

Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

PORTARIA N.º 3.410/2004

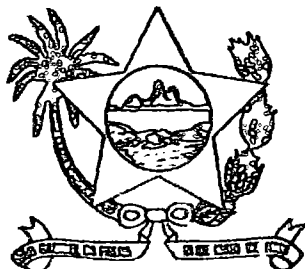
**REGULAMENTA ATRAVÉS DE NORMAS
TÉCNICAS ESPECIAIS O FUNCIONAMENTO
DE PADARIAS, PANIFICADORAS,
CONFEITARIAS E SIMILARES, SUJEITOS A
INSPEÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO GABRIEL
DA PALHA** do Estado do Espírito Santo, usando
de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Das Instalações Físicas

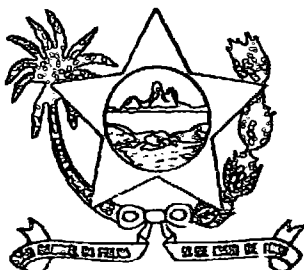
- Art. 1.º** – A edificação deve obedecer aos padrões definidos no Código de Postura do município e a Associação Brasileira de normas Técnicas- ABNT. Deve dispor de água potável, de sistema de esgotamento sanitário e estar ligado á rede elétrica.
- Art. 2.º** – A área física deve ser compatível com o volume e diversidade de produção, equipamento e pessoal envolvido na atividade.
- Art. 3.º** – A área física mínima deve propiciar operações com fluxo unidirecional para evitar a contaminação dos alimentos.
- Art. 4.º** – Estes tipos de estabelecimentos devem conter, no mínimo, as seguintes dependências: depósito de matéria-prima, sala de secagem, sala de embalagem, seção de expedição e/ ou vendas, depósito de combustível e cozinha.
- Art. 5.º** – As salas de manipulação, preparo e de embalagem devem ter área física não inferior a 10 m², não podendo a largura ser inferior a 3,5m.
- Art. 6.º** – A sala de manipulação/ processamento deve conter bancadas revestidas de material liso, resistente, impermeável, não absorvente, de cor clara, munida de ponto de água corrente, e específicas para manipulação de produtos. Deve, ainda, possuir obrigatoriedade lavatório exclusivo para lavagem das mãos.
- Art. 7.º** – A seção de expedição e/ ou venda deve ter área física mínima de 05m², não podendo a largura ser inferior a 2,m².
- Art. 8.º** – A cozinha deve ter área física de no mínimo 10m², não podendo a largura ser inferior a 2,5m.



Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

- Art. 9.º** – As paredes devem ser revestidas de matérias resistentes, liso, impermeável e não absorvente, até uma altura de no mínimo 2m e de cor clara, ou a critério da autoridade sanitária competente. Devem ser instaladas cantoneiras e barras nos locais de movimentação dos carrinhos de transporte de alimentos. Em caso das pias e equipamentos de cozinha, o revestimento deve ser mais resistente ao calor excessivo, a umidade e aos danos físicos.
- Art. 10** – O forro ou teto deve ser de material resistente, impermeável, liso e de cor clara.
- Art. 11** – O piso deve ser revestido de material resistente, impermeável, não absorvente, liso ou antiderrapante, onde houver perigo de escorregamento, devendo possuir declividade de forma a permitir o perfeito escoamento das águas de lavagem, através de ralos sifonados e com sistema de fechamento.
- Art. 12** – A insolação, a ventilação e a iluminação devem ser apropriadas. Quando utilizar iluminação artificial, esta não deve alterar as características organolépticas do produto. A temperatura do ambiente de trabalho deve ser entre 22º e 26º C, com umidade relativa de 50% a 60%.
- Art. 13** – Os gases, vapores, fumaças e poeiras resultantes do processo industrial devem ser removidos dos locais de trabalho por meios adequados, não sendo permitido o seu lançamento na atmosfera, sem tratamento adequado.
- Art. 14** – O reservatório de água potável deve revestido de material resistente, impermeável, liso, com cobertura adequada, torneira de bóia na entrada, extravasador de bóia, canalização de limpeza (funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica, no caso de reservatórios inferiores) e ligado diretamente à rede pública. Deve, ainda, possuir capacidade de armazenamento compatível com o consumo diário.
- Art. 15** – As pias devem ser de material resistente, impermeável, liso, não absorvente, de cores claras, com sifão, cujos despejos devem passar obrigatoriamente por caixa de gordura e as torneiras devem estar a distância de 0,20m do maior nível de água da pia, após estar completamente cheia.
- Art. 16** – As pias com torneira e água corrente devem ser de uso exclusivo, sendo uma para lavagem de utensílios e outra para lavagem de panos de chão, vassouras, rodos ou similares utilizados na limpeza do ambiente.
- Art. 17** – Os lavatórios devem ser material resistente, impermeável, liso, não absorve, com sifão, dotados de água corrente, sabão, líquido, sistema de secagem eficiente e em quantidade suficiente, sendo 01 para cada 20 trabalhadores, e destinado para o uso exclusivo da lavagem das mãos.
- Art. 18** – As portas devem ser de superfícies lisas, não absorventes, com fechamento automático (mola ou sistema eletrônico) e instaladas a 1 (um) centímetro de piso, com borrachas de proteção inferior, para evitar a entrada de insetos e roedores. As portas e acessos às câmaras frias devem ser providas de cortinas de ar ou de plástico.

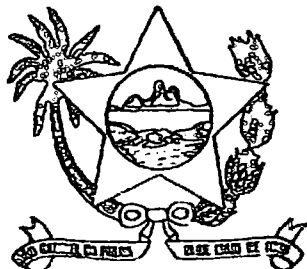


Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

- Art. 19** – As aberturas para o exterior devem possuir telas com malhas de 1 mm.
- Art. 20** – Deve ser previsto local apropriado para depósito de lixo.
- Art. 21** – As Instalações Sanitárias devem apresentar os seguintes requisitos:
- Um vaso, um lavatório e um chuveiro para cada vinte trabalhadores.
 - Um mictório para cada vinte trabalhadores do sexo masculino.
 - Os compartimentos de instalações sanitárias não podem ter comunicação direta com os locais de trabalho, devendo existir entre eles antecâmaras com aberturas para o exterior.
 - As bacias sanitárias, os lavatórios e demais aparelhos destinados a receber despejos devem ser de louça ou de outro material de idênticas ou melhores características, devendo fazer corpo com os respectivos sifões, permanecendo na bacia uma quantidade de água suficiente para impedir a aderência de dejetos.
 - As peças de instalações sanitárias devem estar íntegras, livres de defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações ou acidentes.
 - As válvulas fluxíveis devem ser instaladas sempre em nível superior às bordas do receptáculo dos aparelhos e providas obrigatoriamente de dispositivos que impeçam a aspiração de água contaminada do aparelho para a rede domiciliar de água.
 - Os mictórios devem ser providos de dispositivos de lavagem ligada à caixa de descarga ou válvula fluxível.
 - As portas devem ser de material resistente, liso, impermeável e com mola.
- Art. 22** – Os vestiários devem ser independentes para ambos os sexos, sem comunicação direta com o local de trabalho, aberturas para o exterior com telas de 1 mm, porta com mola e um armário para cada funcionário.
- Art. 23** – As instalações frigoríficas devem atender as normas específicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Dos Equipamentos

- Art. 24** – A mesa de manipulação deve ser de material resistente, impermeável, liso, não absorvente e de cor clara, constituída somente de pés e tampo.
- Art. 25** – As coifas com exaustores ou dependurados devem ser instalados sobre os equipamentos de cocção.



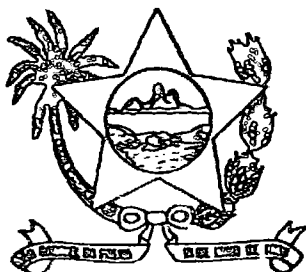
Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

- Art. 26 –** Os estrados devem ter dimensões de 0,30m de altura do piso de 1,50 de altura máxima, afastados 0,10m da parede e distantes 0,60m entre eles. As prateleiras e gôndolas devem ter altura mínima de 0,30m do piso.
- Art. 27 –** Os equipamentos de conservação a frio devem ser material adequado que assegure a perfeita higienização, com termômetro em local visível. As câmaras frias devem possuir interruptores de segurança localizados na parte externa, com lâmpada piloto indicativo da condição “ligado” e “desligado”. As portas das câmaras frias devem apresentar dispositivos de segurança para saída de emergência.
- Art. 28 –** As máquinas, os aparelhos, os utensílios, os recipientes, os vasilhames e outros materiais que entram em contato com os alimentos devem ser de material adequado, que assegure a perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos. Além disso, devem estar em bom estado de conservação e funcionamento.
- Art. 29 –** A estufa deve ser utilizada para exposição e conservação de produtos quentes, prontos para o consumo.
- Art. 30 –** A peça utilizada para corte da massa de pão deve ser apropriada e de fácil higienização, sendo proibido o uso de improvisados com lâminas.
- Art. 31 –** As lixeiras devem conter saco plástico e serem providas de tampas.

Dos Estabelecimentos Técnico-Operacionais

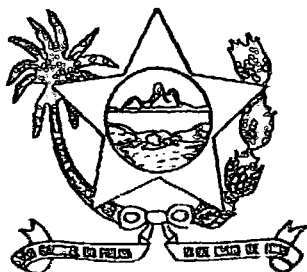
- Art. 32 –** Os estabelecimentos devem adotar as boas práticas de fabricação e elaborar o respectivo manual de procedimentos operacionais, compreende seleção e controle da matéria-prima e do produto final; procedimentos de higiene e de conservação dos produtos; Higiene, saúde e segurança do manipulador; limpeza e sanitização dos equipamentos, utensílios e ambiente, entre outros.
- Art. 33 –** Os produtos alimentícios utilizados ou comercializados devem ser registrados no órgão competente do Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Secretaria da Saúde ou da agricultura quando comercializados em outros estabelecimentos.
- Art. 34 –** As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios somente devem ser utilizados ou comercializados apresentarem características organolépticas próprias e estiverem dentro do prazo de validade.
- Art. 35 –** Os produtos industrializados resfriados devem ser mantidos à temperatura de até + 10° C (dez graus centígrados positivos) e os congelados devem ser conservados à temperatura igual ou inferior a – 8°C (oito graus centígrados negativos).
- Art. 36 –** A temperatura na armazenagem de alimentos destinados à formação de estoques deve ser a recomendada pelo fabricante na embalagem e garantida através de uso de equipamentos específicos.



Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

- Art. 37** – A temperatura de conservação dos alimentos prontos para o consumo e servidos quentes deve ser, no mínimo, de + 65° C (sessenta e cinco graus centígrados positivos) e dos alimentos resfriados, de + 4 ° C a + 6° C (quatro a seis graus centígrados positivos).
- Art. 38** – A temperatura de cocção deve ser superior a + 65° (sessenta e cinco graus centígrados positivos) para assegurar a eliminação de bactérias.
- Art. 39** – O resfriamento dos alimentos deve ser realizado sob temperatura de refrigeração, através de microondas ou de acordo com as recomendações do fabricante. Não se deve recongelar os alimentos descongelados.
- Art. 40** – Os produtos manipulados e comercializados no local devem conter placa indicativa constando os dizeres de rotulagem obrigatórios (Lei Federal 8078/90).
- Art. 41** – O acondicionamento de alimentos no interior dos equipamentos de conservação a frio deve ser em sacos plásticos transparentes e de primeiro uso, ou em recipientes plásticos, de vidro ou de inox, providos de tampas.
- Art. 42** – O acondicionamento das farinhas em uso deve ser feito em recipientes plásticos, de vidro ou de inox providos de tampa, para evitar a sua contaminação.
- Art. 43** – Os alimentos devem ser protegidos contra insetos, poeiras, perdigotos e contaminação química.
- Art. 44** – No acondicionamento dos produtos alimentícios devem ser utilizados papeis sacos de papel, de plástico transparente, incolor, bandejas plásticas, de isopor ou de papel alumínio, de primeiro uso e que não assegurem a transferência de substâncias contaminantes para os alimentos.
- Art. 45** – As sobras de alimentos prontos e expostos para o consumo devem ser descartadas, é proibida a sua reutilização.
- Art. 46** – Os utensílios, os maquinários e a área interna devem ser mantidos rigorosamente limpos.
- Art. 47** – Os utensílios danificados, ou seja, amassados, rachados, enferrujados, trincados ou parcialmente quebrados devem ser descartados.
- Art. 48** – O gelo destinado a entrar em contato com alimentos deve ser fabricado com água potável e deve ser manipulado, armazenado e usado de tal maneira que seja protegido contra contaminação.
- Art. 50** – O descarte do óleo no local é proibido, exceto se houver caixa de gordura.
- Art. 51** – A higienização de equipamentos e utensílios deve ser realizada com água corrente fervente ou outro processo comprovadamente eficiente.
- Art. 52** – Nos locais de preparo, acondicionamento e de armazenamento de alimentos é proibido estocar substâncias nocivas à saúde.



Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

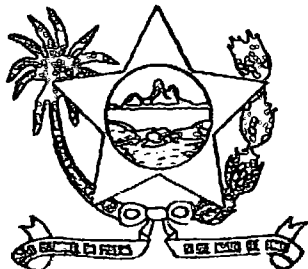
- Art. 53** – A estocagem de produtos de limpeza e de desinfecção (domissanitários) deve ser feita em locais separados dos alimentos e preferencialmente em prateleiras inferiores. Tais produtos devem possuir nº de registro no órgão competente do Ministério da Saúde (Art. 12, da lei federal 6360/76).
- Art. 54** – O transporte de alimentos deve ser feito em compartimento de veículo exclusivo, sendo proibido o seu contato com substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.
- Art. 55** – A presença ou acúmulo de objetos estranhos à atividade ou em desuso não é permitida nestes estabelecimentos.
- Art. 56** – O lixo deve ser coletado diariamente e o recipiente de coleta deve ser lavado freqüentemente.
- Art. 57** – A desintetização e desratização destes estabelecimentos deve ser realizada por firma licenciada pelo órgão competente da Secretaria de Saúde e que forneça comprovante contendo a substância utilizada, antídoto, precauções, efeito e duração do tratamento, entre outras informações obrigatórias (art. 2º, da lei federal 6360/76).

Da Saúde e Higiene do Trabalhador

- Art. 58** – As pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas, bem como as afetadas de dermatoses exudativas ou esfoliativas, não devem manipular alimentos.
- Art. 59** – O trabalhador deve possuir o Atestado de Saúde Ocupacional - ASO.
- Art. 60** – O manipulador de alimentos deve usar vestuário adequado, incluindo, no mínimo, jaleco, avental, gorro, luvas de proteção e sapatos fechados, de acordo com a atividade desenvolvida.
- Art. 61** – O manipulador de alimentos deve manter rigoroso asseio individual, conservando as unhas curtas, limpas e sem esmalte, cabelo protegido, uniforme limpo, bigode aparado e sem barba. Não deve, também, usar odornos, tais como, anéis, pulseiras, relógio, brincos e colares.
- Art. 62** – O manipulador de alimentos deve lavar as mãos com água e sabão antes de iniciar a atividade. Além disso, não deve tossir, espirrar ou conversar próximo aos alimentos.
- Art. 63** – O manipulador de alimentos deve ser previamente capacitado antes de iniciar a atividade.

Das Disposições Legais

- Art. 64** – O alvará de funcionamento é exigido nestes estabelecimentos.
- Art. 65** – A fiscalização é exercida pela autoridade sanitária competente, que terá livre acesso a estes estabelecimentos.



Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO


- Art. 66** – O estabelecimentos não deve ter comunicação direta com moradia.
- Art. 67** – A juízo da autoridade sanitária competente podem ser exigidos outros requisitos além dos previstos nesta portaria.
- Art. 68** – Os medicamentos de quaisquer espécies são proibidos de comercialização nestes tipos de estabelecimento. (Art. 5º, da lei federal 5991/73).
- Art. 69** – Os restaurantes, lanchonetes, pizzarias e assemelhados devem destinar, no mínimo, 50% do total de seus lugares aos não fumantes.
- Art. 70** – Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrario.

PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Gabinete do Prefeito Municipal de São Gabriel da Palha, em 24 de novembro de 2004.


GETULIO MANOEL LOUREIRO
Prefeito Municipal

Publicada nesta Secretaria Municipal de Administração, na data supra.


ITAMAR BORGÓ
Secretário Municipal de Administração