificação deve atender às normas de construção e edificações estabelecidas na legislação específica vigente e ser projetada de forma a restringir o trânsito de pessoas não essenciais às atividades de manipulação de alimentos.

Seção II

Instalações

Art. 137. Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas por barreiras físicas ou técnicas, de modo a assegurar a adequada execução das atividades de higienização e manutenção, garantindo fluxos contínuos e ordenados, sem cruzamentos entre etapas ou linhas do processo produtivo.

Art. 138. O dimensionamento da edificação, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios deve ser compatível com o volume de produção, com os tipos de produtos elaborados ou com o padrão do cardápio, bem como com o sistema adotado para a distribuição e a comercialização dos alimentos.

Art. 139. A realização de obras durante o funcionamento do estabelecimento somente é permitida quando assegurado o completo isolamento entre a área em reforma e as áreas de manipulação e armazenamento. Durante a execução dessas atividades, todos os equipamentos, utensílios, móveis, alimentos e embalagens para alimentos devem estar devidamente protegidos.

Art. 140. Devem existir lavatórios de uso exclusivo para a higiene das mãos, em número suficiente, considerando o fluxo de manipulação dos alimentos, as dimensões das instalações e as características dos produtos manipulados em cada setor, inclusive nas áreas de venda ou de distribuição de alimentos.

§ 1º Os lavatórios devem permanecer desobstruídos.

§ 2º Os lavatórios devem estar abastecidos com sabonete líquido neutro e inodoro, com ação antisséptica, ou sabonete líquido inodoro associado a produto antisséptico; dispor de papel-toalha descartável, não reciclado, ou de outro método de secagem das mãos que não represente risco de contaminação, bem como coletor de resíduos acionado sem contato manual.

Art. 141. Na área de consumo de alimentos, deve existir lavatório para a higienização das mãos dos consumidores, abastecido com sabonete líquido neutro e papel-toalha descartável. Caso existam instalações sanitárias para os clientes, estas não devem se comunicar com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

Art. 142. A higienização dos materiais de limpeza deve ser realizada em área exclusiva, equipada com tanque e situada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos.

Seção III

Equipamentos, Instrumentos de Medição, Utensílios e Móveis

Art. 143. Os equipamentos, os instrumentos de medição, os utensílios e os móveis que entram em contato com alimentos devem possuir superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que comprometam a higienização ou sejam fontes de contaminação. Devem ser mantidos em bom estado de conservação, ser resistentes à corrosão e aptos a suportar repetidas operações de limpeza e desinfecção, sem prejuízo de suas características funcionais ou sanitárias.

Art. 144. Os utensílios devem ser armazenados em local adequado, de modo a garantir a proteção contra contaminantes.

Art. 145. As esteiras de preparo de sushi devem ser constituídas ou revestidas de material de fácil higienização e mantidas em condições adequadas de higiene que garantam a segurança do alimento.

Art. 146. Os termômetros digitais com haste metálica de penetração devem ser higienizados antes do início das medições, a cada uso e ao final de sua utilização.

Art. 147. Devem ser realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos, bem como a calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, devendo tais operações ser devidamente registradas.

Art. 148. A disposição dos equipamentos e móveis deve seguir o fluxo operacional, de modo a garantir a segurança dos alimentos e facilitar o acesso e a eficiência das operações.

Art. 149. É vedado o funcionamento de equipamentos sem a proteção adequada das partes que ofereçam risco de acidentes, como motores, prensas, peças cortantes, sistemas de sucção, correias e outros componentes similares.

Art. 150. É vedada a utilização de utensílios para fins distintos daqueles indicados pelo fabricante, tais como lâmina de barbear, escova de dentes, e outros similares.

Art. 151. Os lubrificantes utilizados em equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com alimentos ou embalagens devem ser de grau alimentício. As especificações técnicas dos produtos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

Art. 152. As câmaras frigoríficas devem apresentar, no mínimo, as seguintes características:

- I - Revestimento com material liso, lavável, impermeável e resistente;
- II - Termômetro de fácil leitura, devidamente calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;
- III - Interruptor de segurança localizado na parte externa com sinalização indicativa de "ligado" e "desligado";
- IV - Prateleiras e estrados em material liso, lavável impermeável e resistente;
- V - Dispositivo de segurança interno que permita a abertura da porta pelo interior da câmara;
- VI - Isenta de ralo ou grelha.

Seção IV

Piso

Art. 153. O piso deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável e lavável, mantendo-se íntegro, sem trincas, vazamentos ou infiltrações. Deve apresentar inclinação adequada, de modo a possibilitar o escoamento da água em direção aos ralos e evitar o acúmulo de água estagnada.

Parágrafo único. Os ralos e as grelhas devem ser dimensionados para assegurar o escoamento eficiente dos líquidos, sendo sifonados e dotados de dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e pragas urbanas.

Art. 154. É proibida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para a forração de pisos.

Seção V

Paredes, Tetos e Forros

Art. 155. As paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente a impactos, higienização e calor. Não são permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas com materiais porosos, como o compensado ou similares.

Parágrafo único. Excetua-se do disposto no caput deste artigo as áreas de consumo e venda.

Art. 156. Os tetos e forros não devem ser fonte de contaminação para os alimentos. Devem apresentar acabamento liso, uniforme e sem deformações, frestas, fissuras ou outras irregularidades que dificultem a limpeza, além de serem de cor clara e constituídos de material impermeável e não inflamável.

Parágrafo único. Excetua-se do disposto no caput deste artigo a exigência de cor clara para as áreas de consumo e de venda.

Art. 157. As paredes, as divisórias, os tetos e os forros devem ser livres de vazamentos, umidades, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamentos e quaisquer outras irregularidades.

Seção VI

Portas e Janelas

Art. 158. As portas devem ter acabamento liso, resistente e impermeável, estar ajustadas aos batentes e permitir fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção na parte inferior contra o acesso de vetores e pragas urbanas.

Art. 159. Guichês e passa-pratos que proporcionem acesso às áreas de manipulação devem possuir sistema de proteção contra a entrada de vetores e pragas urbanas devendo permanecer fechados quando não estiverem em uso.

Art. 160. As janelas e outras aberturas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, devem estar ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza. Não devem permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos sensíveis ao calor.

Seção VII

Iluminação

Art. 161. A iluminação deve ser uniforme, suficiente, isenta de ofuscamento e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas e luminárias de todos os ambientes, quando houver possibilidade de queda ou explosão, devem estar protegidas.

Art. 162. As instalações elétricas devem ser preferencialmente embutidas. Quando externas, devem estar protegidas por tubulações, de forma a permitir a adequada higienização e a manutenção do ambiente. As tomadas e os interruptores devem ser dotados de espelho de proteção, devidamente ajustados às paredes.

Seção VIII

Ventilação

Art. 163. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico e a adequada renovação do ar, mantendo o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura, condensação de vapores, entre outros agentes que possam comprometer a segurança dos alimentos.

Art. 164. A circulação de ar pode ser realizada por meio de ar insuflado filtrado ou por exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja e não deve incidir diretamente sobre os alimentos, superfícies ou equipamentos de manipulação de alimentos. Os sistemas de exaustão devem possuir telas milimétricas. Os equipamentos de ventilação e exaustão, bem como seus filtros, devem ser submetidos periodicamente a procedimentos de manutenção e higienização, com a finalidade de assegurar seu adequado funcionamento e a qualidade do ar.

Art. 165. Na utilização de sistemas de climatização, devem ser realizados procedimentos regulares de higienização, troca de filtros e manutenção programada e periódica de todos os componentes, de modo a assegurar a qualidade do ar e a segurança sanitária dos ambientes, conforme estabelecido em legislação específica vigente.

Art. 166. É vedada a utilização de climatizadores com aspersão de neblina e de ventiladores nas áreas de manipulação e de armazenamento de alimentos.

Seção IX

Vestiários e Instalações Sanitárias dos funcionários

Art. 167. Os vestiários e as instalações sanitárias dos funcionários não devem possuir comunicação direta com as áreas de armazenamento, manipulação, distribuição e consumo de alimentos.

Art. 168. Os vestiários e as instalações sanitárias dos funcionários devem atender, no mínimo, às seguintes exigências:

- I - Ser separados por gênero;
- II - Possuir mecanismo de fechamento automático nas portas externas;
- III - Ser mantidos em boas condições de conservação, limpeza e higiene;
- IV - Possuir piso e paredes revestidos com material impermeável e lavável;
- V - Ser ventilados para o exterior ou equipados com sistema de exaustão mecânica;
- VI - Dispor de assentos em material lavável e impermeável;
- VII - Dispor de armários individuais, simples e/ou duplos, dotados de sistema de travamento, destinados à guarda de pertences pessoais dos funcionários.

Art. 169. As instalações sanitárias devem dispor, no mínimo, dos seguintes itens:

- I - Vaso sanitário sifonado, dotado de tampa e sistema de descarga;
- II - Papel higiênico;
- III - Lavatórios abastecidos com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico;
- IV - Papel-toalha descartável não reciclado ou outro método de secagem das mãos que não seja contaminante;
- V - Lixeiras com tampa acionada por pedal ou outro dispositivo que permita a abertura sem contato manual.

CAPÍTULO VII

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP)

Art. 170. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados. Os documentos devem estar implementados, organizados, aprovados, atualizados, datados, assinados pelo responsável técnico ou legal do estabelecimento, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária.

Parágrafo único. O POP deve conter, no mínimo, objetivo, campo de aplicação, referências, procedimentos (descrição com instruções sequenciais das operações, indicação da frequência de execução e definição dos responsáveis pelas atividades) e registros aplicáveis. Devem ser elaborados, no mínimo, POP para:

- I - Higiene e saúde dos funcionários;
- II - Capacitação dos funcionários em Boas Práticas;
- III - Controle de qualidade no recebimento de mercadorias;
- IV - Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- V - Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade;
- VI - Manutenção das instalações, equipamentos e móveis e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- VII - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- VIII - Manejo de resíduos;
- IX - Transporte de alimentos.

Art. 171. Os estabelecimentos de comércio atacadista de alimentos devem implementar o POP de rastreabilidade e o Programa de recolhimento de alimentos, além dos mencionados no art. 168.

Art. 172. O POP de higiene e saúde dos funcionários deve especificar, no mínimo, os exames médicos realizados, a periodicidade do controle de saúde ocupacional, o procedimento de antissepsia das mãos e as medidas a serem adotadas em casos de detecção de agravos, sintomas ou problemas de saúde que possam comprometer a segurança dos alimentos.

Art. 173. O POP de capacitação dos funcionários em Boas Práticas deve especificar, no mínimo, o programa, o conteúdo e a frequência das capacitações. Os registros das capacitações devem conter no mínimo: o conteúdo programático, a carga horária, a data de realização, a identificação e a assinatura dos funcionários e do responsável pela capacitação.

Art. 174. O POP de controle de qualidade no recebimento de mercadorias deve especificar, no mínimo, os critérios utilizados para a verificação da qualidade e da segurança dos produtos no ato do recebimento. Os registros das condições de recebimento devem conter, no mínimo, informações referentes à integridade das embalagens dos produtos, aspectos sensoriais, prazo de validade e temperatura dos alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.

Art. 175. O POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deve especificar, no mínimo, a descrição e a frequência dos procedimentos de limpeza e desinfecção, EPI necessários, o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, o tempo de contato e a temperatura a ser utilizada.

Art. 176. O POP de higienização do reservatório de água e do controle da potabilidade da água deve especificar, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, EPI necessários, o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, o tempo de contato e a temperatura a ser utilizada. Nos casos de terceirização desta atividade o método adotado deve constar no certificado de execução do serviço prestado, ficando dispensada sua descrição no POP.

§ 1º Quando utilizado um sistema de filtragem, o procedimento deve conter a descrição das especificações desse sistema, higienização, frequência, registro da troca do elemento filtrante e a data do procedimento executado.

§ 2º Quando utilizado sistema alternativo de abastecimento de água, o procedimento deve conter os pontos, a frequência de coleta e as análises de potabilidade, conforme estabelecido em legislação específica vigente.

Art. 177. O POP de manutenção das instalações, equipamentos e móveis e calibração de equipamentos e instrumentos de medição deve especificar, no mínimo, a frequência de realização da manutenção preventiva e da calibração.

Art. 178. O POP de controle integrado de vetores e pragas urbanas deve especificar, no mínimo, as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de animais sinantrópicos.

Art. 179. O POP de manejo dos resíduos deve especificar, no mínimo, a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, a periodicidade das coletas, os locais de armazenamento e os procedimentos de higienização dos coletores e da área de armazenamento de resíduos.

Art. 180. O POP de transporte de alimentos deve especificar, no mínimo, o procedimento e a frequência de higienização dos veículos. O registro deve conter a data da higienização, o nome do responsável e a identificação do veículo. O POP também deve incluir as medidas de controle e monitoramento das condições de tempo e temperatura do transporte.

Art. 181. Os documentos e os registros previstos nesta Portaria devem ser mantidos pelo período mínimo de 180 (cento e oitenta) dias, permanecendo disponíveis para apresentação à autoridade sanitária sempre que solicitados.

ANEXO I

Modelo de cartaz. Art. 65 item III.



Este documento pode ser verificado pelo código

2026.07.03.1.1.37.12.13.214.1965199

em <https://www.doe.sp.gov.br/autenticidade>