

**Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha**  
**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

**PORTARIA N.º 3.412/2004**

**DISPÕE SOBRE APROVAÇÃO DE REGULAMENTO.**

**GETULIO MANOEL LOUREIRO**, Prefeito Municipal de São Gabriel da Palha, do Estado do Espírito Santo, usando de suas atribuições legais, e

Considerando a necessidade de estabelecer os critérios de higiene e de boas práticas operacionais para alimentos produzidos, fabricados, industrializados, manipulados e prontos para o consumo, para subsidiar as ações da Vigilância Sanitária.

**RESOLVE:**

**Art. 1.º** - Fica aprovado, conforme anexo que faz parte desta Portaria, o Regulamento Técnico que Estabelece os Parâmetros e Critérios Para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Gêneros Alimentícios sujeitos a inspeção e fiscalização sanitário.

**Art. 2.º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas 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*

**REGULAMENTO TÉCNICO QUE  
ESTABELECE OS PARÂMETROS E  
CRITÉRIOS PARA O CONTROLE  
HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM  
ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS  
ALIMENTÍCIOS.**

**Controle de Saúde dos Funcionários**

**Art.1.º** - Existem dois tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os funcionários dos estabelecimentos:

- a) Ministério do Trabalho através da NR-7 determina a realização do PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde conseqüentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.
- b) controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados neste regulamento, acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica.

**Art.2.º** - A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser anual. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais.

**Art.3.º** - Qualquer tipo de controle de saúde do trabalhador que contemple o controle de saúde clínico e desde que comprovado com os respectivos laudos, estará de acordo com este Regulamento, não sendo necessária, neste caso, a Carteira de Saúde.

**Art.4.º** - Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites.

**Art.5.º** - A gerência deve garantir que os funcionários nessas situações, sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

**Controle de água para consumo**

**Art.6.º** - A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada independente das rotinas de manipulação dos alimentos.



**Art.7.º** - É obrigatório a existência de reservatório de água. O reservatório deve estar isento de rachaduras e sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado nas seguintes situações:

- o Quando for instalado.
- o A cada 6 meses.
- o Na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (animais, sujeira, enchentes).

**Art.8.º** - A água para consumo deve ser límpida, transparente, insípida e inodora.

**Art.9.º** - As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista risco de contaminação (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção. Após a desinfecção da água deve ser realizada análise bacteriológica em laboratório próprio ou terceirizado. A utilização de sistema alternativo de abastecimento de água deve ser comunicada à Autoridade Sanitária.

**Art.10** - O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com os Padrões de Identidade e Quantidade vigentes.

**Art.11** - O vapor, quando utilizado em contato com produtos ou superfícies que entram em contato com alimentos, não pode representar riscos de contaminação.

**Art.12** - Para higiene (lavagem e desinfecção) dos reservatórios, devem ser utilizadas metodologias oficiais.

#### **Controle das matérias-primas e fornecedores**

**Art.13** - É importante uma avaliação das condições operacionais dos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas, produtos semi elaborados ou produtos prontos, através de visita técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores. Para controle de matéria prima deve ser obedecido o item 19.1 – Recebimento.

#### **Controle integrado de pragas**

**Art.14** - Devem ser implantados procedimentos de boas práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores.

**Art.15** - A aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados registrados no Ministério da Saúde.

#### **Localização**

**Art.16** - Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. Acesso direto e independente, não comum a outros usos (habitação). As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores.

#### **Piso**

**Art.17** - Material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam existência, os ralos devem ser sifonados, e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam o fechamento.

## **Paredes**

**Art.18 -** Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, isento de fungos (bolores) e em bom estado de conservação. Se for azulejada deve respeitar a altura mínima de 2 metros. Deve ter ângulo arredondados no contato com o piso e teto.

## **Forros e Tetos**

**Art.19 -** Acabamento liso, impermeável, lavável, de cores e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, esta deve possuir tela com espaçamento de 2 mm e removíveis para limpeza. O pé direito no mínimo de 3 m no andar térreo e 2,7m em andares superiores.

## **Portas e Janelas**

**Art.20 -** As portas devem ter superfície lisa, de cores claras. De fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé. As estradas principais e os acessos às câmaras devem ter mecanismos de proteção contra insetos e roedores.

**Art.21 -** Janelas com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 mm e serem de fácil limpeza e em bom estado de conservação. As janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

## **Iluminação**

**Art.22 -** O ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação, sendo que não deve alterar as características sensoriais dos alimentos.

## **Ventilação**

**Art.23 -** Deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A circulação de ar na cozinha, deve ser feita com o ar insuflado e controlado através de filtros ou através de exaustão com equipamentos devidamente dimensionados. A direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionado da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores nem aparelhos de ar condicionado nas áreas de manipulação.

**Art.24 -** O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas de paredes que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/10 da área do piso.

## **Instalações Sanitárias**

**Art.25 -** Devem existir banheiros separados para cada sexo, em bom estado de conservação, constituído de vaso sanitário, pia e mictório para cada 20 funcionários, dispostos de bacia com tampa, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, mictórios com descarga, pias para lavar as mãos, sabonete líquido ou sabão anti-séptico, toalha de papel, de cor clara, não reciclado.

**Art.26** - Nas instalações sanitárias exclusivas para funcionários das empresas produtoras de alimentos fica proibido o descarte de papel higiênico em lixeira, devendo ser este diretamente no vaso sanitário.

**Art.27** - As instalações sanitárias devem ser bem iluminadas, paredes e piso de cores claras, de material liso, resistente e impermeável, portas com molas, ventilação adequada com janelas teladas. Não devem se comunicar diretamente com a área de manipulação de alimentos ou refeitórios.

### **Vestiário**

**Art.28** - Separado para cada sexo, devendo possuir armários individuais e chuveiro para cada 20 funcionários, com paredes e pisos de cores claras, material liso, resistente e impermeável, portas com molas, ventilação adequada e janelas teladas.

### **Lixo**

**Art.29** - Deve estar disposto adequadamente em recipientes com tampas, constituídos de material de fácil higiene. O lixo fora da cozinha deve ficar em local fechado, isento de mascas, roedores e outros animais.

**Art.30** - O lixo não deve sair da cozinha pelo menos local onde entram as matérias primas.

**Art.31** - Na total impossibilidade de área distintas, determinar horários diferenciados.

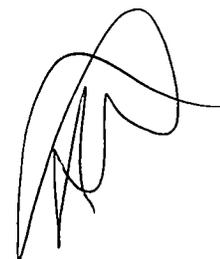
**Art.32** - O lixo deve estar devidamente adicionado, de modo que não represente riscos de contaminação.

### **Esgotamento Sanitária**

**Art.33** - Ligado à rede de esgoto, ou quando necessário tratado adequadamente para ser eliminado através de rios ou lagos. Não deverá existir dentro das áreas de preparo de alimentos, caixa de gordura ou de esgoto.

### **Área para armazenamento em temperatura ambientes (estoque)**

**Art.34** - Esta área destina-se a armazenamento de alimentos à temperatura ambiente. Os alimentos devem ser separados por grupos, sacarias sobre estrados fixos com altura mínima de 25 cm, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distante do forro 60 cm. Prateleiras com altura de 25 cm do piso. Não deve existir entulho ou material tóxico no estoque, sendo o material de limpeza armazenado separadamente dos alimentos. Ventilação adequada. Os alimentos devem ser puncionados com utensílios exclusivos e após sua utilização, as embalagens devem ser fechadas adequadamente. Embalagens integras com identificação visível ( nome do produto, nome do fabricante, endereço, numero de registro, prazo de validade, etc.). Em caso de transferência de produtos de embalagens originais para outras embalagens de armazenamento, transferir também o rótulo do produto original ou desenvolver um sistema de etiquetagem (vide item 22) para permitir uma perfeita rastreabilidade dos produtos desde a recepção das mercadorias até o preparo final. No estoque não devem existir equipamentos que propiciem condições que interfiram na qualidade e nas condições sensoriais dos alimentos.



### **Área para armazenamento em temperatura controlada**

- Art.35** - Esta área destina-se ao armazenamento de alimentos perecíveis ou rapidamente deterioráveis. Os equipamentos de refrigeração e congelamento, devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/ armazenados.
- Art.36** - No caso de possuir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar de menor temperatura. Se forem instaladas câmaras, estas devem apresentar as seguintes características:
- antecâmara para proteção térmica
  - revestimento com material lavável e resistente
  - nível do piso igual ao da área externa
  - termômetro permitindo a leitura pelo lado externo
  - interruptor de segurança localizado na parte externa com lâmpada piloto indicadora "ligado"- "desligado"
  - prateleiras em aço inox ou outro material apropriado
  - porta que permita a manutenção da temperatura interna
  - dispositivo de segurança que permita abri-la por dentro, quando utilizar porta hermética.

### **Área para higiene/ guarda dos utensílios de preparação**

- Art.37** - Local separado e isolado da área de processamento, contendo água quente e fria, além de espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios limpos. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos que estão guardados.

### **Área para higiene/ guarda para utensílios de mesa**

- Art.38** - Esta área deve ser adjacente ao refeitório, comunicando-se com este através de guichê para recepção do material usado. Os utensílios de mesa já higienizados não devem entrar em contato com os sujos.

### **Área para recepção de mercadorias**

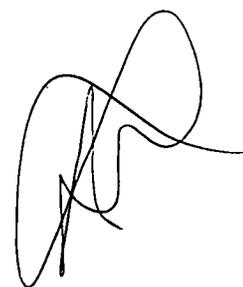
- Art.39** - Área para recepção das matérias primas, contendo quando possível, pia para pré-higiene dos vegetais e outros produtos.

### **Área para preparo de carnes, aves e pescados**

- Art.40** - Área para manipulação ( pré-preparo) de carnes, aves e pescados, sem cruzamento de atividades. Deve ter bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações. Quando for climatizado deve manter temperatura entre 12 e 18 ° C.

### **Preparo de hortifruti**

- Art.41** - Área para manipulação com bancadas e cubas de material liso, resistente, e de fácil higienização, para manipulação dos produtos vegetais.



### **Área para cocção/ reaquecimento**

**Art.42 -** Área para cocção com equipamentos que se destinem ao preparo de alimentos quentes. Não de existir nesta área equipamentos refrigeradores ou congeladores porque o calor excessivo compromete os motores dos mesmos.

### **Área de consumação**

**Art.43 -** A área de consumação ou refeitório deve ter as mesmas características das áreas de preparo dos alimentos. Podem permanecer no refeitório os equipamentos para distribuição de alimentos, como o balcão térmico, balcão refrigerado, refresqueiras, bebedouros, utensílios de mesa, geladeira para bebidas. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa trocada diariamente, mantido a temperatura de 80 a 90° C. Estufa ou pass trough limpos mantidos à temperatura de 65°C. Balcão frio, regulado de modo a manter os alimentos no máximo a 10°C (vide item 19.13. Distribuição). Os ornamentos e plantas não devem propiciar contaminação dos alimentos. As plantas não devem ser adubadas com o adubo orgânico e não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. No refeitório é permitida a existência de ventiladores de teto ou chão, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

### **Sala da administração**

**Art.44 -** A área deve estar localizada acima do piso da área total da cozinha, com visor que facilite a supervisão geral do ambiente e das operações de processamento.

### **Área para guarda de botijões de gás**

**Art.45 -** De acordo com a ABNT deve existir área exclusiva para armazenamento de recipientes de GLP e seus acessórios. A delimitação desta área deve ser com tela, grades vazadas ou outro processo construtivo que evite a passagem de pessoas estranhas à instalação e permita uma constante ventilação.

### **Área / local para higiene das mãos**

**Art.46 -** Deve existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos. Quando não houver separação de áreas deve existir pelo menos uma pia para higiene das mãos, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos, torneiras dos lavatórios acionadas sem contato manual.

**Art.47 -** Não deve existir sabão anti-séptico para higiene das mãos nas pias utilizadas para manipulação e preparo dos alimentos, devido ao alto risco de contaminação química dos alimentos.

### **Equipamentos**

**Art.48 -** O dimensionamento dos equipamentos deve ter relacionamento direto com o volume de produção, tipos de produtos ou padrão de cardápio e sistema de distribuição/ venda. Os equipamentos devem ser dotados de superfície lisa, de fácil limpeza e desinfecção, bem conservados, com pinturas claras, sem gotejamento de graxa, acúmulo de gelo e com manutenção constante.

## Utensílios

**Art.49 -** Utensílios de mesa em qualidade igual ou maior que o número provável de consumidores, lavados manualmente ou à máquina. Utensílios de preparação suficientes, bem conservados, sem crostas, limpos e sem resíduos. Armazenados, após a lavagem e desinfecção, de forma ordenada e protegidos contra sujidades e insetos.

## Móveis

**Art.50 -** Mesas, bancadas e prateleiras em número suficiente, de material liso, resistente, impermeável, e de fácil limpeza.

## Sistema de exaustão/ sucção

**Art.51 -** Com coifa, de material liso, resistente, de fácil limpeza e sem gotejamento de gordura.

### Estética e asseio

- banho diário
- cabelos protegidos
- barba feita diariamente e bigode aparado
- unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base
- uso de desodorante inodoro ou suave sem utilização de perfumes
- maquiagem leve
- não utilização de adornos ( colares, amuletos, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis, inclusive alianças).

## Uniformização

**Art.52 -** Uniformes completos, de cor clara, bem conservados e limpos e com troca diária de utilização somente nas dependências internas do estabelecimento;

**Art.53 -** Os sapatos devem ser fechados, sem boas condições de higiene e conservação. Devem ser utilizadas meias;

**Art.54 -** O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor;

**Art.55 -** Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;

**Art.56 -** Não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros adornos;

**Art.57 -** Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

## Higiene ambiental

**Art.58** - A higienização do local, equipamentos e utensílios são de suma importância, porém além desta rotina deve-ser também:

- a) Remover o lixo diariamente, quantas vezes necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tornando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- b) Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- c) Seguir um programa de controle integrado de pragas.

## Periodicidade de limpeza

**Art.59** - DIÁRIO:

- Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo;

**Art.60** - DIÁRIO OU DE ACORDO COM O USO:

- Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores.

**Art.61** - SEMANAL:

- Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e "freezers".

**Art.62** - QUINZENAL:

- Estoque; estrados.

**Art.63** - MENSAL:

- Luminárias; interruptores; tomadas; telas.

**Art.64** - SEMESTRAL:

- Reservatório de água.

- o Teto ou forro; caixa de gordura; filtro de ar condicionado; de acordo com a necessidade ou regulamentação específica.

## Higiene de hortifrutigranjeiros

**Art.65** - A pré-lavagem de hortifruti, quando existente, deve ser feita em água potável e em local apropriado. Para o preparo destes gêneros, deve ser realizada a higienização completa que compreende:

- o Lavagem criteriosa com água potável
- o Desinfecção: imersão em solução clorada por 15 a 30 minutos.

- Enxágüe com água potável.

Não necessitam de desinfecção:

- Frutas não manipuladas
- Frutas, cujas cascas não são consumidas, tais como: laranja, mexerica, banana e outras, exceto as que serão utilizadas para suco.
- Frutas, legumes e verduras que irão sofrer ação do calor, desde que a temperatura no interior atinja no mínimo 74°C
- Ovos inteiros, tendo em vista que devem ser consumidos após cocção atingindo 74°C no interior.

### **Armazenamento**

**Art.66 -** Etapa envolvendo três procedimentos básicos:

- Armazenamento sobre congelamento: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura de 0°C ou menos, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso.
- Armazenamento sob refrigeração: etapa onde os alimentos são armazenados em temperatura de 0°C a 10°C, de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso.
- Estoque seco: etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem.

### **Congelamento**

**Art.67 -** Etapa onde os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperaturas abaixo de 0° em 6 horas ou menos.

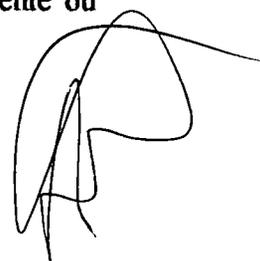
### **Descongelamento de carnes, aves e pescados**

**Art.68 -** Etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4°C, sob refrigeração ou em condições controladas.

1. em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental ( vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, etc.) monitorando a temperatura superficial, sendo que ao atingir 3 a 4°C deve-se continuar o degelo na geladeira a 4°C
2. utilização de peças cárneas ou filetadas de até 2 Kg, embaladas por peças ou em suas embalagens originais.
3. Após o descongelamento o produto deve ficar na geladeira a 4°C, conforme critérios de uso.

### **Reconstituição**

**Art.69 -** Etapa onde os alimentos a serem reconstituídos recebem a condição de água própria para consumo e, após esta reconstituição, devem ser consumidos imediatamente ou aquecidos ou refrigerados, conforme critérios de uso.



### **Pré-Preparo/ Preparação**

**Art.70** - Etapa onde os alimentos sofrem tratamento ou modificações através de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ ou adição de outros ingredientes.

### **Armazenamento pós-manipulação**

**Art.71** - Todos os alimentos que foram descongelados para serem manipulados, não devem ser recongelados crus.

**Art.72** - Todos os alimentos pré-preparados ou prontos mantidos em armazenamento, devem ser devidamente identificados por etiquetas.

**Art.73** - Alimentos prontos congelados que foram descongelados não devem ser recongelados.

**Art.74** - Alimentos crus semi-prontos preparados com carnes descongeladas podem ser congelados desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo no mínimo 74°C no centro geométrico.

**Art.75** - Alimentos que foram retirados da embalagem original, manipulados e armazenados crus sob refrigeração, devem ser devidamente identificados por etiquetas, respeitando os critérios de uso.

**Art.76** - Alimentos industrializados que não tenham sido utilizados totalmente, e que necessitem serem retirados da embalagem original, devem ser retirados da embalagem original, colocados em embalagens adequadas e identificados por etiquetas, respeitando os critérios de uso.

### **Dessalgue**

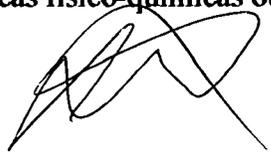
**Art.77** - Etapa onde as carnes salgadas são submetidas à retirada do sal sob condições seguras:

- a) trocas de água no máximo a 21° C ou a cada 4 horas.
- b) Em água sob refrigeração até 10°C
- c) Através de fervura.

### **Cocção**

**Art.78** - Etapa onde os alimentos devem atingir no mínimo 74° C no seu centro geométrico ou combinações de tempo e temperatura como 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos. Entre os diversos métodos de cocção, ressalta-se a cocção por fritura, que deve atender aos seguintes requisitos:

- a) Os óleos e gorduras utilizados na frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C.
- b) O óleo deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer umas das seguintes características: sensoriais (cor, odor, sabor, etc.) ou fisico-químico ( ponto de fumaça, pH, peroxidase, etc.). Podem ser utilizados testes fisico-químicos comerciais rápidos, desde que comprovada a sua qualidade e eficácia.
- c) A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características fisico-químicas ou sensoriais. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios ou pano branco fervido por 15 minutos. Quando utilizar fritadeiras com filtro, seguir as recomendações do fabricante e observar as características fisico-químicas ou sensoriais.



## **Reaquecimento**

**Art.79** - Etapa onde os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.

## **Espera para fornecimento/ distribuição**

**Art.80** - Etapa onde os alimentos quentes devem ser mantidos a 65°C ou mais, até o momento da distribuição; e os alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 10° C até o momento da distribuição, temperaturas estas, medidas no centro geométrico dos alimentos.

## **Porcionamento**

**Art.81** - Etapa onde os alimentos prontos para consumo sofrem manipulação com a finalidade de se obter porções menores.

**Art.82** - Nesta etapa a manipulação deve ser realizada absorvendo-se procedimentos que evitem a recontaminação ou a contaminação cruzada.

## **Distribuição**

**Art.83** - Etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana e protegidos de novas contaminações, devendo serem seguidas as seguintes condutas e critérios para distribuição de alimentos quentes e frios.

**Art.84** - ALIMENTOS QUENTES:

- a) Podem ficar na distribuição ou espera a 65°C ou mais por no máximo 12 horas ou a 60° C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60°C por 3 horas.
- b) Os alimentos que ultrapassarem os prazos estipulados devem ser desprezados.

**Art.85** - ALIMENTOS FRIOS:

Alimentos frios potencialmente perigosos que favorecem uma rápida multiplicação microbiana:

- a) Devem ser distribuídos no máximo a 10° C por até 4 horas.
- b) Quando a temperatura estiver entre 10°C e 21°C, só podem permanecer na distribuição por 2 horas.
- c) Alimentos frios que ultrapassarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

## **Sobras**

**Art.86** - São alimentos prontos que não foram distribuídos ou que ficaram no balcão térmico ou refrigerado. Somente podem ser utilizadas sobras que tenham sido monitoradas. Alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados.

**Art.87** - Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

