



**GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**Portaria nº 228, publicada no D.O.E. de 02/12/2002 – GAB/SESAU**

Porto Velho 08 de outubro de 2002.

O Secretário de Estado da saúde, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o artigo 102 do Decreto nº 9997 de 03 de julho de 2002, e ainda nos termos da Lei Complementar nº 224, de 04 de janeiro de 2002 e,

Considerando o previsto no art, 2º, § 1º, I, c/c o art. 261, do Decreto-Lei nº 036 de 17 de dezembro de 1982;

Considerando os termos do art. 133 de Decreto-Lei nº 036 de 17 de dezembro de 1982 e,

Considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de comércio de alimentos, visando a proteção da saúde da população, APROVA a presente:

# NORMA TÉCNICA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

## CAPÍTULO – I

### DAS NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS

Art. 1º - Todo estabelecimento ou local destinado ao preparo, manipulação, acondicionamento, depósito e/ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da Saúde Pública Estadual aqui regulamentado e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverão possuir:

- I. alvará sanitário;
- II. atestado de saúde ocupacional atualizado de todos os manipuladores;
- III. água corrente potável;
- IV. piso revestido de material liso, impermeável, resistente com inclinação suficiente para o escoamento de águas servidas;
- V. ralos com caixas sifonadas;
- VI. pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;
- VII. recipiente com tampa, adequado para lixo;
- VIII. ventilação e iluminação adequadas;
- IX. armários com portas, para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de material impermeabilizado, a critério da autoridade sanitária competente;
- X. higienização e conservação geral;
- XI. câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda, em perfeito estado de conservação e funcionamento, com termômetro visível, para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração;
- XII. recipientes de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- XIII. processo de higienização adequado para toalhas;
- XIV. higienização e desinfecção de copos, xícaras, pratos, talheres e demais utensílios similares.
- XV. barreiras que impeçam o acesso de roedores, insetos e outros animais que possam tornar os alimentos impróprios para o consumo humano;
- XVI. uniforme (gorro e avental de cor clara) para todos os manipuladores.

Art. 2º - É proibido aos manipuladores terem contato com dinheiro, enquanto estiverem em atividade.

Art. 3º - Nos locais onde se preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

- I. ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- II. comunicação direta com residência;
- III. produtos, utensílios ou maquinários alheio às atividades;
- IV. presença de qualquer animal;
- V. varrer a seco;
- VI. estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação, câmaras frias e atrás dos balcões do salão de vendas;
- VII. utilizar pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, gretados ou defeituosos;
- VIII. fumar quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;
- IX. adaptações nas dependências que possam comprometer a qualidade dos alimentos;
- X. uso de adornos como anéis, pulseiras e similares.

Art. 4º - Nos estabelecimentos onde se comercializam ou consumam alimentos, só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares, quando os mesmos possuírem local apropriado e separado para a sua guarda, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 5º - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes desta regulamentação deverão apresentar as suas paredes rebocadas e pintadas ou revestidas a critério da autoridade sanitária.

## **CAPÍTULO – II DOS SALÕES DE VENDAS/SALAS DE CONSUMAÇÃO**

Art. 6º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os salões de venda e as salas de consumo deverão ter:

- I. paredes revestidas com material liso, impermeável e resistente;
- II. teto de material adequado que permita uma perfeita higienização;
- III. balcões e mesas com tampos revestidos de material impermeável, liso, resistente e não tóxico;
- IV. balcão expositor térmico para acondicionamento dos alimentos que necessitam de temperatura controlada com termômetro visível;
- V. piso lavável, liso, impermeável, sem canaletas, com declividade recomendada e com ralo para esgotamento das águas de limpeza, salvo a juízo da autoridade

sanitária competente.

### **CAPITULO – III** **DAS SALAS DE MANIPULAÇÕES**

Art. 7º - As cozinhas e/ou salas de manipulações deverão ter:

- I. paredes revestidas com material liso, de fácil limpeza, em cor clara, impermeável até 2m (dois metros) de altura no mínimo;
- II. teto liso, de material resistente, pintado em cor clara que permita uma perfeita higienização;
- III. aberturas teladas de forma que não permitam a entrada de insetos e roedores;
- IV. fogões providos de sistema de exaustores para impedir o super-aquecimento e a poluição do ar por gases de combustão e vapores oriundos da cocção dos alimentos;
- V. mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos, devendo estes ser feitos ou revestidos de material liso, impermeável, resistente e de fácil limpeza;
- VI. piso de material liso, impermeável, resistente, de fácil limpeza e com cantos arredondados, com ralo para esgotamento das águas de limpeza;
- VII. água potável para o consumo individual, em condições higiênicas;
- VIII. pia com água corrente, acompanhada de sabão líquido sem cheiro e toalhas descartáveis, e sifão ligado à canalização de esgoto;
- IX. instalações especiais para a lavagem de louças, vasilhames e demais utensílios, sendo obrigatório o uso de água corrente e/ou de outros processos de desinfecção julgados eficazes pela autoridade sanitária;
- X. dispositivo especial para a proteção das louças, vasilhames e demais utensílios, contra poeira, moscas, os quais deverão ser mantidos em perfeita condições de higiene;
- XI. portas providas de molas para o seu fechamento automático;
- XII. áreas distintas para manipulação de carnes, verduras, massas e outros;

§ 1º É proibida a utilização de divisões de madeira como também, o revestimento de madeira nas paredes e pisos.

§ 2º - É proibida a utilização de tábuas de madeira para manipulação de alimentos

§ 3º É obrigatório ter ponto de visualização nas salas, através de visor, permitindo ao usuário observar o preparo dos alimentos.

§ 4º É proibido a permanência e/ou trabalho de manipuladores, na sala de manipulação, que apresentarem afecções cutâneas, respiratórias, oftálmicas ou outras que trouxerem riscos de contaminação aos alimentos.

## **CAPÍTULO – IV**

### **DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

Art. 8º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis a este regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir, ao menos, 01 (uma) instalação sanitária que deverá ter:

- I. paredes lisas, de fácil limpeza, em cor clara, revestida com material impermeável até a altura de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) e o restante com pintura lavável;
- II. teto de material liso, pintado em cor clara, permitindo perfeita higienização;
- III. ante-sala adequada, impedindo ligação direta com outras dependências;
- IV. vaso sanitário, provido de sifão, com caixa de descarga automática externa; V - porta provida de braço mecânico;
- V. piso de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza, com ralos sifonados e dotados de tampa;
- VI. lavatório provido de material para limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas;
- VII. recipiente para lixo, com tampa acionada por pedal e provido de saco plástico;
- VIII. manutenção de limpeza e ausência de quaisquer odores;
- IX. ventilação e iluminação suficientes.

Art. 9º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 20 (vinte) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo.

## **CAPÍTULO – V**

### **DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS**

Art. 10 - Os depósitos de alimentos deverão ter:

- I. estrados para sacarias, obedecendo com os seguintes critérios:
  - a) dimensões - a largura, ou um dos lados com 3m (três metros) no máximo, e o comprimento ou o outro lado, com medida não estipulada;
  - b) altura entre o estrado e o piso de 20cm (vinte centímetros) no mínimo;
  - c) distância entre um estrado e a parede de 50cm (cinquenta centímetros) no mínimo;
  - d) distância entre um estrado e outro de 50cm (cinquenta centímetros) no mínimo, quando houver mais de um estrado;
- II. paredes lisas, em cor clara, impermeabilizadas até a altura de 2m (dois metros) e o restante com pintura lavável;
- III. teto liso, de material resistente, pintado em cor clara, que permita uma perfeita higienização;

- IV. piso de fácil limpeza;
- V. ventilação e iluminação naturais;
- VI. gêneros alimentícios armazenados separados dos produtos tóxicos, de higiene e de limpeza;
- VII. a armazenagem de alimentos perecíveis deve em ser feita em câmaras frigoríficas ou similares, em temperatura determinada pelo fornecedor do alimento, que deverão ser higienizadas, periodicamente, para evitar a contaminação dos alimentos bem como, deve o estabelecimento conter termômetro de “máxima e mínima” para a monitorização de temperatura interna das mesmas.

## **CAPÍTULO – VI DOS VESTIÁRIOS**

Art. 11 - Todo estabelecimento em que a atividade exija troca de roupas ou que seja imposto o uso de uniforme, o vestiário deverá ser dotado de:

- I. cômodos separados por sexo;
- II. paredes e teto pintados em cor clara, de material liso que permita uma perfeita higienização;
- III. portas providas de braço mecânico, para fechamento automático;
- IV. armários individuais para guarda de vestuários e bens pessoais;
- V. piso liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com ralo de escoamento provido de sifão hidráulico;
- VI. abertura para ventilação natural.

## **CAPÍTULO – VII DOS AÇOUGUES, PEIXARIAS, DEPÓSITOS DE CARNES, CASAS DE AVES ABATIDAS E CONGÊNERES**

Art. 12 - Os açougues, peixarias, casas de aves abatidas, casas de frios e estabelecimentos congêneres, além das demais disposições destas normas que lhes são aplicáveis, deverão ter:

- I. porta abrindo diretamente para o logradouro público, assegurada ampla ventilação;
- II. área mínima compatível com a demanda e atividade;
- III. instalações frigoríficas em boas condições de uso;
- IV. ganchos de material inoxidável para sustentar a carne quando utilizados na

desossa, bem como acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

V. equipamentos para conservação de alimentos obedecendo os seguintes parâmetros de temperaturas:

- a) alimentos congelados -30° a -18° graus C,
- b) alimentos resfriados:
  - carne fresca e seus derivados: máximo de 4°C;
  - produtos lácteos: de 4° a 8°C;
  - pescados e frutos do mar: -5° a 0°C
  - frutas, legumes e verduras: 7° a 10°

VI. pia com água corrente.

Art. 13 - É proibido aos estabelecimentos a que se refere este capítulo:

- I. salga e/ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne, que não seja em recipiente de material liso, impermeável, resistente e de fácil limpeza;
- II. uso da cor vermelha e seus matizes no revestimento dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
- III. qualquer atividade industrial ou o abate de animais, ou qualquer outra atividade comercial;
- IV. comércio, ou depósito de carnes pré-moídas;
- V. uso de machado e machadinhas, bem como o de cepo, para fracionamento de carnes;
- VI. permanência de carnes fora da refrigeração, devendo as mesmas permanecer o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;
- VII. comercialização de carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade competente, sob pena de apreensão e inutilização;
- VIII. depósito e exposição de carnes salgadas fora do recipiente telado à prova de insetos e outros animais;
- IX. manuseio de carnes e derivados por parte do consumidor, devendo os mesmos ser manipulados somente por funcionários competentes;
- X. manutenção da carne em contato com o gelo ou nos compartimentos onde houver o mesmo.

Art. 14 - Os equipamentos, utensílios, instrumentos e recipientes dos estabelecimentos em questão devem obedecer às exigências sanitárias,

higiênicas e tecnológicas.

Art. 15 - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, devem ser depositados em recipientes hermeticamente fechados, de material impermeável, e de superfície lisa, sob refrigeração e em local próprio.

Art. 16 - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, e seus derivados deverão ser aprovados pela Vigilância Sanitária e possuir:

- I. Compartimentos de carga completamente fechados e dotados de termo-isolantes, observando as temperaturas previstas nestas normas;
- II. revestimento não corrosível, de superfície lisa e contínua;
- III. vedação para evitar o derrame de líquidos;
- IV. equipamentos de suspensão feitos de material não corrosível e colocados de tal maneira que a carne não possa tocar no assoalho, quando se tratar de transporte de carcaças, metades e quartos;
- V. vínculos com carrocerias fechadas e vedadas para transporte dos alimentos a que se referem este artigo;
- VI. pescados transportados utilizando-se gelo picado ou em escamo, os quais deverão ser produzidos de acordo com as normas sanitárias, sob a condição de representar no mínimo 2/3 (dois terços) do peso total da mercadoria. A temperatura do produto deverá estar dentro das normas preconizadas;
- VII. acondicionamento de pescados em caixas de material não corrosível, liso e mantido em temperatura adequada.

Parágrafo Único – Somente é permitido o acondicionamento de peixe filetado em recipiente de material não corrosível e liso, ou em unidade de peso, ou quantidades em invólucros, pacotes e vasilhames dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados, mantendo as temperaturas preconizadas nesta norma.

Art. 17 - Dependendo da duração da viagem no transporte de pescados, a autoridade sanitária poderá exigir instalação de dispositivos de produção automática de frio a fim de manter a temperatura adequada da mercadoria.

Art. 18 - As peixarias que beneficiem o pescado devem dispor, obrigatoriamente, de dependências e instalações para descamação, esfolagem, evisceração e filetagem.

Parágrafo Único - Os equipamentos, utensílios, recipientes e instrumentos devem obedecer às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas.

Art. 19 - As peixarias podem proceder à entrega dos pescados a domicílios, desde que observadas as exigências desta norma.



Art. 20 - Nas peixarias e entrepostos de pescados, é proibida a industrialização do pescado, inclusive a prensagem, cozimento e defumação, observando-se ainda que:

- I. a salga do pescado deverá ser feita em dependências especiais para esse fim;
- II. as peixarias poderão comercializar produtos de pescados industrializados, desde que oriundos de estabelecimentos licenciados para tal finalidade;
- III. é proibida a abertura e o fracionamento de embalagens de pescados pré embalados e congelados.

Art. 21 - O pescado deve ser mantido sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso, em dispositivo dotado de produção automática de frio, observando as temperaturas preconizadas nesta norma.

Art. 22 - É expressamente proibido manter o pescado em exposição fora dos locais que não preencham as exigências desta norma, podendo permanecer fora do local somente o tempo necessário para sua limpeza, descamação, esfolagem, evisceração ou filetagem.

Art. 23 - O pescado com vísceras só pode ser comercializado congelado.

Art. 24 - Não será permitido o recongelamento.

## **CAPÍTULO – VIII**

### **DOS BARES, LANCHONETES, PASTELARIAS, CERVEJARIAS, RESTAURANTES, BOATES, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.**

Art. 25 - Além das disposições contidas nesta norma para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios e similares, bares, cafés, lanches, restaurantes e estabelecimentos congêneres deverão ter:

- I. paredes da sala de manipulação e seus anexos, revestidas até a altura mínima de 2m (dois metros) com azulejos ou similares;
- II. sala de manipulação compatível com a demanda e atividade, e equipamentos para a retenção de gordura (cúpula, exaustor, etc.);
- III. paredes dos salões de consumo, revestidas de material impermeável até a altura mínima de 2m (dois metros), e em cor clara;
- IV. paredes das despensas e adegas, com altura mínima de 2m (dois metros);
- V. aberturas para o exterior das salas de manipulação, copas, despensas e sanitários telados;

- VI. sanitários separados por sexo, com acessos independentes, com vaso sanitário e lavatório;
- VII. toalhas de mesa e guardanapos, substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;
- VIII. estufa para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60 graus Celsius, quando for o caso;
- IX. balcão térmico de distribuição de alimentos com água do “banho maria” na temperatura de 85° a 95° C.

Art. 26 - Os produtos perecíveis (a serem consumidos em 24 horas), deverão permanecer à temperatura máxima de 6 graus Celsius. Os que serão consumidos em período mais prolongado, deverão ser submetidos a congelamento, observando as temperaturas preconizadas nesta norma.

Art. 27 - Os estabelecimentos comerciais de alimentos poderão utilizar, na parte destinada ao público, revestimentos especiais para fins decorativos, quando mantidos higienizados, com instalações sobre superfície adequada e aprovadas previamente pela Superintendência de Vigilância Sanitária.

Art. 28 - É facultado aos estabelecimentos que preparam ou sirvam refeições, o atendimento em mesas instaladas em recinto aberto em áreas exteriores, porém contíguos ao prédio, observadas as seguintes condições:

- I. devem ter licença do órgão municipal competente;
- II. o piso do local deve ter revestimento resistente, lavável e ser convenientemente drenado;
- III. as instalações de cozinhas, copas, gabinetes sanitários, lavatórios e outras dependências do estabelecimento devem obedecer as metragens das normas sanitárias vigentes.

Art. 29 - O suporte utilizado para exposição de copos, pratos e talheres deverá ser de material inoxidável.

## **CAPÍTULO – IX**

### **DAS QUITANDAS, BOMBONIERES, PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

Art. 30 - As bombonieres, panificadoras, confeitarias e estabelecimentos congêneres, além das disposições preconizadas nesta norma, devem ter:

- I. dependências separadas para manipulação, no caso de estabelecimentos que mantêm seção industrial;
- II. paredes lisas, de fácil limpeza, em cor clara e revestidas de material impermeável até a altura de 2m (dois metros) e o restante em pintura lavável;
- III. recipiente com tampa, revestido internamente com material impermeável, para a guarda de farinha, açúcar, fubá, sal e congêneres;
- IV. amassadeiras mecânicas, restringindo-se a manipulação no preparo de massas;
- V. recipientes ou balcões adequados, vedados, para a guarda de depósito dos produtos postos a venda;
- VI. todos os equipamentos e utensílios em boas condições de conservação e higiene.

Art. 31 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instaladas em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 32 - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos.

Art. 33 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, protegidos de sujidades, insetos, roedores e outros animais.

## **CAPÍTULO – X**

### **DAS CASAS DE FRUTAS, QUIOSQUES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

Art. 34 - As frutarias, quiosques e estabelecimentos congêneres, observando as disposições desta norma, deverão ter ainda:

- I. paredes lisas, de fácil limpeza, em cor clara e revestidas de material impermeável até a altura mínima de 2m (dois metros), e o restante com pintura lavável;
- II. instalações de pia com água corrente e potável, para higienização de utensílios, sendo que a parede da pia deverá ser revestida de material impermeável (azulejo ou similar), resistente e em cor clara.

Art. 35 - Os quiosques, quando construídos de madeira, deverão ter suas paredes sem frestas e pintadas com tinta de cor clara e impermeável.

Art. 36 - É proibido nas furtarias, quiosques e estabelecimentos congêneres, além das disposições contidas nestas normas, ter:

I - frutas esmagadas, fermentadas ou germinadas;

II - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;

III - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com água poluída ou adubadas com dejetos humanos.

Art. 37 - As bancas para o comércio e exposição de hortifrutigranjeiros, deverão ser impermeabilizadas com material liso, resistente e de fácil limpeza.

## **CAPÍTULO – XI**

### **DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS**

Art. 38 - Os mercados e supermercados, além das disposições desta norma que lhes forem aplicáveis, devem ainda ter:

- I. paredes revestidas com material liso, de fácil limpeza, em cor clara e impermeável até a altura de 2m (dois metros) onde ocorrer fracionamento, preparo e/ou consumo;
- II. portas e janelas em número suficiente, com dimensões que permitam franca ventilação, e com dispositivo para impedir a entrada de roedores e de insetos;
- III. abastecimento de água e rede interna para escoamento de águas residuárias e de lavagem;
- IV. área suficiente para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, embalagens vazias e utensílios de limpeza;
- V. câmara de congelamento ou refrigeração para alimentos de fácil deterioração, em temperatura ideal, de acordo com a natureza do produto e conforme a norma técnica.

Art. 39 - Os pisos dos mercados e supermercados devem ser convenientemente higienizados, por método que não levante poeira e quantas vezes se fizerem necessárias.

§ 1º - Terminada a jornada diária de trabalho deverá ser iniciada imediatamente a limpeza do piso, bem como do equipamento utilizado.

§ 2º - Deverão ser usados recipientes de fácil limpeza para coleta de lixo e

detritos, devendo ser dispostos em locais adequados, sendo removidos para local apropriado por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguarda destino definitivo.

## **CAPITULO – XII**

### **DOS “TRAILLERS”, COMÉRCIO AMBULANTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E CONGÊNERES**

Art. 40 - Os “trailers”, comércio ambulante de produtos alimentícios e congêneres estarão sujeitos às disposições desta regulamentação, no que couber, especificamente ao disposto neste capítulo.

Art. 41 - No comércio de ambulante somente será tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário.

Art. 42 - É tolerada a venda ambulante de:

I - frutas e hortaliças;

II- pipocas, centrifugação de açúcar, milho verde, churros, churrasquinho, cachorro quente, desde que em equipamentos aprovados pelo órgão sanitário competente;

III - balas, caramelos, goma de mascar e seus similares, bombons, chocolates em tabletes e similares, biscoitos e produtos de confeitarias, exceto os recheados com ovos;

IV- outros alimentos de consumo imediato, desde que higienicamente preparados e assim conservados e vendidos, a critério da Vigilância Sanitária.

Art. 43 - Fica proibida a venda de frutas descascadas ou fracionadas, bem como de hortaliças cortadas, exceto as que possam ser ingeridas com prévia cocção.

Art. 44 - Os demais produtos alimentícios devem ser colocados ao consumo acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucros, pacotes ou vasilhames originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais, devidamente comprovada a sua procedência.

Art. 45 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos serão tolerados, desde que observadas, as seguintes condições:

- I. ocorrer em veículos motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, providos de reservatório adequado para suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão para servir ao público;
- II. o compartimento do condutor, quando for o caso, deve ser isolado do compartimento de trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;
- III. utensílios e recipientes, para utilização pelo consumidor, devem ser descartáveis;
- IV. alimentos, substâncias, insumos ou outros, deverão ser depositados, manipulados, eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;
- V. alimentos que ofereçam riscos deverão ser guardados em dispositivos frigoríficos, providos de aparelhagem automática de produção de frio, suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas; no caso de serem servidos quentes, deverão ser mantidos em temperatura acima de 60 graus Celsius, se for necessário, fazer uso de estufa;
- VI. utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens com água corrente e descontaminação com água fervente ou solução desinfetante apropriada;
- VII. mãos dos manipuladores deverão ser mantidas asseadas e lavadas freqüentemente, não podendo entrar em contato com dinheiro;
- VIII. é vedada a utilização de produtos de origem animal e seus derivados de fabricação caseira;
- IX. águas servidas deverão receber destino adequado.

### **CAPÍTULO – XIII**

#### **DOS ARMAZÉNS, MERCEARIAS, EMPÓRIOS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ATACADISTAS, DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

Art. 46 - Os armazéns, mercearias, empórios, depósitos de gêneros alimentícios, atacadistas, distribuidoras de bebidas e estabelecimentos congêneres, além das demais disposições desta norma que lhes forem aplicáveis, deverão ter paredes lisas, de fácil limpeza, em cor clara, revestidas de material impermeável até a altura de 2m (dois metros).

Art. 47 - É proibido nos depósitos de alimentos atacadistas e distribuidoras de bebidas:

- I. expor à venda ou ter em depósitos, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que poderão confundir-se com gêneros alimentícios ou bebidas;
- II. Comercialização de alimentos e/ou bebidas fracionados.

Art. 48 - Aos armazéns, mercearias, empórios, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, que façam o armazenamento, fracionamento ou venda de alimentos, aplicam-se as exigências desta norma citadas no artigo 45 e mais as seguintes determinações:

- I. possuir instalações e equipamentos adequados para o depósito e/ou comercialização dos gêneros alimentícios;
- II. dispor de aparelhagem automática de refrigeração quando depositarem ou comercializarem alimentos que necessitem de conservação a baixa temperatura;
- III. somente comercializar carnes e vísceras, inclusive de aves e pequenos animais de abate, quando previamente fracionadas e embaladas em açougue e estabelecimentos industriais, licenciados e com rotulagem indicativa de sua procedência.
- IV. somente comercializar pescados quando previamente embalados e congelados em estabelecimentos industriais licenciados, com rotulagem indicando sua procedência, mantido permanentemente em dispositivo de refrigeração, destinado unicamente para alimento desta natureza e tipo;
- V. é proibido o depósito e comercialização de aves e outros pequenos animais vivos;
- VI. não podem confeccionar ou servir refeições, incluindo-se nesta proibição a preparação de produtos alimentícios liquidificados, refrescos e sorvetes;
- VII. é proibido produzir bebidas alcólicas;
- VIII. a venda de carvão e lenha só será permitida quando o estabelecimento dispuser de depósitos adequados.

Art. 49 - Os depósitos, entrepostos e grandes armazéns, frigoríficos ou não, só poderão aceitar para conservação ou depósito, os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias e de acordo com a legislação sanitária vigente.

Art. 50 - Os gêneros alimentícios devem ser dispostos separados por espécie, em pilhas afastadas das paredes e entre si por corredores, a fim de facilitar a limpeza, movimentação das mercadorias, inspeção e retirada de amostras.

Art. 51 - Os estabelecimentos são obrigados a manter o registro dos estoques, de

modo a facilitar o controle da procedência e do tempo de armazenamento.

**CAPITULO – XIV**  
**DAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS DE COMIDAS TÍPICAS, FEIRAS DE ARTE E**  
**ARTESANATO E SIMILARES**

Art. 52 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta norma, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer a exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art. 53 - Todos os alimentos expostos à venda nos estabelecimentos mencionados neste capítulo devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando proibido estocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 54 - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e de outros alimentos, observando as seguintes exigências:

- I. devem ser refrigerados nas temperaturas exigidas, os alimentos obrigados a este tipo de conservação;
- II. a comercialização de carnes, pescados e derivados, produtos de laticínios passíveis de refrigeração será permitida, desde que acondicionados em expositor com proteção contra moscas, poeira, sol e dispostas de modo que o consumidor não manipule os produtos;
- III. veículos, barracas e balcões para comercialização de carnes ou pescados, devem dispor de reservatório suficiente para abastecimento de água corrente;
- IV. somente poderão ser comercializadas carnes provenientes de matadouros licenciados pelo órgão competente;
- V. a carne somente poderá ser transportada em caixas plásticas, sem frestas, coberta com plástico transparente. Não é permitido o transporte em carros abertos, recobertos com folhas, lona, saco para lixo e similares;
- VI. não é permitido o uso de cepo, machado e amaciador de carne;
- VII. a carne somente poderá ser embalada em saco plástico transparente;
- VIII. mesas ou locais onde se manipulam a carne deverão ter as superfícies impermeabilizadas;
- IX. manipulador deve usar uniforme completo (jaleco e gorro) de cor clara, e ter as mãos sempre limpas e sem ferimentos;
- X. é proibido ao manipulador o manuseio de dinheiro;



- XI. as bancas deverão ser padronizadas, aprovadas pela autoridade sanitária competente;
- XII. somente será permitida a comercialização de carnes e derivados, no horário das 6:00 às 12:00 horas.
- XIII.

## **CAPITULO – XV**

### **DA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS**

Art. 55 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com o Decreto Lei 986 de 21 de outubro de 1969, sobre alimentos, Portaria 42/98 ANVISA, RDC 39/01 ANVISA, RDC 40/01 ANVISA, Lei Federal 6.437 de 20 de agosto de 1977, Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e Resolução 12/78 da CNNPA.

Art. 56 - Esta norma se aplica a todos os produtos alimentícios mesmo os dispensados de registro assim como às matérias primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.

Art. 57 - Os rótulos deverão apresentar-se de maneira clara, de forma legível e deverão conter:

- I. nome e/ou a marca do alimento;
- II. nome do fabricante ou produtor;
- III. sede da fábrica ou local de produção;
- IV. número do registro do alimento no órgão competente, quando for obrigatório;
- V. indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertence;
- VI. número de identificação da partida, lote, data de fabricação e data de validade;
- VII. peso ou volume líquido;
- VIII. informações em língua portuguesa e, quando apresentarem palavras em idiomas estrangeiros, deverão conter a respectiva tradução e, em alguns casos, se não existir similar na nossa língua, o fornecedor pode utilizar a palavra estrangeira;
- IX. para os fornecedores que sirvam ao mercado interno e ainda exportem seus produtos, são permitidas informações em outras línguas desde que conjugadas com igual ou maior destaque a outras em português;
- X. nomes científicos que forem escritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre

- que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente;
- XI. os ingredientes deverão constar em ordem decrescente de quantidade;
  - XII. deverão constar o modo de uso, preparo e conservação;
  - XIII. rotulagem nutricional obrigatória.

Art. 58 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão mencionar indicações especiais de qualidade, nem outras menções que levem à falsa interpretação ou indução do consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza e composição.

Art. 59 - Os rótulos de alimentos que contenham corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente", devendo acontecer o mesmo com os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais trazendo a declaração "Contém Aromatizante".

Art. 60 - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais, deverão trazer as indicações "Sabor de" e "Contêm Aromatizantes", o mesmo acontecendo com alimentos que contenham essências artificiais que deverão trazer a indicação "Sabor Imitação" ou "Artificial" seguidos da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Art. 61 - As indicações exigidas pelos artigos 55, 56 e 57 deverão constar do painel principal do rótulo do produto de forma clara e legível.

Art. 62 - O disposto nos artigos 58, 59 e 60 desta norma se aplica, no que couber a rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

Art. 63 - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso humano, deverão mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada.

Art. 64 - As etiquetas dos recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionados.

Art. 65 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dietéticos e irradiados, deverão trazer as respectivas indicações em caracteres facilmente legíveis.

Art. 66 - A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art. 67 - É proibido constar na rotulagem, denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou engano quanto a origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características superiores às que realmente possuem.

## **CAPITULO – XVI DA SEGURANÇA DO TRABALHADOR**

Art. 68 - É obrigatório o fornecimento de "Equipamento de Proteção Individual" EPI em perfeito estado de conservação e funcionamento, a todos funcionários conforme o risco ocupacional.

Art. 69 - Manter atualizado em todos os ambientes de trabalho o MAPA DE RISCOS.

Art.70 - Conservar arquivada, por período de 05 (cinco) anos, cópia da Comunicação de Acidente de Trabalho - CAT, à disposição da autoridade competente.

Art.71 - Realizar exame médico conforme PCMSO Programa de Controle Médico Saúde Ocupacional mantendo cópias arquivadas por período de 05 (cinco) anos.

Art. 72 - Dotar o estabelecimento de equipamento de combate ao fogo, conforme orientação de autoridade competente (Corpo de Bombeiros).

Art. 73 - Manter caixa de Primeiros Socorros, completa e sob a responsabilidade de funcionário treinado para esse fim.

## **CAPITULO – XVII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 74 - Os casos não previstos na presente norma e que configurem imediato risco à saúde pública, o Gerente de Vigilância Sanitária poderá baixar portaria disciplinando a melhor condutwa pertinente, objetivando maior agilidade da ação

fiscalizadora “AD REFERENDUM” do titular da Secretaria de Estado da Saúde.

Art. 75 – Os estabelecimentos e locais discriminados nesta Norma Técnica têm prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação desta Portaria, para se adequarem à mesma.

Art. 76 – O descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades do Decreto-Lei 036, de 17 de dezembro de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 77 – A presente norma entrará em vigor a partir da sua publicação.

Publique-se

Registre-se

Cumpra-se

CLAUDIONAR COUTO RORIZ  
Secretário de Estado da Saúde