

Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

PORTARIA N.º 3.411/2004

REGULAMENTA, ATRAVÉS DE NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS, O FUNCIONAMENTO DE AÇOUGUES, PEIXARIAS, CASAS DE CARNES, CASAS DE AVES BATIDAS E SIMILARES, SUJEITOS A INSPEÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.

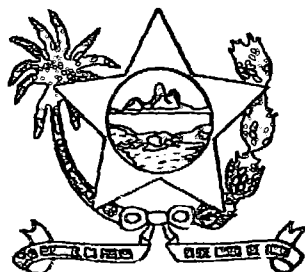
O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO GABRIEL DA PALHA do Estado do Espírito Santo, usando de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO, A necessidade de regulamentar, através de normas técnicas especiais o funcionamento de açougues, peixarias, casas de carnes, casas de aves abatidas e similares,

RESOLVE:

Das Instalações

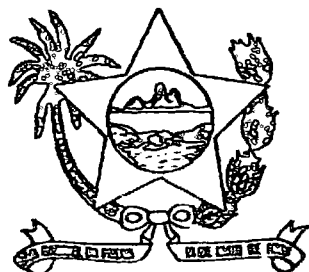
- Art. 1.º** – A edificação deve obedecer aos padrões definidos no Código de Postura do Município e na Associação Brasileira de Normas Técnicas-ABNT. Deve dispor de água potável, de sistema de esgotamento sanitário e estar ligado à rede elétrica.
- Art. 2.º** – A área física deve ser compatível com o volume de diversidade de produção, equipamento e pessoal envolvido na atividade.
- Art. 3.º** – A área ou 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. 4.º** – As paredes devem se revestidas de material resistente, liso, impermeável e não-absorvente, até a altura do teto ou a critério da autoridade sanitária competente, de cor clara, de modo a não alterar as características organolépticas do produto.
- Art. 5.º** – O forro ou teto deve ser de material resistente, impermeável, liso e de cor clara.
- Art. 6.º** – 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.



Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

- Art. 7.º** – 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 ambiente de trabalho deve ser entre 22º e 26º C.
- Art. 8.º** – O reservatório de água potável deve ser revestido de material resistente, impermeável, liso, com cobertura adequada, torneira de bóia na entrada, extravasador de bóia, canalização de limpeza (funcionamento 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. 9.º** – As pias devem ser de material resistente, impermeável, liso, não absorvente, de cor clara, 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. 10** – 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 ambiente.
- Art. 11** – Os lavatórios devem ser material resistente, impermeável, liso, não absorvente, 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. 12** – 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.
- Art. 13** – As aberturas para o exterior devem possuir telas com malhas de 1mm.
- Art. 14** – Deve ser previsto local apropriado para depósito de lixo.
- Art. 15** – a tubulação de esgoto no teto não será permitida nas salas ou áreas de manipulação ou embalagem, exceto nas áreas onde for inevitável quando devem ser tomadas precauções especiais para proteção contra vazamento.
- Art. 16** – As Instalações Sanitárias devem apresentar os seguintes requisitos:
- o 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.
 - o As bacias sanitárias, os mictórios, 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.



Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

- As peças das instalações sanitárias devem ser integras, livres de defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações ou acidentes.
- As válvulas fluxíveis devem ser instaladas sempre em nível superiores as 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 deve ser providos de dispositivos de lavagem ligados a caixa de descarga ou válvula fluxível.
- As portas devem ser de material resistente, liso, impermeável e com mola.

Art. 17 – Os vestiários devem ser independentes para ambos os sexos, com antecâmaras entre eles, sem comunicação direta com o local e trabalho, aberturas para o exterior com telas de 1mm, porta com mola e um armário para cada funcionário.

Art. 18 – As instalações frigoríficas devem atender as normas específicas da Associação Brasileira de Normas Técnica e Normas da Secretaria de Estado da Agricultura.

Dos Equipamentos

Art. 19 – A mesa de manipulação deve ser de material resistente, impermeável, liso, não absorvente e de cor clara, constituída somente de pés e tempo.

Art. 20 – A peça para utilização no corte e desossa da carne deve ser de material resistente, impermeável, liso, não absorvente e de cor clara.

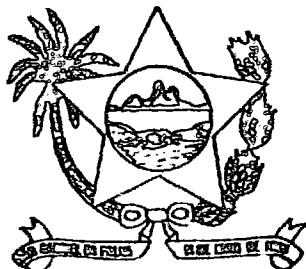
Art. 21 – Os equipamentos de conservação a frio devem ser material adequado que assegure a perfeita higienização, com termômetro em local visível. As câmaras frias devem possuir interruptores de segurança localizados na parte externa, com lâmpada piloto indicativa de condição “ligada” e “desligado”. As portas das câmaras frias devem apresentar dispositivos de segurança para saída de emergência.

Dos Procedimentos Técnico-Operacional

Art. 22 – A maquinaria, 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. 23 – As lixeiras devem conter saco plástico e serem providas de tampas.

Art. 24 – Os estabelecimentos devem adotar as boas práticas de comercialização e elaborar o respectivo manual de procedimentos operacionais, compreendendo procedência do produto, armazenamento, estocagem, acondicionamento, entre outros (Portaria 1428/93- MS).



Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha

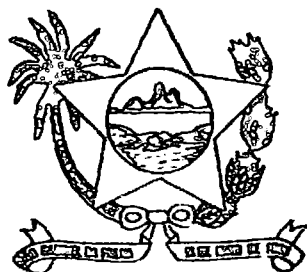
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

- Art. 25** – As carnes e os produtos cárneos comercializados devem ser inspecionados pelo órgão competente do Ministério da Agricultura ou Secretaria da Agricultura.
- Art. 26** – As carcaças, as metades de carcaças e os quartos de carnes devem ser inspecionados e etiquetados com os dizeres de rotulagem (Art. 1º § 1º, da Portaria 304/96 – MA).
- Art. 27** – Os cortes menores devem ser previamente inspecionados, embalados e apresentar os dizeres de rotulagem (Art. 1º § 1º, da Portaria 304/96 – MA).
- Art. 28** – As carnes os produtos cárneos somente devem ser comercializados quando apresentarem características organolépticas próprias e estiverem dentro do prazo de validade. (Lei Federal 8078/90).
- Art. 29** – As carnes resfriadas devem ser transportadas em veículo fechado, de aço inoxidável ou de material inerte, com temperatura interna inferior a 7°C (sete graus centígrados positivos) e as congeladas à temperatura de -8°C (oito graus centígrados negativos) (Art. 1º, § 2º, da Portaria 304/96 – MA; Res. 10/84 – CISA).
- Art. 30** – As carnes resfriadas devem ser conservadas à temperatura de +7º C (sete graus centígrados positivos) e as congeladas mantidas à temperatura de -8º C (oito graus centígrados negativos), na comercialização (Art. 1º, § 2º, da Portaria 304/96 –MA, Res. 10/84 – CISA).
- Art. 31** – 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 -8º C (oito graus centígrados negativos) (Res. 10/84 – CISA).
- Art. 32** – São consideradas carnes para o consumo humano as oriundas das espécies bovina, eqüina, suína, ovina, caprina, e bufalina, bem como aves, coelhos, caças, animais aquáticos e anfíbios.
- Art. 33** – Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados, e entregue até vinte e quatro horas após o abate do animal.

§ 1º Ultrapassadas as vinte quatro horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante processo adequado de refrigeração ou congelamento e transportada, dessa mesma forma, dos estabelecimentos de abate para os entrepostos ou estabelecimentos de consumo.

§ 2º As carnes conservadas, na forma do parágrafo anterior, denomina-se carnes resfriadas e congeladas, respectivamente.

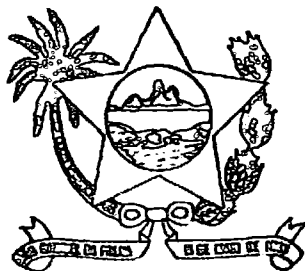
§ 3º As carnes, de qualquer natureza, que são congeladas para comercialização devem ser mantidas dessa forma, em balcões frigoríficos, até a venda final ao consumidor.



Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

- Art. 34** – Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.
- Art. 35** – Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo, serão apreendidos para fins de inutilização ou destinados ao consumo animal, a critério da autoridade sanitária competente.
- Art. 36** – Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada nesse estado.
- Art. 37** – Nos estabelecimentos que comercializem carnes será facultada a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.
- Art. 38** – É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializem carnes.
- § 1.º Será facultado vender carnes conservadas e preparadas, procedentes de fabricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo possuam balcão frigorificado, com vitrine, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.
- § 2.º As carnes preparadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializem carnes, excetuados os casos do parágrafo anterior, serão sumariamente destinado à exposição dos referidos produtos.
- Art. 39** – Os tampos das mesas destinadas ao corte de carne deverão ser material apropriado, impermeável e mantidas, constantemente, em perfeito estado de higiene e conservação.
- Art. 40** – Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmara frigoríficas, com temperatura não superior a zero grau centígrado, equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.
- Art. 41** – Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.
- Art. 42** – É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.
- Art. 43** – Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração, em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folhas de flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio.
- Art. 44** – As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior á zero grau centígrado equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, á conservação do pescado.
- Art. 45** – É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.



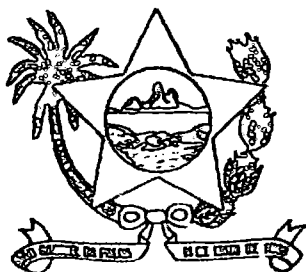
Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

§ 1º O pescado fresco ou resfriado pode ser exposto à venda, desde que conservado sob a ação direta do gelo ou em balcão frigorífico.

§ 2º O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

- Art. 46 –** Somente será permitida a entrega do pescado em domicilio quando devidamente acondicionado em recipiente capaz de conservar o produto á temperatura não superior a zero grau centígrado.
- Art. 47 –** As peixarias terão, em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão competente, destinado á guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, os quais serão retirados diariamente ou conservados sob refrigeração, devidamente separados dos produtos destinados á venda.
- Art. 48 –** É proibido o preparo ou fabrico de conservas, nos estabelecimentos que comercializem o pescado.
- Art. 49 –** Os utensílios, os maquinários e a área interna devem ser mantidos rigorosamente limpos.
- Art. 50 –** Os utensílios danificados, ou seja, amassados, rachados, enferrujados, trincados ou parcialmente quebrados devem ser descartados.
- Art. 51 –** 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. 52 –** A higienização de equipamentos e utensílios deve ser realizada com água corrente fervente ou outro processo comprovadamente eficiente.
- Art. 53 –** Nos locais de preparo, acondicionamento e de armazenamento de alimentos é proibido estocar substâncias nocivas á saúde.
- Art. 54 –** O transporte de alimentos deve ser feito em continente ou em compartimento de veículo exclusivo, sendo proibido ou seu contato com substâncias estranhas que possam contaminá-las 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 dever ser realizada por firma licenciada pelo órgão competente de 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).



Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

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.
- 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 adornos, 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, espirar ou conservar 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 exigidos nestes estabelecimentos.
- Art. 65** – A fiscalização é exercida pela autoridade Sanitária competente, que terá livre acesso a estes estabelecimentos.
- 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** – Esta Portaria entra em vigor nesta data, revogando-se as disposições em contrário.

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 BORG
Secretário Municipal de Administração