

Secretaria da Saúde

Secretário: Osmar Terra

End: Av. Borges de Medeiros, 1501 - 6º andar
Porto Alegre/RS - 90119-900 - Fone: (51) 3288-5800

PORTARIAS

PORTARIA Nº 78/2009

Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

A SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL ADJUNTA no uso de suas atribuições e, CONSIDERANDO a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; CONSIDERANDO a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população; CONSIDERANDO a necessidade de harmonização de ações de inspeção sanitária em estabelecimentos que atuam na área de serviços de alimentação em todo território estadual; CONSIDERANDO a necessidade da padronização de instrumentos de verificação das Boas Práticas para os Serviços de Alimentação; CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação; CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para Serviços de Alimentação; CONSIDERANDO que a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 pode ser complementada pelo órgão de vigilância sanitária estadual e municipal visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e outras providências complementares à RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, constante no Anexo I.

Art. 2º - Aprovar a regulamentação dos Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, constante no Anexo II.

Art. 3º - Aprovar a regulamentação de procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos para serviços de Alimentação, constante no Anexo III.

Art. 4º - Determinar à Fiscalização Sanitária Estadual à supervisão do cumprimento da referida norma de forma suplementar e/ou complementar à Fiscalização Municipal, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e pactuações vigentes.

Art. 5º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Portaria configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 6º - Fica revogada a Portaria Estadual nº 542/06, publicada no Diário Oficial da União em 19 de outubro de 2006.

Art. 7º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 28 de janeiro de 2009.

ARITA BERGMANN

Secretária de Estado da Saúde Adjunta

ANEXO I – PORTARIA Nº78/2009

1. Alcance

1.1 Objetivo

Estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2 Âmbito de Aplicação

Essa Portaria aplica-se aos serviços de alimentação de acordo com o item 1.2 da Resolução RDC nº 216/04, além de outros serviços de alimentação, aqui definidos como prestadores de serviços de alimentação para eventos, mini-mercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulem alimentos de risco, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, instituições de ensino e demais locais que manipulem alimentos de risco.

2. Definições

Para efeito desta Portaria, consideram-se as definições constantes na Resolução RDC nº 216/04 e as seguintes:

- 2.1 ADORNOS:** objetos utilizados tais como brincos, alianças, pulseiras, relógios, correntes, anéis, *piercing* e demais objetos pessoais que possam cair nos alimentos.
- 2.2 ÁGUA SANITÁRIA:** soluções aquosas a base de hipoclorito de sódio ou cálcio ou lítio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5%, dentro do prazo de validade (máximo de 6 meses). Produto que poderá conter apenas hidróxido de sódio ou cálcio, cloreto de sódio ou cálcio e carbonato de sódio ou cálcio como estabilizante.
- 2.3 AMBULANTE:** serviço que prepara e fornece alimento pronto para o consumo, geralmente em vias públicas.
- 2.4 CONTAMINAÇÃO:** existência no alimento de perigo químico, físico ou biológico que pode causar alterações no alimento, danos físicos e doenças transmitidas por alimentos.
- 2.5 COZINHA INDUSTRIAL OU EMPRESARIAL:** cozinha que fornece alimentação pronta para uma comunidade fixa, como uma indústria ou empresa.
- 2.6 COZINHA INSTITUCIONAL:** cozinha localizada dentro de creches, instituições de longa permanência para idosos, escolas, presídios, quartéis, entre outros, a qual fornece alimentação pronta para o consumo para uma comunidade fechada.
- 2.7 DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (DTA):** doença causada pela ingestão de alimentos contaminados, com perigos biológicos e químicos, em condições de causar doença.
- 2.8 PANOS DE LIMPEZA:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização.
- 2.9 PANOS DE LIMPEZA DESCARTÁVEIS:** panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, sem serem utilizados novamente.
- 2.10 PPM:** parte por milhão (ex. 1 miligrama em 1 litro).
- 2.11 RESTAURANTE COMERCIAL:** são serviços de alimentação com localização definida ou local fixo, o qual fornece alimentação pronta para uma comunidade aberta.
- 2.12 SEGURANÇA DOS ALIMENTOS:** conceito relativo à inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico-sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os Procedimentos Operacional Padronizados (POP).
- 2.13 VISITANTES:** pessoas que não trabalham na preparação de alimentos de um serviço de alimentação e que se encontram temporariamente nestes estabelecimentos. Podem ser considerados visitantes o pessoal de manutenção, profissionais de controle de pragas, clientes, auditores, consultores, fiscais sanitários, entre outros.

LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Número:	Ano:
1. Identificação da Empresa	
1.1. Razão Social:	
1.2. Nome Fantasia:	
1.3. Alvará/Licença Sanitária:	1.4. Inscrição Estadual/Municipal:
1.5. CNPJ/CPF:	1.6. Fone:
	1.7. Fax:
1.8. E-mail:	
1.9. Endereço (Rua/Avenida):	1.10- Número:
	1.11- Complemento:
1.12. Bairro:	1.13. Município:
	1.14. UF:
	1.15- Cep:
1.16. Ramo de Atividade:	
1.17. Número de Funcionários:	
1.18. Número de Manipuladores de Alimentos:	
1.19. Responsável Técnico:	1.20. Formação:
1.21. Responsável Legal/Proprietário do Estabelecimento:	
1.22. Motivo da Inspeção:	
<input type="checkbox"/> Solicitação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária <input type="checkbox"/> Programas específicos de Vigilância Sanitária <input type="checkbox"/> Verificação ou apuração de Denúncia <input type="checkbox"/> Renovação de Alvará Sanitário/Licença Sanitária Outros: _____	