

Portaria 1288/95 – SES/GO de 27 de fevereiro de 1995

NORMA TÉCNICA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPÍTULO – I DAS NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS

Art. 1º - Todo estabelecimento ou local destinado ao preparo, manipulação, acondicionamento, depósito e/ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da Saúde Pública Estadual aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverão possuir:

- I - alvará sanitário;
- II - carteira de saúde atualizada de todos os manipuladores;
- III - água corrente potável;
- IV - piso revestido de material liso, impermeável, resistente com inclinação suficiente para o escoamento de águas servidas;
- V - ralos com caixas sifonadas;
- VI - pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;
- VII - recipiente com tampa, adequado para lixo;
- VIII - ventilação e iluminação adequadas;
- IX - armários com portas, para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizado, a critério da autoridade sanitária competente;
- X - higienizado e conservação geral;
- XI - câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda, em perfeito estado de conservação e funcionamento, com termômetro visível, para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração;
- XII - recipientes de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- XIII - processo de higienização adequado para toalhas;
- XIV - higienizado e desinfecção de copos, xícaras, pratos, talheres e demais utensílios similares.
- XV - barreiras que impeçam o acesso de roedores, insetos e outros animais que possam tornar os alimentos impróprios para o consumo humano;
- XVI - uniforme (gorro e avental de cor clara) para todos os manipuladores.

Art. 2º - É proibido aos manipuladores terem contato com dinheiro, quando estiverem em atividade.

Art. 3º - Nos locais onde se preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

- I - ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- II - comunicação direta com residência;
- III - produtos, utensílios ou maquinários alheio às atividades;
- IV - presença de qualquer animal;
- V - varrer a seco;

VI - estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação, câmaras frias e atrás dos balcões do salão de vendas;

VII - utilizar pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, gretados ou defeituosos;

VIII - fumar quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

IX - adaptações nas dependências que possam comprometer a qualidade dos alimentos.

X - presença de objetos de uso de pessoal.

Art. 4º - Nos estabelecimentos onde se comercializam ou consomem alimentos, só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares, quando os mesmos possuírem local apropriado e separado para a sua guarda, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 5º - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes rebocadas e pintadas ou revestidas, à critério da autoridade sanitária.

CAPÍTULO – II DOS SALÕES DE VENDAS/SALAS DE CONSUMAÇÃO

Art. 6º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os salões de venda e as salas de consumo deverão ter:

I - paredes revestidas com material liso, impermeável, resistente e com cantos arredondados;

II - teto de material adequado que permita uma perfeita higienizado;

III - balcões e mesas com tampos revestidos de material impermeável, liso, resistente e não tóxico;

IV - balcão expositor térmico para acondicionamento dos alimentos que necessitam de temperatura controlada, com termômetro visível;

V - piso lavável, liso, impermeável, sem canaletas, com declividade recomendada e com ralo para esgotamento das águas de limpeza, salvo a juízo da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO – III DAS SALAS DE MANIPULAÇÕES

Art. 7º - As cozinhas e/ou salas de manipulações deverão ter:

I - paredes revestidas com material liso, de fácil limpeza, em cor clara, impermeável até 2m (dois metros) de altura, no mínimo, e com cantos arredondados;

II - teto liso, de material resistente, pintado em cor clara (esmalte sintético) que permita uma perfeita higienização;

III - aberturas teladas de forma que não permitam a entrada de insetos e roedores;

IV - fogões providos de sistema de exaustores para impedir o super-aquecimento e a poluição do ar por gases de combustão e vapores oriundos da cocção dos alimentos;

V - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes serem feitos ou revestidos de material liso, impermeável, resistente e de fácil limpeza;

VI - piso de material liso, impermeável, resistente, de fácil limpeza e com cantos arredondados, com ralo para esgotamento das águas de limpeza;

VII - água potável para o consumo individual, em condições higiênicas, (bebedouro de jato inclinado e guarda protetora ou similar), sendo proibido o uso de recipientes coletivos;

VIII - pia com água corrente, acompanhada de sabão líquido sem cheiro e toalhas

descartáveis, e sifão ligado à canalização de esgoto;

IX - instalações especiais para a lavagem de louças, vasilhames e demais utensílios, sendo obrigatório o uso de água corrente e/ou de outros processos de desinfecção julgados eficazes pela autoridade sanitária;

X - dispositivo especial para a proteção das louças, vasilhames e demais utensílios, contra poeira e moscas, os quais deverão ser mantidos em perfeita condições de higiene;

XI - portas providas de molas para o seu fechamento automático;

XII - aberturas (janelas/portas) teladas.

§ 1º - É proibido a utilização de divisões de madeira como também, o revestimento de madeira nas paredes e pisos.

§ 2º - É obrigatório ter ponto de visualização nas salas, através de visor, permitindo ao usuário observar o preparo dos alimentos.

§ 3º - É proibido a permanência e/ou trabalho de manipuladores, na sala de manipulação, que apresentarem afecções cutâneas, respiratórias, oftálmicas ou outras que trouxerem riscos de contaminação aos alimentos.

CAPÍTULO – IV DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 8º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis a este regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária (no mínimo) que deverá ter:

I - paredes lisas, de fácil limpeza, em cor clara, revestida com material impermeável até a altura de 1,50mt (um metro e cinquenta centímetros) e o restante com pintura lavável;

II - teto de material liso, pintado com esmalte sintético em cor clara, permitindo perfeita higienização;

III - ante-sala adequada, impedindo ligação direta com outras dependências;

IV - vaso sanitário, provido de sifão, com caixa de descarga automática externa;

V - porta provida de braço mecânico;

VI - piso de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza, com ralos sifonados e dotados de tampa;

VII - lavatório provido de material para limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas;

VIII - recipiente para lixo, com tampa acionada por pedal e provido de saco plástico;

IX - manutenção de limpeza e ausência de quaisquer odores;

X - ventilação e iluminação suficientes.

Art. 9º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 20 (vinte) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo.

CAPÍTULO – V DOS DEPÓSITO DE ALIMENTOS

Art. 10 - Os depósitos de alimentos deverão ter:

I - estrados para sacarias, com os seguintes critérios

a) - dimensões - a largura, ou um dos lados com 3m (três metros) no máximo, e o comprimento ou o outro lado com medida não estipulada;

b) - altura entre o estrado e o piso de 20cm (vinte centímetros) no mínimo;

c) - distância entre um estrado e a parede de 50cm (cinquenta centímetros) no mínimo;

d) - distância entre um estrado e outro de 50cm (cinquenta centímetros) no mínimo, quando houver mais de um estrado.

II - Paredes lisas, em cor clara, com cantos internos arredondados, impermeabilizada até altura de 2m (dois metros) e o restante com pintura lavável.

III - Teto liso, de material resistente, pintado em cor clara, que permita uma perfeita higienização.

IV - Piso de fácil limpeza.

V - Ventilação e iluminação naturais.

VI - Gêneros alimentícios armazenados separados dos produtos tóxicos, de higiene e de limpeza.

CAPÍTULO – VI DOS VESTIÁRIOS

Art. 11 - Todo estabelecimento em que a atividade exija troca de roupas ou que seja imposto o uso de uniforme, o vestiário deverá ser dotado de:

I - cômodos separados por sexo;

II - paredes e teto pintados em cor clara, de material liso que permita uma perfeita higienização;

III - portas providas de braço mecânico, para fechamento automático;

IV - armários individuais para guarda de vestuários e bens pessoais;

V - piso liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com ralo de escoamento provido de sifão hidráulico;

VI - abertura para ventilação natural.

CAPÍTULO – VII DOS AÇOUGUES, PEIXARIAS, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE AVES ABATIDAS E CONGÊNERES

Art. 12 - Os açougues, peixarias, casas de aves abatidas, casas de frios, depósitos de carnes, entrepostos de carnes e pescados, e estabelecimentos congêneres, além das demais disposições destas normas que lhes são aplicáveis, deverão ter:

I - porta abrindo diretamente para o logradouro público, assegurando ampla ventilação;

II - área mínima compatível com a demanda e atividade;

III - instalações frigoríficas em boas condições de uso;

IV - cantos das paredes arredondados;

V - ganchos de material inoxidável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como acondicionados em geladeiras ou balcões frigoríficos;

VI - temperaturas com os seguintes parâmetros:

a) - alimentos congelados - 18 graus Celsius negativos,

b) - alimentos resfriados, carne fresca e seus derivados, leite pasteurizado e seus derivados - máxima de 08 graus Celsius, no tempo de acordo com o produto e/ou tecnologia de fabricação,

c) - pescados e frutos do mar - máxima de 2,0 graus Celsius,

d) - frutas, legumes e verduras - recomenda-se 10 graus Celsius para maior vida útil;

VII - pia com água corrente.

5

Art. 13 - É proibido aos estabelecimentos a que se referem este capítulo:

6

I - salga e/ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne, que não seja em recipiente de material liso, impermeável, resistente e de fácil limpeza;

II - uso da cor vermelha e seus matizes no revestimento dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

III - qualquer atividade industrial ou o abate de animais, ou qualquer outra atividade comercial;

IV - comércio, ou depósito de carnes pré-moídas;

V - uso de machado e machadinhas, bem como o de cepo, para fracionamento de carnes;

VI - permanência de carnes fora da refrigeração, devendo as mesmas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

VII - comercialização de carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos a inspeção pela autoridade competente, sob pena de apreensão;

VIII - depósito e exposição de carnes salgadas fora do recipiente telado à prova de insetos e outros animais;

IX - manuseio de carnes e derivados por parte do consumidor, devendo os mesmos serem manipulados somente por funcionários competentes;

X - uso de amaciador de bifês;

XI - manutenção da carne em contato com o gelo ou nos compartimentos onde houver o mesmo.

Art. 14 - Os equipamentos, utensílios, instrumentos e recipientes dos estabelecimentos em questão devem obedecer as exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas.

Art. 15 - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, devem ser depositados em recipientes hermeticamente fechados, de material impermeável, e de superfície lisa, sob refrigeração e em local próprio.

Art. 16 - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, e seus derivados deverão ser aprovados pela Superintendência de Vigilância Sanitária e possuir:

I - Compartimentos de carga completamente fechados e dotados de termo-isolantes, observando as temperaturas previstas nestas normas;

II - revestimento não corrosível, de superfície lisa e contínua;

III - vedação para evitar o derrame de líquidos;

IV - para o transporte de carcaças, metades e quartos, equipamentos de suspensão feitos de material não corrosível e colocados de tal maneira que a carne não possa tocar no assoalho;

V - vínculos com carrocerias fechadas e vedadas para transporte dos alimentos a que se referem este artigo;

VI - pescados transportados utilizando-se gelo picado ou em escamo, os quais deverão ser produzidos de acordo com as normas sanitárias, sob a condição de representar no mínimo 2/3 (dois terços) do peso total da mercadoria. A temperatura do produto deverá estar dentro das normas preconizadas;

VII - acondicionamento de pescados em caixas de material não corrosível, liso e mantido em temperatura adequada.

Parágrafo Único – Somente é permitido o acondicionamento de peixe filetado em recipiente de material não corrosível e liso, ou em unidade de peso, ou quantidades em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados, mantendo as temperaturas preconizadas nesta norma.

Art. 17 - Dependendo da duração da viagem no transporte de pescados, a autoridade sanitária poderá exigir instalação de dispositivos de produção automática de frio a fim de manter a temperatura

inicial e final da mercadoria.

Art. 18 - As peixarias que beneficiem o pescado devem dispor, obrigatoriamente, de dependências e instalações para descamação, esfolação, evisceração e filetagem.

Parágrafo Único - Os equipamentos, utensílios, recipientes e instrumentos devem obedecer as exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas.

Art. 19 - As peixarias podem proceder a entrega dos pescados a domicílios, desde que observadas as exigências desta norma.

Art. 20 - Nas peixarias e entrepostos de pescados, é proibida a industrialização do pescado, inclusive a prensagem, cozimento e defumação, observando-se ainda que:

I - a salga do pescado deverá ser feita em dependências especiais para esse fim;

II - as peixarias poderão comercializar produtos de pescados industrializados, desde que oriundos de estabelecimentos licenciados para tal finalidade;

III - é proibida a abertura e o fracionamento de embalagens de pescados pré embalados e congelados.

Art. 21 - O pescado deve ser mantido sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso, em dispositivo dotado de produção automática de frio, observando as temperaturas preconizadas nesta norma.

Art. 22 - É expressamente proibido manter o pescado em exposição fora dos locais que não preencham as exigências desta norma, podendo permanecer fora do local somente o tempo necessário para sua limpeza, descamação, esfolação, evisceração ou filetagem.

Art. 23 - O pescado com vísceras só pode ser comercializado congelado.

Art. 24 - Não será permitido o recongelamento.

CAPÍTULO – VIII **DOS BARES, LANCHONETES, PASTELARIAS, CERVEJARIAS,** **RESTAURANTES, BOATES, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E** **ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.**

Art. 25 - Além das disposições contidas nesta norma para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios e similares, bares, cafés, lanches, restaurantes, botequins e estabelecimentos congêneres deverão ter:

I - Paredes da sala de manipulação e seus anexos, revestidas até a altura mínima de 2m (dois metros) com azulejos ou similares;

II - sala de manipulação compatível com a demanda e atividade, e equipamentos para a retenção de gordura (cúpula, exaustor, etc.);

III - paredes dos salões de consumação, revestidas de material impermeável até a altura mínima de 2m (dois metros), e em cor clara;

IV - paredes das despensas e adegas, com altura mínima de 2m (dois metros);

V - aberturas para o exterior das salas de manipulação, copas, despensas e sanitários teladas;

VI - sanitários separados por sexo, com acessos independentes, com vaso sanitário e lavatório;

VII - toalhas de mesa e guardanapos, substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;

VIII - estufa para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em

temperatura acima de 60 graus Celsius, quando for o caso.

Art. 26 - Os produtos perecíveis (a serem consumidos em 24 horas), deverão permanecer à temperatura máxima de 6 graus Celsius. Os que serão consumidos em período mais prolongado, deverão ser submetidos a congelamento, observando as temperaturas preconizadas nesta norma.

Art. 27 - Os estabelecimentos comerciais de alimentos poderão utilizar, na parte destinada ao público, revestimentos especiais para fins decorativos, quando mantidos higienizados, com instalações sobre superfície adequada e aprovadas previamente pela Superintendência de Vigilância Sanitária.

Art. 28 - É facultado aos estabelecimentos que preparam ou sirvam refeições, o atendimento em mesas instaladas em recinto aberto em áreas exteriores, porém contíguos ao prédio, observadas as seguintes condições:

- I - devem ter licença do órgão municipal competente;
- II - o piso do local deve ter revestimento resistente, lavável e ser convenientemente drenado;
- III - as instalações de cozinhas, copas, gabinetes sanitários, lavatórios e outras dependências do estabelecimento devem obedecer as metragens das normas sanitárias vigentes.

Art. 29 - O suporte utilizado para exposição de copos deverá ser de material inoxidável.

CAPÍTULO – IX DAS QUITANDAS, BOMBONIERES, PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 30 - As bombonieres, panificadoras, confeitarias e estabelecimentos congêneres, além das disposições preconizadas nesta norma, devem ter:

- I - dependências separadas para manipulação, no caso de estabelecimentos que mantêm seção industrial;
- II - paredes lisas, de fácil limpeza, em cor clara e revestidas de material impermeável até a altura de 2m (dois metros) e o restante em pintura lavável;
- III - recipiente com tampa, revestido internamente com material impermeável, para a guarda de farinha, açúcar, fubá, sal e congêneres;
- IV - amassadeiras mecânicas, restringindo-se a manipulação no preparo de massas;
- V - recipientes ou balcões adequados, vedados, para a guarda e depósito dos produtos postos à venda;
- VI - todos os equipamentos e utensílios em boas condições de conservação e higiene.

Art. 31 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 32 - O transporte e a entrega de Pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos.

Art. 33 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras protegidos de sujidades, insetos, roedores e outros animais.

CAPÍTULO – X DAS CASAS DE FRUTAS, QUIOSQUES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 34 - As frutarias, quiosques e estabelecimentos congêneres, observando as disposições desta norma, deverão ter ainda:

I - paredes lisas, de fácil limpeza, em cor clara e revestidas de material impermeável até a altura mínima de 2m (dois metros), e o restante com pintura lavável.

II - instalação de pia com água corrente e potável, para higienização de utensílios, sendo que a parede da pia deverá ser revestida de material impermeável (azulejo ou similar), resistente e em cor clara.

Art. 35 - Os quiosques, quando construídos de madeira, deverão ter suas paredes sem frestas e pintadas com tinta de cor clara e impermeável (esmalte sintético).

Art. 36 - É proibido nas frutarias, quiosques e estabelecimentos congêneres, além das disposições contidas nestas normas, ter:

I - frutas esmagadas, fermentadas ou germinadas;

II - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;

III - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com água poluída ou adubados com dejetos humanos.

Art. 37 - As bancas para o comércio e exposição de hortifrutigranjeiros, deverão ser impermeabilizadas com material liso, resistente e de fácil limpeza.

CAPÍTULO – XI DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 38 - Os mercados e supermercados, além das disposições desta norma que lhes forem aplicáveis, devem ainda ter:

I - paredes revestidas com material liso, de fácil limpeza, em cor clara e impermeável até a altura de 2m (dois metros) - onde ocorrer fracionamento, preparo e/ou consumo;

II - portas e janelas em número suficiente, com dimensões que permitam franca ventilação, e com dispositivo para impedir a entrada de roedores e de insetos;

III - abastecimento de água e rede interna para escoamento de águas residuárias e de lavagem;

IV - área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza;

V - câmaras de congelamento ou refrigeração para alimentos de fácil deterioração, em temperatura ideal, de acordo com a natureza do produto e conforme a norma técnica.

Art. 39 - Os pisos dos mercados e supermercados devem ser convenientemente higienizados, por método que não levante poeira e quantas vezes se fizerem necessárias.

§ 1º - Terminada a jornada diária de trabalho deverá ser iniciada imediatamente a limpeza do piso, bem como do equipamento utilizado.

§ 2º - Deverão ser usados recipientes de fácil limpeza para coleta de lixo e detritos, devendo ser dispostos em locais adequados, sendo removidos para local apropriado por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessária, enquanto aguarda destino definitivo.

CAPITULO – XII DOS TRAILLERS, COMÉRCIO AMBULANTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONGÊNERES

Art. 40 - Os TRAILLERS, comércio ambulante de produtos alimentícios e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, no que couber especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 41 - No comércio de ambulante somente será tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário.

Art. 42 - É tolerada a venda ambulante de:

- I - frutas e hortaliças;
- II - pipocas, centrifugação de açúcar, milho verde, churros, churrasquinho, cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário competente;
- III - balas, caramelos, goma de mascar e seus similares, bombons, chocolates em tabletes e similares, biscoitos e produtos de confeitarias, exceto os recheados com ovos;
- IV - outros alimentos de consumo imediato, desde que higienicamente preparados e assim conservados e vendidos, a critério da Vigilância Sanitária.

Art. 43 - Fica proibida a venda de frutas descascadas ou fracionadas, bem como de hortaliças cortadas, exceto as que possam ser ingeridas com prévia cocção.

Art. 44 - Os demais produtos alimentícios devem ser colocados ao consumo acondicionados por unidade de peso ou quantidade em invólucros, pacotes ou vasilhames originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais, devidamente comprovada a sua procedência.

Art. 45 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos serão tolerados, desde que observadas, as seguintes condições:

- I - ocorrer em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório adequado para suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão para servir ao público;
- II - o compartimento do condutor, quando for o caso, deve ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;
- III - utensílios e recipientes, para utilização pelo consumidor, devem ser descartáveis;
- IV - alimentos, substâncias, insumos ou outros, deverão ser depositados, manipulados, eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;
- V - alimentos que ofereçam riscos deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos, providos de aparelhagem automática de produção de frio, suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas; no caso de serem servidos quentes, deverão ser mantidos em temperatura acima de 60 graus Celsius, se for necessário, fazer uso de estufa;
- VI - utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens com água corrente e descontaminação com água fervente ou solução desinfetante apropriada;
- VII - mãos dos manipuladores deverão ser mantidas asseadas e lavadas freqüentemente, não podendo entrar em contato com dinheiro;
- VIII - é vedada a utilização de produtos de origem animal e seus derivados de fabricação caseira;
- IX - águas servidas deverão receber destino adequado.

CAPÍTULO – XIII
DOS ARMAZÉNS, MERCEARIAS, EMPÓRIOS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS, ATACADISTAS, DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS E
ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 46 - Os armazéns, mercearias, empórios, depósitos de gêneros alimentícios, atacadistas, distribuidoras de bebidas e estabelecimentos congêneres, além das demais disposições desta norma que lhes forem aplicáveis, deverão ter paredes lisas, de fácil limpeza, em cor clara, revestidas de material impermeável até a altura de 2m (dois metros) e o restante, incluindo o teto, pintado com esmalte sintético.

Art. 47 - É proibido nos depósitos de alimentos atacadistas e distribuidoras de bebidas:

I - expor à venda ou ter em depósitos, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que poderão confundir-se com gêneros alimentícios ou bebidas;

II - Comercialização de alimentos e/ou bebidas fracionados.

Art. 48 - Aos armazéns, mercearias, empórios, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, que façam o armazenamento, fracionamento ou venda de alimentos, aplicam-se as exigências desta norma citadas no artigo 45 e mais as seguintes determinações:

I - possuir instalações e equipamentos adequados para o depósito e/ou comercialização dos gêneros alimentícios;

II - dispor de aparelhagem automática de refrigeração quando depositarem ou comercializarem alimentos que necessitem de conservação a baixa temperatura;

III - somente comercializar carnes e vísceras, inclusive de aves e pequenos animais de abate, quando previamente fracionadas e embaladas em açougues e estabelecimentos industriais, licenciados e com Rotulagem indicativa de sua procedência.

IV - somente comercializar pescados quando previamente embalados e congelados em estabelecimentos industriais licenciados, com Rotulagem indicativa de sua procedência, mantido permanentemente em dispositivo de refrigeração, destinado unicamente para alimento desta natureza e tipo;

V - é proibido o depósito e comercialização de aves e outros pequenos animais vivos;

VI - não podem confeccionar ou servir refeições, incluindo-se nesta proibição a preparação de produtos alimentícios liquidificados, refrescos e sorvetes;

VII - é proibido produzir bebidas alcólicas;

VIII - a venda de carvão e lenha só será permitida quando o estabelecimento dispuser de depósitos adequados;

Art. 49 - Os depósitos, entrepostos e grandes armazéns, frigoríficos ou não, só poderão aceitar para conservação ou depósito, os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

Art. 50 - Os gêneros alimentícios devem ser dispostos separados por espécie, em pilhas afastadas das paredes e entre si por corredores, afim de facilitar a limpeza, movimentação das mercadorias, inspeção e retirada de amostras.

Art. 51 - Os estabelecimentos são obrigados a manter o registro dos estoques, de modo a facilitar o controle da procedência e do tempo de armazenamento.

CAPITULO – XIV DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E ARTESANATO, E SIMILARES

Art. 52 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta norma, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer as exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art. 53 - Todos os alimentos expostos à venda nos estabelecimentos mencionados neste capítulo, devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando proibido estocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 54 - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observadas as seguintes exigências:

I - devem ser refrigerados nas temperaturas exigidas, os alimentos obrigados a este tipo de conservação;

II - a comercialização de carnes, pescados e derivados, produtos de laticínios passíveis de refrigeração será permitida, desde que acondicionados em expositor com proteção contra moscas, poeira, sol e dispostas de modo que o consumidor não manipule os produtos;

III - veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados, devem dispor de reservatório suficiente para abastecimento de água corrente;

IV - somente poderão ser comercializadas carnes provenientes de matadouros licenciados pelo serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura ou pela Superintendência Estadual de Vigilância Sanitária;

V - a carne somente poderá ser transportada em caixas plásticas, sem frestas, coberta com plástico transparente. Não é permitido o transporte em carros abertos, recobertos com folhas, lona, saco para lixo e similares;

VI - não é permitido o uso de cepo, machado e amaciador de carne;

VII - a carne somente poderá ser embalada em saco plástico transparente;

VIII - mesas ou locais onde se manipulem a carne deverão ter as superfícies impermeabilizadas;

IX - manipulador deve usar uniforme completo (jaleco e gorro) de cor clara, e ter as mãos sempre limpas e sem ferimentos;

X - é proibido ao manipulador o manuseio de dinheiro;

XI - as bancas deverão ser padronizadas, aprovadas pela autoridade sanitária competente;

XII - somente será permitida a comercialização de carnes e derivados, no horário das 6:00 às 12:00 horas.

CAPITULO – XV DA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS

Art. 55 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com o Decreto Lei 986 de 21 de outubro de 1969 sobre alimentos, Lei Federal 6.437 de 20 de agosto de 1977, Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor e Resolução 12/78 da CNNPA).

Art. 56 - Esta norma se aplica à todos os produtos alimentícios, mesmo os dispensados de registro assim como às matérias primas alimentares e alimentos "in natura" quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.

Art. 57 - Os rótulos deverão apresentar-se de maneira clara, de forma legível e deverão conter:

I - nome e/ou a marca do alimento;

II - nome do fabricante ou produtor;

III - sede da fábrica ou local de produção;

IV - número do registro do alimento no órgão competente;

V - indicação do emprego de aditivo intencional mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que

pertence;

VI - número de identificação da partida, lote, data de fabricação e data de validade;

VII - peso ou volume líquido;

VIII - informações em língua portuguesa e quando apresentarem palavras em idiomas estrangeiros, deverão conter a respectiva tradução e, em alguns casos, quando absolutamente inexistente similar na nossa língua, o fornecedor pode utilizar a palavra estrangeira;

IX - para os fornecedores que sirvam ao mercado interno e ainda exportem seus produtos, são permitidas informações em outras línguas desde que conjugadas com igual ou maior destaque a outras em português;

X - nomes científicos que forem escritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente;

XI - os ingredientes deverão constar em ordem decrescente de quantidade;

XII - deverão constar o modo de uso, preparo e conservação.

Art. 58 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão mencionar indicações especiais de qualidade, nem outras menções que levem à falsa interpretação ou indução do consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza e composição.

Art. 59 - Os rótulos de alimentos que contenham corantes artificiais, deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente", devendo acontecer o mesmo com os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais trazendo a declaração "Contém Aromatizante".

Art. 60 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais, deverão trazer as indicações "Sabor de" e "Contêm Aromatizantes", o mesmo acontecendo com alimentos que contenham essências artificiais que deverão trazer a indicação "Sabor Imitação" ou "Artificial" seguidos da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Art. 61 - As indicações exigidas pelos artigos 55, 56 e 57 deverão constar do painel principal do rótulo do produto de forma clara e legível.

Art. 62 - O disposto nos artigos 58, 59 e 60 desta norma se aplica, no que couber a rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

Art. 63 - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso humano, deverão mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada.

Art. 64 - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionados.

Art. 65 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dietéticos e irradiados, deverão trazer as respectivas indicações em caracteres facilmente legíveis.

Art. 66 - A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art. 67 - É proibido constar na rotulagem, denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confuso quanto a origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características superiores às que realmente possuem.

CAPITULO – XVI

DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR

Art. 68 - É obrigatório o fornecimento de "Equipamento de Proteção Individual"- EPI - em perfeito estado de conservação e funcionamento, à todos funcionários conforme o risco ocupacional.

Art. 69 - Manter atualizado em todos os ambientes de trabalho o MAPA DE RISCOS.

Art.70 - Conservar arquivado por período de 05 (cinco) anos cópia da comunicação de Acidente de Trabalho - CAT, à disposição da autoridade competente.

Art.71 - Realizar exame médico conforme PCMSO - Programa de Controle Médico Saúde Ocupacional - mantendo cópia arquivada por período de 05 (cinco) anos.

Art. 72 - Dotar o estabelecimento de equipamento de combate ao fogo, conforme orientação de autoridade competente (Corpo de Bombeiros).

Art. 73 - Manter caixa de Primeiros Socorros, completa e sob a responsabilidade de funcionário treinado para esse fim.

CAPITULO – XVII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 74 - Os casos emergenciais, não previstos na presente norma e que configurem iminente risco à saúde pública, o Superintendente de Vigilância Sanitária poderá baixar portaria disciplinando a melhor conduta pertinente, objetivando maior agilidade da ação fiscalizadora “AD REFERENDUM” do titular da Secretaria de Estado da Saúde.

Art. 75 - A presente norma entrará em vigor a partir da data de sua publicação.