

# Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 4 DE 15/12/2014

Norma Estadual - Distrito Federal  
Publicado no DOE em 11 fev 2015

**Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.**

O Diretor de Vigilância Sanitária da Subsecretaria de Vigilância à Saúde da Secretária de Estado de Saúde do Distrito Federal, atendendo ao contido na Portaria SES/DF nº 210, de 16 de outubro de 2014, art. 1º inciso XLV e no uso de suas atribuições contidas no inciso IV do artigo 32 do Decreto nº 34.213 , de 14 de março de 2013:

Considerando a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre o dever do Estado de garantir a saúde através da formulação e execução de políticas públicas que visem ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e das prestações de serviços de interesse da saúde, e dá outras providências;

Considerando lei federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1.950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

Considerando o Decreto-Lei nº 986 , de 21 de outubro de 1969, que dispõe sobre a defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo;

Considerando a Lei distrital nº 5.321, de 6 de março de 2014, que institui o Código de Saúde do Distrito Federal, especialmente seus artigos 123 a 127, delegando à Vigilância Sanitária a competência de elaborar normas para classificação e indicação dos requisitos necessários aos estabelecimentos de produtos alimentícios e congêneres, além do Licenciamento Sanitário e da implementação de boas práticas;

Considerando a Lei distrital nº 1.671, de 23 de setembro de 1997, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem vegetal no Distrito Federal e dá outras providências;

Considerando a Lei distrital nº 2.197, de 30 de dezembro de 1998, que dispõe sobre a obrigatoriedade da fiscalização sanitária e análise laboratorial da água engarrafada e comercializada para consumo da população no âmbito do distrito federal;

Considerando a Lei distrital nº 2.812, de 30 de outubro de 2001, que obriga os restaurantes self-services e estabelecimentos afins a fixarem a quantidade média de calorias das porções dos alimentos;

Considerando a Lei distrital nº 4.096, de 11 de fevereiro de 2008, que dispõe sobre as normas sanitárias e estabelece tratamento simplificado e diferenciado para a produção, o processamento e a comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo no Distrito Federal e dá outras providências;

Considerando a Lei distrital nº 4.748, de 2 de fevereiro de 2012, que dispõe sobre a regularização, a organização e o funcionamento das feiras livres e permanentes no distrito federal;

Considerando a Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 21 de fevereiro de 2002, ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Considerando a Resolução da Diretoria Colegiada nº 49, de 31 de outubro de 2013, ANVISA, que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências;

Considerando a Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984, que dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens;

Considerando o disposto nos artigos 233 a 244 da [Lei nº 5.321, de 06 de março de 2014](#), que versa sobre as infrações sanitárias e penalidades aplicáveis no âmbito do Distrito Federal; e

Considerando o disposto na [Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977](#), que configura as infrações à legislação sanitária e estabelece as sanções respectivas,

Resolve:

Art. 1º Aprovar a Norma Regulamentadora de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação e o Roteiro de Inspeção, na forma dos Anexos I e II desta Instrução Normativa.

§ 1º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico se dará por intermédio do Roteiro de Inspeção.

§ 2º Devem ser atendidos de imediato, os itens discriminados no Roteiro de Inspeção que são pertinentes às atividades desenvolvidas pelo estabelecimento comercial de alimentos e pelo serviço de alimentação, não se excluindo a obrigatoriedade destes cumprirem outras exigências relativas ao controle sanitário dos alimentos.

Art. 2º O descumprimento desta Norma Regulamentadora constitui infração sanitária sujeita às penalidades previstas na Lei distrital nº 5.321, de 6 de março de 2014 e na [Lei federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977](#) e demais disposições aplicáveis.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação.

MANOEL SILVA NETO

ANEXO I - NORMA REGULAMENTADORA Nº 4/2014 - DIVISA/SVS/SES REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Seção I - Objetivo

Art. 1º 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 as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

Seção II - Definições

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:

I - alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua

formação, manutenção e desenvolvimento, e satisfazer as necessidades sensoriais e sócio-culturais do indivíduo;

II - alimento preparado: aquele manipulado em serviços de alimentação, exposto à venda, embalado ou não;

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

IV - antisséptico: São substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

V - autoridade Sanitária: servidor público da carreira de Auditor de Atividades Urbanas, especialidade Vigilância Sanitária, investido de competência para fiscalizar, controlar e inspecionar matéria de interesse direto ou indireto para a saúde das pessoas e do meio ambiente; competente para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observadas as atribuições de carreira dispostas na Lei Distrital 2.706 de 27 de abril de 2001 e os preceitos constitucionais.

VI - Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

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

VIII - contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;

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

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

XI - desinfecção: operação por método físico e ou químico, de redução parcial do número de microrganismos patogênicos ou não, situados fora do organismo humano e não necessariamente matando os esporos;

XII - desinfetante: Produto que elimina ou reduz microrganismos patogênicos ou não de superfícies inanimadas, mas não necessariamente as formas microbianas esporuladas;

XIII - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos;

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

XV - estabelecimento: edificação, área ou local onde são desenvolvidas atividades relacionadas à produção, manipulação, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e/ou comercialização de alimentos;

XVI - estabelecimentos comerciais de alimentos: unidades do comércio varejista e atacadista, cuja atividade predominante seja o armazenamento e/ou a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e pescados, podendo inclusive, preparar alimentos, expor alimentos preparados, embalados ou não, para venda direta ao consumidor, pessoa física ou jurídica. Exemplos: hipermercados, supermercados, mercearias, padarias, açougues, comércios atacadistas de produtos alimentícios de todos os tipos, Centros de Distribuição;

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

XVIII - higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

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

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

XXI - 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXXII - resíduos: materiais a serem descartados;

XXXIII - Responsável Técnico (RT): profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária;

XXXIV - risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento;

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

XXXVI - 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;

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

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

XXXIX - serviços de alimentação: empresas comerciais (exemplos: restaurantes de todo tipo inclusive industriais, lanchonetes, bufês, entre outros) ou serviços incluídos em instituições sociais

(exemplos: cozinhas de creches, escolas, asilos, hospitais, entre outros), cuja atividade predominante é a preparação e a oferta de refeições prontas para consumo individual ou coletivo, servidas, principalmente, no mesmo local;

XL - sobras de alimentos: o alimento que não foi distribuído e que foi conservado adequadamente, incluindo-se a sobra do balcão térmico ou refrigerado, quando se tratar de alimento pronto para o consumo;

XLI - surtos: Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem;

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

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

XLIV - Certificado de Vistoria de Veículo - CVV - certificado emitido pela DIVISA para os veículos transportadores de Alimentos e outros produtos de interesse à saúde.

## CAPÍTULO II - HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

### Seção I - Controle de saúde dos funcionários

Art. 3º Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.



Parágrafo único. Os funcionários de serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos estão sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir problemas de saúde conseqüentes da atividade profissional. O PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) podem também ser exigidos pela Autoridade Sanitária.

Art. 4º Não devem manipular alimentos os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. 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. 5º Faz parte das condições de asseio dos manipuladores de alimentos: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing em áreas expostas, relógio, anéis, unhas e cílios postiços, alianças, entre outros.

Art. 6º Uniformes: bem conservados, limpos, de cor clara, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

Parágrafo único. A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como japonsa ou jaqueta térmica com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

Art. 7º Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia freqüente das

mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, deve ser realizada com as mãos previamente higienizadas, com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis. Essas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

§ 1º O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 2º Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes.

§ 3º Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.

§ 4º Quando houver o uso de sacos mangas de confeiteiro, eles devem ser descartáveis.

§ 5º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

Art. 8º Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Art. 9º Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

Art. 10. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários. Deve-se atentar para limpeza de cartazes e murais Parágrafo único - Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antisepsia de mãos.

### Seção III - Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

Art. 11. As cozinhas industriais e os devem ter um Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos.

Art. 12. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação aos quais não se exija um Responsável Técnico profissional, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento. Este responsável deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino e qualificação profissional ou consultor com formação específica, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas: doenças transmitidas por alimentos; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos e demais etapas da produção; Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente.

Art. 13. O Responsável Técnico, profissional ou não, deve ter autoridade e competência para:

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

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

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

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

Art. 14. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação continuada de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários periodicamente ou sempre que necessário.

#### Seção IV - Visitantes

Art. 15. Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes. Devem estar minimamente informadas sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos e cumprir os 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 utilizar rede ou gorro para proteção dos cabelos, e quando necessário, com botas ou protetores para os pés e avental fornecidos pela empresa.

### CAPÍTULO III - QUALIDADE SANITÁRIA DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

#### Seção I - Recepção e controle de mercadorias

Art. 16. 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.

Art. 17. A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

Art. 18. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras,

Art. 19. Os dizeres de rotulagem devem ser conferidos.

Art. 20. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

Art. 21. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação.

§ 1º Os produtos congelados devem ser recepcionados a temperatura de -12°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

§ 2º Os pescados refrigerados devem ser recepcionados a temperatura de -0 a (zero meio a dois graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.

§ 3º As carnes refrigeradas devem ser recepcionados a 0 até 7°C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor.

§ 4º Os demais produtos refrigerados devem ser recepcionados a temperatura 0 até 10°C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

## Seção II - Armazenamento de produtos

Art. 22. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

Art. 23. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem, ser armazenadas conforme recomendação e em separado dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em

local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

Art. 24. Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Art. 25. Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado.

Parágrafo único. Deve haver um procedimento de monitoramento e retirada diária da área de exposição à venda dos produtos com prazo de validade expirados ou produtos com embalagens danificadas.

Art. 26. Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência e/ou fracionamento.

Parágrafo único. O prazo de validade do produto após abertura da embalagem original, se não determinado pelo fabricante, deverá atender ao disposto no artigo 35.

Art. 27. Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração e congelamento, de acordo com o que determina o artigo 35, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 28. Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado

para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.

Art. 29. Produtos crus, ou minimamente processados que exalem odor, exsudem ou gotejem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

Art. 30. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia como também utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

Art. 31. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração e respectivas validades após descongelamento, mudanças de temperatura de armazenamento ou abertura da embalagem devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as temperaturas e prazos de validade de, no máximo, a seguir:

#### I - Produtos Congelados:

-5°C a 0°C (entre 5 graus Celsius negativos e zero grau Celsius) terão prazo de validade de até 10 dias;

-10°C a - 6°C (entre 10 graus Celsius negativos e seis graus Celsius negativos) terá prazo de validade de até 20 dias;

-11°C a -18°C (entre onze graus Celsius negativos e dezoito graus Celsius negativos) terá prazo de validade de até 30 dias;

< -18°C (menor que dezoito graus negativos) terá prazo de validade de até 90 dias

#### II - Produtos Resfriados

Os pescados e seus produtos manipulados crus até 2°C (dois graus Celsius) e validade de até 3 dias;

Os pescados pós-cozção até 2°C (dois graus Celsius) e prazo de validade de 1 (um) dia;

Alimentos pós-cozção, exceto pescados até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 3 (três) dias;

Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 3 (três) dias;

Espetos mistos, bife a rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 2 (dois) dias;

Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

Maionese e misturas de maionese com outros alimentos até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 2 (dois) dias;

Sobremesas e outras preparações com laticínios até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

Demais alimentos preparados até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo até 5°C (cinco graus Celsius) e validade de 5 (cinco) dias;

Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas até 5°C (cinco graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;

Leite e derivados até 7°C (sete graus Celsius) e validade de 5 (cinco) dias;

§ 1º No caso de abertura de embalagens, descongelamentos e fracionamentos, os parâmetros de validade estipulados nesse artigo não podem ser ampliados em relação aos prazos originais estipulados pelo fabricante.

§ 2º No processo de resfriamento de um alimento preparado a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas.



Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

### Seção III - Exposição à venda

Art. 32. Os alimentos expostos à venda devem estar adequadamente protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas permanecendo distantes de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

§ 1º As embalagens dos alimentos expostos à venda não devem apresentar sujidades, nem estar rasgadas, furadas, estufadas; as latas não podem estar amassadas ou com ferrugem.

§ 2º Deve haver um procedimento de monitoramento e retirada diária da área de exposição à venda dos produtos com prazo de validade expirados ou produtos com embalagens danificadas.

Art. 33. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

Art. 34. Os utensílios destinados ao autoatendimento são dimensionados de forma a evitar o contato do consumidor com o produto.

Parágrafo único. O local de venda deverá dispor de cartazes de orientação aos consumidores sobre a correta utilização do serviço de autoatendimento.

Art. 35. Os alimentos perecíveis devem ser expostos à venda respeitando as condições de temperatura e prazo de validade recomendados pelo fabricante.

Art. 36. Deverão ser monitoradas as temperaturas de alimentos refrigerados e congelados expostos

à venda. Os balcões refrigerados, ilhas ou gôndolas de exposição deverão ser dotados de termômetro, estar limpos e em perfeitas condições de funcionamento, garantindo as temperaturas adequadas de funcionamento.

Art. 37. As mercadorias não devem obstruir a entrada do ar frio e a capacidade volumétrica dos equipamentos de refrigeração e congelamento deverá ser respeitada, com a finalidade de manter a temperatura adequada de armazenamento dos gêneros a que se destinam.

Art. 38. Os balcões refrigerados expositores de carnes nos açougues, devem estar organizados sem misturar tipos (bovina, suína, aves, etc.) de carnes, evitando contaminação cruzada. As carnes não poderão ser penduradas acima de outros produtos alimentícios, a fim de impedir o gotejamento de sangue e outros exsudatos.

Art. 39. Os pescados frescos deverão ser expostos em temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius); pescados resfriados deverão ser expostos à temperatura entre -0,5°C e 2°C (meio grau Celsius negativos e dois graus Celsius).

§ 1º Pescados secos e salgados/secos comercializados nas mesmas condições em que foram recebidos do fabricante ou somente fracionado para poderão ser expostos à venda em temperatura ambiente, caso não haja recomendação divergente do fabricante e desde que livres da possibilidade de contato com pragas e/ou sujidades;

§ 2º Pescados secos e salgados/secos manipulados na ausência do consumidor no estabelecimento comercial (postados, filetados, desfiados) somente poderão ser expostos à venda embalados, identificados e em temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius).

Art. 40. Para exposição à venda dos alimentos não perecíveis e bebidas envasadas, deverão ser observadas as regras de armazenamento, referentes à distância do chão, limites para empilhamento de volumes, higiene do ambiente, separação entre alimentos e produtos de higiene, entre outras. Não expor produtos alimentícios e bebidas envasadas diretamente à irradiação solar.

#### Seção IV - Pré-preparo dos alimentos

Art. 41. A manipulação deverá ocorrer com fluxo linear, sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) deve ser isolada da área de preparo final (área

limpa), por barreira física ou técnica.

Art. 42. As áreas de manipulação não devem conter caixas de madeira ou papelão.

Art. 43. Os uniformes e panos de limpeza devem ser lavados fora da área de produção.

Art. 44. Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo, e produtos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos, sempre que possível.

Art. 45. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.

Art. 46. Produtos perecíveis podem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário à manipulação.

§ 1º O tempo máximo de preparo desses produtos em temperatura ambiente não deve exceder 30 minutos por lote ou duas horas em área climatizada.

§ 2º A climatização deverá manter o ambiente entre 12°C e 18°C (entre doze graus Celsius e dezoito graus Celsius).

Art. 47. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente, ou imerso em água ou sob água corrente.

§ 1º O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius). Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

§ 2º O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas, em caso de uso imediato.

Art. 48. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius, ou em água sob fervura.

Art. 49. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as

instruções recomendadas pelo fabricante.

§ 1º A higienização compreende três etapas: lavagem para remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção ou sanitização por imersão em solução desinfetante aprovada pela ANVISA e enxágue com água potável.

§ 2º Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação (POP).

## Seção V - Preparo dos alimentos

Art. 50. Cocção é a etapa onde os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado ao produto, devendo atingir no mínimo 70°C/15min (setenta graus Celsius por 15 minutos) em todas as partes ou 74°C (setenta e quatro graus Celsius). Outras operações, combinando-se um tempo de duração sob determinada temperatura, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

Art. 51. As áreas de panificação e confeitaria devem ser separadas das demais por barreira física e/ou técnica.

Art. 52. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius); Quando aquecidos encontra-se na faixa de 160°C a 180°C (cento e sessenta a cento e oitenta graus Celsius), com tolerância até 190°C (cento e noventa graus Celsius).

II - a reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;

III - para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios para retirada de resíduos provenientes da fritura dos alimentos;

IV - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais,

V - óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser recolhidos ou destinados para reciclagem. Os Resíduos de óleo de fritura devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.

Art. 53. Utilização de ovos: A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

I - os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem buscar certificação da qualidade dos seus fornecedores de ovos;

II - Utilizar procedimentos de cocção que minimizem ou eliminem o risco de contaminação;

III - devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como maioneses, cremes, mousses, entre outros;

IV - é proibido vender ovos com a casca rachada;

V - é proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos;

VI - armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados;

VII - conferir o prazo de validade dos ovos;

VIII - não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades;

IX - não deve ser feita a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação previamente ao armazenamento, e sim imediatamente antes da sua utilização.

Art. 54. O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados deve ser realizado em equipamento de refrigeração e os produtos devem estar identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 55. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C

(sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até 2 (duas) horas. Em seguida, deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a cinco graus Celsius, ou congelado à temperatura igual ou inferior a dezoito graus Celsius negativos.

#### Seção VI - Distribuição de alimentos preparados

Art. 56. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

Art. 57. Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações no mínimo: nome do produto, quantidade, ingredientes, validade.

Art. 58. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos em determinadas temperaturas, apresentados a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

§ 1º Os alimentos quentes expostos para o consumo imediato devem ser mantidos a temperatura de, no mínimo, 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas.

§ 2º Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°C (sessenta graus Celsius), deverão ser mantidos resfriados abaixo de 7°C (sete graus Celsius) podendo ser aquecidos em presença do cliente.

§ 3º Os alimentos frios expostos para o consumo imediato devem ser mantidos a temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas.

Art. 59. A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de 80°C a 90°C (oitenta a noventa graus Celsius). Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição.

Art. 60. Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e condicionadores de ar são

permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.

Art. 61. O recebimento de dinheiro, cartões ou outros para o pagamento de despesas, deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

#### Seção VII - Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação

Art. 62. Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais. Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

II - proceder à higienização das mãos;

III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

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

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

VI - temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4°C (quatro graus Celsius), por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;

b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) por 72 (setenta e duas) horas.

## Seção VIII - Transporte de Alimentos

Art. 63. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem apresentar a relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas ao órgão competente de vigilância sanitária, conforme Lei Distrital 5.321/2014 e outras normas complementares vigentes.

Parágrafo único. As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

I - ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar alimentos manipulados prontos ou não para o consumo;

II - ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de produto alimentício transportado.

Art. 64. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas.

Art. 65. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos e sua frequência de realização.

§ 1º Se o método for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

§ 2º Se o método for físico, por emprego de vapor, devem ser descritos o método, sua frequência



de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 66. Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando suas naturezas ou suas embalagens assim exigirem. Para evitar danos ou contaminação, esses devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados, e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.

Art. 67. Não é permitido o transporte concomitante, num mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados crus, semi-processados ou prontos para o consumo com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, se estes representarem risco de contaminação cruzada àqueles.

Art. 68. Durante o transporte de alimentos preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, quando apresentados em volumes a ser fracionados, os produtos devem apresentar um rótulo com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, prazo de validade e instruções sobre sua conservação.

Art. 69. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

Art. 70. Alimentos perecíveis preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, que devem ser conservados sob-refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura. Ao ser carregado, o compartimento de carga deve estar pré-condicionado com a temperatura do produto alimentício que exigir a menor temperatura de conservação.

Art. 71. Durante todo o período de tempo do transporte, por horas ou dias, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semi-processados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no Art. 31.

## CAPÍTULO IV - HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE

Art. 72. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.

§ 1º Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.

§ 2º Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 73. É proibido:

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

II - fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios, equipamentos e superfícies que entrem em contato com o alimento;

III - reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, bem como, vasilhames de produtos de limpeza para armazenar alimentos;

IV - animais nos locais de trabalho;

V - escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

Art. 74. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e

armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar:

I - os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA;

II - o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;

III - informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

Art. 75. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

## CAPÍTULO V - SUPORTE OPERACIONAL

### Seção I - Abastecimento de água

Art. 76. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público.

Art. 77. Será permitida a utilização de soluções alternativas, tais como água de poço, mina e outras fontes, ou água potável transportada em caminhão pipa desde que atenda a legislação vigente. A água deve ser tratada e a qualidade controlada por análise laboratorial na periodicidade determinada pela legislação específica.

§ 1º As empresas operadoras do sistema alternativo (a concessionária da água e a transportadora) devem possuir cadastro junto ao órgão competente. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

§ 2º A água potável transportada em caminhão pipa deve atender ao disposto na legislação vigente. A empresa fornecedora da água deve apresentar os laudos de análise deste produto, tanto para o estabelecimento comprador, quanto para a autoridade sanitária.

Art. 78. É obrigatória a existência de reservatório de água potável tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos.

§ 1º A higienização do reservatório deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 (seis) meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

§ 2º A manutenção e higienização do reservatório deverão ser atestadas, por meio de documento registrando as condições em que se encontra, preferencialmente, emitido por empresa especializada. Caso tais procedimentos não sejam realizados por empresa, deve existir POP específico para higienização de reservatório e funcionário capacitado a realizá-los.

Art. 79. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

Art. 80. O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos, ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, deve ser produzido com água potável e não deve representar riscos de contaminação.

## Seção II - Esgotamento sanitário

Art. 81. O sistema de esgoto deve estar ligado à rede pública de coleta e quando utilizado um sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pelo órgão competente.

Art. 82. Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela deve ser limpa periodicamente.

### Seção III - Materiais Recicláveis e resíduos sólidos

Art. 83. Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes for necessário, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. Os coletores devem ser independentes para depósito de resíduos secos e orgânicos, dotados de tampas e de fácil limpeza.

Art. 84. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual, com limite de dois terços da capacidade dos recipientes.

Parágrafo único. O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e na impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

### Seção IV - Abastecimento de gás

Art. 85. A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

### Seção V - Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Art. 86. Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros.

§ 1º As instalações devem ser dotadas de elementos de proteção com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas como: ralos sifonados com tampa escamoteável, aberturas teladas, cortina de ar (opcional), portas e janelas ajustadas aos batentes, instalações elétricas vedadas, entre outros.

§ 2º Todos os ambientes devem estar livres de vetores e pragas urbanas e/ou indícios de sua

presença.

Art. 87. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

Parágrafo único. A empresa especializada deve fornecer ao cliente o comprovante de execução de serviço contendo, no mínimo, as seguintes informações:

I - nome do cliente;

II - endereço do imóvel;

III - praga(s) alvo;

IV - data de execução dos serviços;

V - prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;

VI - grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);

VII - nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);

VIII - orientações pertinentes ao serviço executado;

IX - nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente;

X - número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e

XI - identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números da licença sanitária com seus respectivos prazos de validade.

Art. 88. Quando a aplicação ocorrer em prédios de uso coletivo, comercial ou de serviços, a empresa especializada deverá afixar cartazes informando a realização da desinfestação, com a data da aplicação, o nome do produto, grupo químico, telefone do Centro de Informação Toxicológica e números da licença sanitária da empresa responsável pelo procedimento.

## CAPÍTULO VI - QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES

### Seção I - Localização

Art. 89. Área externa livre de focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas. Acesso direto e independente, não comum à habitação e outros usos. Deve ser concebida de modo a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção e garantir acessibilidade à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida.

### Seção II - Instalações

Art. 90. Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas por meios físicos ou por outras medidas efetivas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos. Se não houver áreas separadas para as várias atividades, devem existir minimamente locais específicos para o pré-preparo e para o preparo dos alimentos. Se a área física não permitir esta separação, todas as operações de pré-preparo devem ser realizadas inicialmente, seguidas da higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas, superfícies, pias, piso e qualquer local contaminado. As operações do preparo final dos alimentos devem ser realizadas em horário diferente do pré-preparo, em ambiente higienizado.

Art. 91. O dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário deve ter relação direta com o volume de produção, os tipos de produtos ou o padrão de cardápio e o sistema de distribuição e venda.

Art. 92. Reformas devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos, avaliando-se os riscos, de acordo com a extensão e o local da intervenção, suspendendo as atividades até a

conclusão da obra se necessário.

Art. 93. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir tamanho compatível com o procedimento, evitando contato das mãos com as bordas e a torneira; possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

§ 1º A utilização de panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios é proibida.

§ 2º Além do lavatório descrito no caput deste artigo, nos estabelecimentos que possuam consumo imediato, devem existir lavatórios, de fácil acesso para os consumidores, providos de papel toalha e dispensador de sabonete líquido.

Art. 94. A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer em local exclusivo, isolado da área de preparo de alimentos.

### Seção III - Equipamentos, utensílios e móveis

Art. 95. Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

Parágrafo único. É proibido o uso de quaisquer equipamentos, móveis e utensílios de madeira. As superfícies de contato com alimentos devem ser íntegras, mantidas em bom estado de conservação e permitir adequada higienização.

Art. 96. Os utensílios utilizados devem ser mantidos conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados a cada uso.

Art. 97. As geladeiras e os freezers devem ser mantidos em bom estado de conservação, limpos e organizados e sem acúmulo excessivo de gelo.

Art. 98. A geladeira e o freezer deverão ser instalados longe de fontes de calor como forno, fogão



ou outros.

Art. 99. Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

Art. 100. Locais com grande volume de corte de carnes, desossa e/ou uso de máquinas do tipo serra fita devem disponibilizar equipamentos de proteção adequados para tais atividades, como luvas de malha de aço.

Art. 101. As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:

I - Porta da câmara fria está totalmente vedada;

II - revestimento com material lavável, impermeável e resistente;

III - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;

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

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

VI - isento de ralo ou grelha.

#### Seção IV - Piso

Art. 102. Deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam a existência de ralos, esses devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.

#### Seção V - Paredes, tetos e forros

Art. 103. As paredes e divisórias devem ser sólidas, de cor clara, com acabamento liso e

impermeável, não sendo permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas de material poroso, tal como o compensado.

Art. 104. Tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de cor clara, de material não inflamável e impermeável. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros.

#### Seção VI - Portas e Janelas

Art. 105. Portas devem ser ajustadas aos batentes e de 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 insetos e roedores.

Art. 106. Janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

#### Seção VII - Iluminação

Art. 107. A iluminação deve ser uniforme, com quantidade de lux compatível com o tipo de atividade, sem ofuscamento e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos. Nas áreas de manipulação, as lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão.

Art. 108. As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente.

#### Seção VIII - Ventilação e Climatização

Art. 109. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça,

gordura e condensação de vapores, dentre outros.

Art. 110. A circulação de ar poderá ser feita através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente - conforme normas específicas - os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização, devidamente comprovadas.

Art. 111. Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

#### Seção IX - Vestiários e Instalações Sanitárias

Art. 112. Os vestiários dos funcionários e os banheiros para o público geral devem ter suas instalações sanitárias sem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gênero e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

§ 1º As instalações sanitárias devem dispor de vaso sanitário sifonado com assento, tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

§ 2º Os vestiários devem possuir armários individuais para pertences dos funcionários, em bom estado de conservação com, pelo menos, 1 (um) chuveiro para cada 20 funcionários.

#### Seção X - Área de distribuição e consumo dos alimentos

Art. 113. Na área de consumo de alimentos, ou o mais próximo possível, deve haver um lavatório para higienização das mãos dos consumidores e as instalações sanitárias para os clientes não devem se comunicar com as áreas de produção de alimentos.

## CAPÍTULO VII - DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES

### Seção I - Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Art. 114. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de manual de Boas Práticas e de POP, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. No mínimo, devem existir POP para:

I - higiene e saúde dos funcionários;

II - capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 15;

III - o controle de qualidade na recepção de mercadorias;

IV - transporte de alimentos;

V - higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;

VI - higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VII - controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Art. 115. O POP relacionado à saúde dos funcionários deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

Art. 116. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos.

Art. 117. O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

Art. 118. As temperaturas de armazenamento constantes no artigo 31, as temperaturas de distribuição e as temperaturas de exposição à venda deverão ser monitoradas conforme o Manual de Boas Práticas por meio de planilhas de verificação.

## ANEXO II - ROTEIRO DE INSPEÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
RAZÃO SOCIAL					
DENOMINAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
ENDEREÇO					
CIDADE			CNPJ		
RESPONSÁVEL					
RAMO DE ATIVIDADE			CF/DF	LICENÇA SANITÁRIA	
1. ÁREA EXTERNA			S	N	N A
1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, ausência de lixo e objetos em desuso, livre de focos de vetores, animais domésticos e roedores. Acesso independente, não comum a habitação e outros usos.					
1.2. Coletores de resíduos são independentes para depósito de resíduos secos e orgânicos, dotados de tampas e de fácil limpeza.					
1.3. Local próprio e adequado para acomodação dos coletores de lixo e recicláveis, provido de ponto de água, ralo, protegido de chuva, sol, não permitindo acesso de vetores e pragas urbanas, bem como livre de odores ou incômodo à vizinhança.					
2. RECEBIMENTO					
2.1. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo apresentam-se em condições satisfatórias de higiene.					
2.2. Existe área exclusiva para recepção de mercadorias protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.					
2.3. Os alimentos são transportados em veículos limpos, fechados, refrigerados ou isotérmicos, se necessário.					

2.4. A temperatura dos produtos sob condições especiais de conservação, na hora do recebimento, é verificada e registrada em planilhas.			
2.5. São verificados, no mínimo, nos produtos: data de validade, nº de registro no órgão competente, características sensoriais, integridade das embalagens.			
<b>3. ARMAZENAMENTO ESTOQUE SECO</b>			
3.1. Produtos reprovados, com prazo de validade vencido ou para devolução aos fornecedores estão armazenados e identificados adequadamente.			
3.2. O depósito apresenta piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
3.3. A Iluminação do depósito é suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
3.4. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
3.5. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
3.6. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
3.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
3.8. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
<b>4. CÂMARA DE PRODUTOS REFRIGERADOS</b>			
4.1. A porta da câmara fria está totalmente vedada.			
4.2. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.			
4.3. A câmara possui termômetro no lado externo indicando a temperatura interna da câmara.			
4.4. A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelha, encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.			

4.5. A câmara possui paletes, estrados e/ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
4.6. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
4.7. Produtos distantes das paredes e entre grupos, afastados de condensadores e evaporadores.			
4.8. Produtos destinados à devolução ou descarte estão identificados e colocados em local apropriado.			
4.9. Os alimentos estão armazenados em temperatura e tempo adequados, conforme recomendação do fabricante ou conforme o disposto no artigo 34, inciso II para cada grupo ou categoria de alimento.			
4.10. Ausência de produtos com prazos de validade vencidos.			
4.11. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.			
4.12. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
4.13. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do ambiente.			
<b>5. CÂMARA DE PRODUTOS CONGELADOS</b>			
5.1. A porta da câmara está totalmente vedada.			
5.2. Possui dispositivo de segurança que permite sua abertura pelo lado interno.			
5.3. Possui termômetro no lado externo indicando a temperatura interna da câmara.			
5.4. A câmara é revestida de material liso, resistente e impermeável. Está livre de ralos e grelhas, encontra-se em bom estado de conservação e limpeza. Não existe gotejamento.			
5.5. Paletes, estrados e /ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
5.6. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
5.7. Produtos distantes das paredes e entre grupos, afastados de condensadores e evaporadores.			
5.8. Produtos destinados à devolução ou descarte identificados e colocados em local apropriado.			

5.9. Os alimentos estão armazenados em temperatura de congelamento e tempo adequados, conforme recomendação do fabricante ou conforme o disposto no artigo 34, inciso I para cada grupo ou categoria de alimento.			
5.10. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.			
5.11. Ausência de produtos com prazo de validade vencido.			
5.12. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidental e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
5.13. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização do ambiente.			
<b>6. ÁREA DE EXPOSIÇÃO À VENDA</b>			
6.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
6.2. Iluminação suficiente. Luminárias em adequado estado de conservação e higiene.			
6.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
6.4. Dispõe de lavatório de fácil acesso para os consumidores providos de papel toalha e dispensador de sabonete líquido.			
6.5. Ventilação adequada. Janelas ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
6.6. Portas de acesso a outras áreas com superfície lisa, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático.			
6.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
6.8. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
6.9. Produtos expostos a venda obedecem às recomendações do fabricante quanto ao empilhamento.			
6.10. Os alimentos expostos à venda estão adequadamente protegidos contra poeira, insetos, e outras pragas urbanas.			



6.11. Os alimentos expostos à venda estão distantes de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.			
6.12. Os equipamentos de autoatendimento dispõem de barreiras de proteção que previnam a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação inadequada do consumidor e de outras fontes.			
6.13. Os utensílios destinados ao autoatendimento são dimensionados de forma a evitar o contato do consumidor com o produto.			
6.14. Dispõe de cartazes de orientação aos consumidores sobre a correta utilização do serviço de autoatendimento.			
6.15. Os produtos com prazos de validade vencidos são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.			
6.16. Ausência de produtos alimentícios com embalagens rasgadas, furadas e sujas que possam comprometer a qualidade e integridade do produto.			
<b>7. ILHAS/ BALCÕES/ GELADEIRAS/ FREEZERS DE EXPOSIÇÃO À VENDA</b>			
7.1. Equipamentos de refrigeração/congelamento de acordo com as necessidades e tipos de alimentos produzidos/armazenados.			
7.2. As geladeiras e os freezers estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.			
7.3. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
7.4. Presença de termômetro no equipamento, visível e em adequado estado de funcionamento garantindo que os alimentos perecíveis expostos à venda estejam conservados em temperaturas adequadas.			
7.5. Os produtos são separados conforme as categorias e estocados sempre abaixo das linhas de carga, para não obstruir a entrada do ar frio e a capacidade volumétrica dos equipamentos de refrigeração e congelamento deverá ser respeitada			
7.6. Embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
7.7. A periodicidade e os procedimentos de higienização e manutenção estão adequados e registrados.			
7.8. Planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamento térmico.			
<b>8. PADARIA/CONFETARIA</b>			

8.1.Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
8.2.Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
8.3.Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
8.4.Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
8.5.O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.			
8.6.Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
8.7.Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
8.8.As embalagens estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.			
8.9.As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
8.10. A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias.			
8.11. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			
8.12. A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.			
8.13. As áreas de panificação e confeitaria são separadas das demais áreas por barreira física e/ou técnica.			
8.14. As luvas térmicas estão íntegras e limpas.			
8.15. Os sacos/ mangas de confeito são descartáveis.			

8.16. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
8.17. Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.			
8.18. O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.			
8.19. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.			
8.20. O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. Quando aquecido encontra-se na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C.			
8.21. Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.			
8.22. As frutas, os legumes e as hortaliças utilizados são submetidos a processo de higienização com uso de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.			
8.23. Existem instruções afixadas facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação (POP).			
8.24. As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso, armazenadas e identificadas.			
8.25. Uso de ovos crus em preparações como mousses, cremes ou maioneses é proibido.			
8.26. Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca.			
8.27. A utilização de panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios é proibido.			
8.28. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
8.29. Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso.			
8.30. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos.			
8.31. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			

8.32. Os uniformes e panos de limpeza são lavados e secos fora da área de produção.			
8.33. As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas; Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°, estão ser mantidos resfriados abaixo de 5° podendo ser aquecidos em presença do cliente.			
8.34. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.			
8.35. Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações no mínimo: nome do produto, quantidade, ingredientes, validade.			
8.36. O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.			
9. AÇOUGUE			
9.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
9.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
9.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
9.4. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
9.5. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
9.6. No açougue as carnes são mantidas em geladeira ou balcão frigorífico. Temperaturas máximas: + 4°C para carnes; ou conforme recomendação do fabricante.			
9.7. Os balcões refrigerados expositores de carnes nos açougues, estão organizados sem misturar tipos (bovina, suína, aves, etc.) de carnes, evitando contaminação cruzada. As carnes não poderão ser penduradas acima de outros produtos alimentícios a fim de impedir o gotejamento de sangue e outros exsudatos.			

9.8. A geladeira e o freezer estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.			
9.9. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de ?18°C (dezoito graus negativos) ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
9.12. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido anti-séptico, papel toalha não reciclado.			
9.13. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
9.14. Na manipulação de carnes, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C.			
9.15. Os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte das carnes.			
9.16. A utilização de panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios é proibida.			
9.17. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada uso.			
9.18. A periodicidade e os procedimentos de higienização e manutenção estão adequados e registrados.			
9.19. Os equipamentos são revestidos de material atóxico, bem conservados, e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
9.20. Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
9.21. Os resíduos para graxaria são armazenados em locais separados e devidamente identificados.			
9.22. É proibido o uso de quaisquer equipamentos, móveis e utensílios de madeira. As superfícies de contato com alimentos devem ser íntegras, mantidas em bom estado de conservação e permitir adequada higienização.			
10. PEIXARIA			
10.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
10.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
10.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			

10.4. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
10.5. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
10.6. Os peixes são mantidos em geladeira ou balcão frigorífico. Temperaturas máximas: + 2°C para pescados ou conforme recomendação do fabricante.			
10.7. A geladeira e o freezer estão em bom estado de conservação, limpos e organizados.			
10.8. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
10.9. O freezer está regulado para manter os alimentos congelados a temperatura de ?18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
10.10. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			
10.11. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
10.12. Na manipulação de peixes, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou até 2 (duas) horas em temperatura climatizada entre 12°C e 18°C.			
10.13. Os manipuladores utilizam luvas de malha de aço para o corte dos pescados.			
10.14. A utilização de panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios é proibida.			
10.15. A manipulação de alimentos atende a um fluxo linear sem cruzamento de atividade.			
10.16. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada uso.			
10.17. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.			
10.18. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
10.19. Os uniformes, panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
10.20. Os resíduos para graxaria são armazenados em locais separados e devidamente identificados, sob refrigeração.			
11. SALSICHARIA/FIAMBRERIA			

11.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
11.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
11.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
11.4. Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
11.5. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
11.6. As embalagens estão íntegras com identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade dos produtos.			
11.7. Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: +10°C para os refrigerados e - 18°C para os congelados; ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
11.8. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
11.9. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			
11.10. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
11.11. A utilização de panos convencionais (panos de prato) para secagem das mãos e utensílios.			
11.12. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
11.13. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos e higienizados antes e após cada uso.			
11.14. A periodicidade e os procedimentos de higienização estão adequados.			
11.15. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
12. ROTISSERIE			

12.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
12.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
12.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
12.4. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
12.5. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.			
12.6. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
12.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
12.8. As embalagens estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.			
12.9. Os produtos de limpeza ou material químico são armazenados em local separado dos alimentos.			
12.10. Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado. Temperaturas máximas: carnes: + 4°C; pescados: + 2°C; hortifruti e outros: +10°C; congelados: - 18°C ou na temperatura recomendada pelo fabricante.			
12.11. A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão ou outros.			
12.12. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
12.13. A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias.			
12.14. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			



12.15. A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.			
12.16. As luvas térmicas estão íntegras e limpas.			
12.17. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
12.18. Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.			
12.19. O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.			
12.20. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.			
12.21. O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. Quando aquecido encontra-se na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C.			
12.22. Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.			
12.23. As frutas, as hortaliças e as verduras utilizados são submetidos a processo de higienização com uso de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.			
12.24. As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso, armazenadas e identificadas.			
12.25. Uso de ovos crus em preparações como mousses, cremes ou maioneses é proibido.			
12.26. Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca.			
12.27. A utilização de panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios é proibido.			
12.28. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
12.29. Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso.			
12.30. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos.			
12.31. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			

12.32. Os uniformes e panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
12.33. As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas. Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°, estão sendo mantidos resfriados abaixo de 5° podendo ser aquecidos em presença do cliente.			
12.34. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.			
12.35. Os produtos com prazo de validade vencido são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.			
12.36. Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor têm as seguintes informações no mínimo: nome do produto, quantidade, ingredientes, validade.			
12.37. O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.			
13. LANCHONETE			
13.1. Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
13.2. Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
13.3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
13.4. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
13.5. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico (entre 23°C e 26°C nas áreas de manipulação), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.			
13.6. Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
13.7. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, separadamente de materiais de limpeza e descartáveis, colocados sobre paletes, prateleiras ou estrados fixos ou móveis e com espaçamento mínimo			

necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, a desinfecção do local.			
13.8. As embalagens estão íntegras e com identificação ou rótulo visível.			
13.9. Os produtos de limpeza ou material químico são armazenados em local separado dos alimentos.			
13.10. Os produtos perecíveis estão armazenados em equipamento refrigerado.			
13.11. A geladeira e o freezer estão instalados longe de fontes de calor como forno, fogão ou outros.			
13.12. As geladeiras e os freezers estão sem acúmulo excessivo de gelo.			
13.13. A geladeira e o freezer estão limpos e organizados, os produtos são separados conforme as categorias.			
13.14. O local de manipulação possui pia exclusiva para lavagem das mãos, dotado de sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado.			
13.15. A manipulação ocorre sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) é isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.			
13.16. As luvas térmicas estão íntegras e limpas.			
13.17. A manipulação dos produtos perecíveis, quando realizada em temperatura ambiente, respeita o prazo máximo de 30 minutos ou de 2 horas em área climatizada entre 12°C e 18°C.			
13.18. Os alimentos submetidos à cocção atingem, no mínimo 70°C no seu centro geométrico.			
13.19. O descongelamento é efetuado em condições de temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.			
13.20. Os alimentos que foram descongelados não são recongelados.			
13.21. O óleo de fritura não apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma. Encontra-se adequadamente armazenado. Quando aquecido encontra-se na faixa de 160°C a 180°C, com tolerância até 190°C.			
13.22. Resíduos de óleo de fritura acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.			
13.23. As frutas, os legumes e as hortaliças utilizados são submetidos a processo de higienização com uso de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.			
13.24. As embalagens dos ingredientes utilizados nas preparações são adequadamente fechadas após o uso, armazenadas e identificadas.			

13.25. Uso de ovos crus em preparações como mousses, cremes ou maioneses é proibido.			
13.26. Produtos vencidos não são utilizados/vendidos. São descartados ou são separados e identificados para troca.			
13.27. A utilização de panos convencionais, como panos de prato, para secagem das mãos e utensílios é proibido.			
13.28. Os equipamentos são revestidos de material sanitário atóxico, bem conservados, limpos e desinfetados e, se necessário, com dispositivo de proteção e segurança.			
13.29. Os utensílios utilizados são limpos e desinfetados a cada uso.			
13.30. Os utensílios utilizados estão conservados, sem pontos escuros e/ou amassamentos.			
13.31. Ausência de caixas de madeira ou papelão na área de manipulação.			
13.32. Os uniformes e panos de limpeza são lavados fora da área de produção.			
13.33. As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas. Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°, estão sendo mantidos resfriados abaixo de 5° podendo ser aquecidos em presença do cliente.			
13.34. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.			
13.35. Os produtos com prazo de validade vencido são diariamente retirados da área de venda e descartados ou separados e identificados para troca.			
13.36. O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.			
<b>14. REFEITÓRIO</b>			
14.1 Piso, parede e teto construído com material liso, resistente, impermeável e lavável. Conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, bolores e descascamentos.			
14.2 Iluminação suficiente. Luminárias protegidas contra queda acidentais e explosão, em adequado estado de conservação e higiene.			
14.3 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
14.4 Ventilação adequada. Janelas com telas milimétricas removíveis sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As janelas estão protegidas de			

modo a não permitirem que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.			
14.5 Portas com superfície lisa, cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé.			
14.6 As preparações consumidas quentes, expostas ao consumo em distribuição ou espera, permanecem sob controle de tempo e temperatura mínima de 60°C por 6 horas.			
14.7. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para sua conservação permanecem no máximo a 10°C por 4 horas.			
14.8. O balcão térmico está limpo, com água potável, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80 a 90° C.			
<b>15. MANIPULADORES</b>			
15.1. Manipuladores capacitados periodicamente.			
15.2. Os manipuladores apresentam-se asseados, sem adornos, unhas curtas, limpas e sem esmalte; não utilizam maquiagem e piercing.			
15.3. As mãos estão limpas, sem cortes ou lesões abertas e casos existentes estão protegidos com cobertura à prova de água, como luvas de borracha.			
15.4. Os funcionários usam uniformes fechados, de cor clara, limpos e bem conservados. Usam sapatos, limpos, fechados antiderrapantes ou botas de borracha para limpeza e higienização do ambiente.			
15.5. Os cabelos estão protegidos por toucas ou redes. Manipuladores sem barba e bigode.			
15.6. Funcionários usam EPIs e os que trabalham no interior de câmaras frias usam vestimentas adequadas.			
<b>16. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS FEMININO E MASCULINO</b>			
16.1. Instalações sanitárias sem comunicação direta com as áreas de armazenamento, de manipulação, de distribuição e de consumo de alimentos.			
16.2. Apresentam piso, paredes e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, porta com mola e proteção no rodapé em bom estado de conservação e higiene.			
16.3. Os vasos sanitários possuem assento com tampa.			
16.4. O descarte do papel higiênico é feito em lixeira com pedal e tampa ou diretamente no vaso sanitário quando ligado diretamente a rede de esgoto.			

16.5. Possuem pia, sabão líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado para a higienização das mãos ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos.			
16.6. Os vestiários possuem armários em número suficiente e em bom estado de conservação, dispondo de, no mínimo, 01 chuveiro para cada 20 funcionários.			
<b>17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>			
17.1. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos é proveniente de abastecimento público ou, alternativamente, o uso de outra fonte, conforme legislação específica com monitoramento da qualidade da água comprovada.			
17.2. O estabelecimento possui reservatório com superfície lisa, sem rachaduras e com tampas integras.			
17.3. Os reservatórios são lavados e desinfetados a cada 6 (seis) meses e nas seguintes situações: quando for instalado e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.			
17.4. A manutenção e higienização do reservatório são atestadas, por meio de documento registrando as condições em que se encontra, emitido por empresa especializada ou existe POP específico para higienização de reservatório e funcionário capacitado a realizá-los.			
17.5. O gelo para utilização em alimentos é fabricado com água potável, e é protegido contra contaminação.			
17.6. O vapor utilizado em contato direto com alimentos ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, é produzido com água potável			
<b>18. ESGOTAMENTO SANITÁRIO</b>			
18.1. O sistema de esgoto está ligado à rede pública de coleta ou em sistema alternativo tratado adequadamente aprovado pelo órgão competente.			
18.2. Os despejos das pias da área de produção passam por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela é limpa periodicamente.			
<b>19. CONTROLE DE PRAGAS E VETORES</b>			
19.1. Foram implantados procedimentos de Boas Práticas, ações eficazes e contínuas, de modo a garantir a ausência de vetores e pragas urbanas tais como insetos, roedores, aves e outros.			
19.2. As instalações são dotadas de elementos de proteção com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas			

urbanas, como: ralos sifonados com tampa escamoteável, aberturas teladas, cortina de ar (opcional), portas e janelas ajustadas aos batentes, instalações elétricas vedadas, entre outros.			
19.3. A aplicação de produtos desinfestantes é efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente.			
19.4. Controle de vetores e pragas urbanas é executado por empresa licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA. A empresa fornece comprovante de execução conforme parágrafo único do artigo 90.			
19.5. Em se tratando de aplicação em prédios de uso coletivo, comercial ou de serviços, a empresa especializada forneceu cartazes informando a realização da desinfestação, com a data da aplicação, o nome do produto, grupo químico, telefone do Centro de Informação Toxicológica e números da licença sanitária da empresa responsável pelo procedimento.			
20. DOCUMENTAÇÃO			
19.6. Possui responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devidamente capacitado.			
19.7. Possui e cumpre o Manual de Boas Práticas específico para empresa.			
19.8. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis;			
19.9. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;			
19.10. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para higienização do Reservatório;			
19.11. Possui e cumpre os procedimentos operacionais padronizados para higiene e Saúde dos Manipuladores.			
19.12. Apresentou comprovante de execução de treinamento de funcionários.			
19.13. Apresentou registros de execução de programas de saúde: PPRA, PCMSO, ASO.			
19.14. Apresentou comprovante de execução de higienização do reservatório de água realizado semestralmente.			
19.15. Apresentou planilhas de controle de temperatura de câmaras, balcões, congeladores e equipamentos térmicos, adequadamente preenchidas.			
19.16. Registros que comprovem a manutenção preventiva de equipamentos e maquinários.			