

Prefeitura Municipal de São Gabriel da Palha
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

PORTARIA N.º 3.413/2004

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 comércio ambulante de alimentos para efeitos de inspeção e fiscalização sanitária.

RESOLVE:

Art. 1.º - Fica aprovado, conforme anexo que faz parte integrante desta Portaria, o Regulamento Técnico que Estabelece Parâmetros e Critérios Para o Controle Higiênico-Sanitário em Comércio Ambulante 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 Borgo
ITAMAR BORG
Secretário Municipal de Administração

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

Comércio Ambulante de Gêneros Alimentícios

Art. 1.º - Os equipamentos ambulantes devem possuir:

- a) Compartimentos, providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;
- b) Revestimento de material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;
- c) Proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;
- d) Isolamento térmico no caso de venda de alimentos perecíveis, sorvetes, refrescos, bebidas e similares;
- e) Queimador de gás, vedado o uso de fogareiros a querosene e o uso de lenha ou carvão; sistema de exaustão para os trailers;
- f) Pintura em tonalidades claras;
- g) Equipamento de refrigeração, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;
- h) Equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devam ser submetidos a essas operações antes do consumo.
- i) Possuir compartimentos para guarda de alimentos adequados às características de conservação dos mesmos, com as partes rigorosamente justapostas e em materiais adequados, que impeçam a contaminação por contato e à prova de poeira, insetos e roedores;
- j) Possuir reservatório de água tratada com higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;
- k) Possuir refrigerador ou balcão frigorífico para trailer e barraca;
- l) Possuir pia com torneira e água potável corrente, para trailer e barraca;
- m) Possuir tanque de recolhimento de efluentes da pia, com removível, lavável e dotado de fecho hidráulico, esses efluentes serão esgotados no bueiro mais próximo, para trailer e barraca;
- n) Possuir recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de lixo, providos de tampo acionável com os pés;
- o) Possuir toldo retrátil, para trailer e barraca;
- p) Deve manter todas as aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos e roedores.

Art. 2.º - Fica permitida a utilização de veículos de tração animal ou carroça apenas para transporte de alimentos "in natura", vedada sua utilização na comercialização de alimentos preparados, tanto na zona rural quanto na urbana.

Art. 3.º - Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sanduíches devem ser providos de compartimento com tampa, e as superfícies que entrem em contato direto com os alimentos devem ser revestidas de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com separação para pão e recheio. Este último deve ser mantido em recipiente isotérmico, em temperatura adequada às suas características:

- a) Recheio frio: até 6º C;
- b) Recheio quente: acima de 65º C.

Art. 4.º - Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de sorvetes, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em materiais isotérmicos, lisos, resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza.



- Art. 5.º** - Os equipamentos destinados ao comércio de pescados, miúdos, vísceras, aves abatidas, frios e embutidos devem ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza, cantos arredondados e dotados de dispositivos que permitam o escoamento e recolhimento da água proveniente do gelo.
- Art. 6.º** - Os equipamentos de que trata o item anterior devem ser dotados de vitrines, os produtos devem permanecer à vista do consumidor e em temperatura adequada.
- a) Pescados: até 4,5º C;
b) Demais produtos; até 6º C.
- Art. 7.º** - Os frios e embutidos devem estar embalados, rotulados e com número de registro no órgão competente (SIF), quando for o caso, ou com o respectivo comprovante de origem, em se tratando de produtos não embalados, não sendo permitido o retalhamento desses produtos para venda ao consumidor.
- Art. 8.º** - As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e não podem ser retalhadas para venda ao consumidor.
- Art. 9.º** - Em todos os equipamentos que disponham de água corrente deve existir tanques especiais, providos de fecho hidráulico para coleta de água servida, vedada sua descarga nas vias públicas, devendo ser esgotada no bueiro mais próximo.
- Art. 10** - No exercício do comércio ambulante fica permitida a utilização de cestos, caixas, vitrines, tabuleiros, etc., de forma individual ou nos equipamentos aprovados.
- Art. 11** - Os equipamentos ambulantes devem ser destinados exclusivamente ao comércio de gêneros alimentícios, ficando vedado, nos equipamentos móveis, o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo do comércio e, em especial, o transporte de passageiros.
- Art. 12** - Os alimentos semipreparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou instrumentos apropriados, sem contato manual.
- Art. 13** - Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, são obrigatórios o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, canudos, entre outros.
- Art. 14** - Todos os equipamentos ambulantes devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.
- Art.15** - É proibida a exposição de alimentos manipulados ou prontos para consumo não embalados, sem a proteção adequada contra insetos, poeira, etc.
- Art. 16** - Doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidade, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré embalados em papel transparente ou plástico não reciclado.
- Art. 17** - O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável.
- Art. 18** - Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sache individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido.
- Art. 19** - Além das obrigações previstas neste regulamento, os ambulantes devem:
- a) Vender produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;



- b) Manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo os lixos decorrentes da atividade, quantas vezes for necessário.
- c) Acatar as orientações, instruções e determinações das autoridades sanitárias.
- d) Manter afixado, em local visível ao público e pronto para apresentação, a licença de funcionamento do veículo ou equipamento, à disposição da autoridade sanitária.

Art. 20 - No comércio ambulante de gêneros alimentícios, fica proibida a venda de refeições prontas para o consumo.

Art. 21 - Os alimentos semipreparados ou prontos para cocção, fritura ou montagem devem ser embalados adequadamente, de acordo com suas características, conservados em refrigerador ou balcão frigorífico (temperatura até 6° C), ou outro meio de conservação em baixa temperatura (recipientes isotérmicos, providos de gelo devidamente acondicionado em saco plástico incolor, limpo e de material não reciclado).

Art. 22 - No equipamento ambulante é vedada à manipulação completa de alimento, admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem no saco de sanduíche e congêneres.

Art. 23 - Os alimentos fritos ou cozidos devem ser conservados à temperatura acima de 65°C.

Art. 24 - Não é permitido o retalhamento no próprio equipamento, dos alimentos industrializados e embalados, permitindo-se apenas a comercialização destes produtos na embalagem original.


Art. 25 - As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automáticas de sucos e refrigerantes.

Art. 26 - No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato direto dos mesmos com jornais, papéis coloridos ou impressos, papéis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-los.

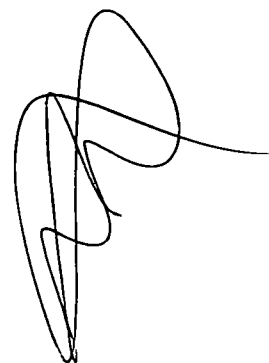
Art. 27 - A base de operações deve possuir:

- a) Todas as facilidades para a completa higienização do equipamento;
- b) Local adequado com cobertura para guarda dos equipamentos ambulantes, livres de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;
- c) Local adequado para semipreparação ou preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimento de material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficiente em perfeitas condições de higiene e limpeza e com proteção contra insetos e roedora (telas milimétricas nas aberturas e proteção na parte inferior das portas);
- d) Pia com água corrente tratada em locais onde não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento deve ser feita a cloração da água a ser utilizada.
- e) Destino adequado dos dejetos, conforme código sanitário vigente;
- f) A base de operação pode localizar-se na residência do interessado, desde que atendidas as exigências deste capítulo.

Art. 28 - Os manipuladores de alimentos e ambulantes não podem exercer sua atividade quando acometidos de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados.



- Art. 29 -** Os ambulantes devem usar uniformes compostos de gorro ou lenço protegendo todo o cabelo e guarda-pó ou avental de cor clara , mantidos fechados, limpos e em condições de uso.
- Art. 30 -** Os ambulantes devem manter higiene pessoal adequada, absorvendo os seguintes itens:
- a) Unhas limpas e curtas;
 - b) Cabelos e barbas feitas ou aparadas;
 - c) Não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes enquanto estiver lidando com alimentos;
 - d) Não passar a mão na boca, nariz, cabelos e/ ou cabeça;
 - e) As mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário e após o uso do sanitário (banheiro).
- Art. 31 -** Cada ambulante deve exercer o comércio, em caráter pessoal e intransferível de um único equipamento.
- Art. 32 -** As infrações às disposições dessa norma estarão sujeitas ao disposto na legislação sanitária vigente.
- Art. 33 -** Além de atenderem os preceitos estabelecidos nesta norma, os ambulantes devem atender as exigências de ordem higiênico-sanitárias previstas em norma técnica especial.
- Art. 34 -** Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.