



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

D E C R E T O N. 1828/94

"NORMATIZA A POSTURA TÉCNICA MUNICIPAL
PARA AMBULANTES E FEIRANTES".

EDEGAR MUNARI RAPACH, PREFEITO MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ, ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 106, Inciso VI, da Lei Orgânica do Município e de acordo com os preceitos estabelecidos pela Lei n. 6.503 de 1972 e do Decreto n. 23.430 que regulamenta sobre a promoção, proteção e recuperação da saúde pública, que na Seção IX do comércio ambulante, em feiras e outras modalidades, no Art. 481, Parágrafo 2. diz: "Aplicam-se na modalidade de comercialização de que trata este artigo, no que for admissível, as demais disposições deste regulamento, relativos ao estabelecimento de confecção e/ou servir refeições, podendo a Secretaria da Saúde, quando houver necessidade, expedir normas técnicas especiais complementares.

Dispõem sobre os requisitos indispensáveis, adicionais a legislação vigente, para a comercialização de alimentos por ambulantes no Município de Tramandaí/RS, estabelecendo posturas municipais para a fiscalização de alimentos que podem sofrer manipulação a domicílio, praças, logradouros públicos e na praia."

D E C R E T A :

ART. 1. - Não é permitida a manipulação de alimentos para a venda sem acesso a água tratada pela CORSAN.

I - Tanto o acesso, quanto o despejo da água deve preservar o saneamento do ambiente, segundo determinação técnica da fiscalização local.

ART. 2. - O local de manipulação e/ou comercialização de alimentos, bebidas e artigos em geral deve ser mantido limpo, sob responsabilidade dos indivíduos envolvidos.

ART. 3. - Aos manipuladores de alimentos cabe atender os seguintes critérios:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

... fls. 02 - DECRETO N. 1828/94 -

I - Manter as mãos limpas, com unhas cortadas e sem pintura, ou adereços como anéis, pulseiras.

II - É Proibido fumar ou conduzir cigarros no local de manipulação de alimentos.

III - Deve usar vestimentos limpos, como o avental.

IV - Usar cabelo preso, preferencialmente com touca e rede.

ART. 4. - Todo o alimento manipulado ou exposto a venda, deve estar protegido do vento, poeira e insetos em geral.

ART. 5. - Os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor devem ser preferencialmente descartáveis, sendo o uso de material de vidro na praia ou logradouros públicos, e a presença de material cortante, é responsabilidade do ambulante e feirante.

ART. 6. - Alimentos de maior perecibilidade como carnes e massas frescas, poderão ser manipulados e comercializados contanto que sob fiscalização local:

I - Os alimentos sejam mantidos desde a compra, manipulação, transporte e comercialização em condições de ambientes higiênicos que impeçam as contaminações.

II - A refrigeração e/ou congelamento adequados a manutenção de todo o processo impedindo a deteriorização.

ART. 7. - Somente é permitida a manipulação de frituras para venda de carnes de pescado fino, ou seja, de tamanho pequeno.

ART. 8. - Não é permitida a venda de preparações que contenham ovo cru:

I - Assim fica proibida a formulação de produto caseiro com massa caseira, somente as massas industrializadas.

ART. 9. - A gordura para fritura:

I - Somente é permitido a de origem vegetal, não devendo-se usar gordura de origem animal (banha).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ

... fls. 03 - DECRETO N. 1828/94 -

II - A gordura utilizada para fritura não deve permanecer no fogo quando não estiver fritando o alimento.

III - Não é permitido utilizar a gordura reaproveitável para fritura por mais de dois (2) dias.

ART. 10 - As batatas para fritura no local de venda, devem sofrer um pré-preparo a domicílio, que consiste em descascar, picar e acondicionar em recipiente plástico com tampa, emergindo-as na água, para não propiciar o escurecimento.

I - Não é permitido utilizar batatas que sofreram o pré-preparo por mais de 24 horas.

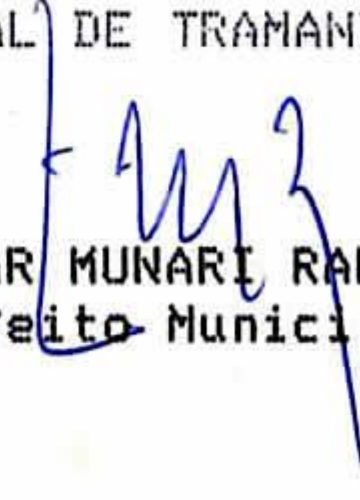
ART. 11 - Os Quiosques serão cadastrados pelo órgão de fiscalização local e deverão manter o alvará sanitário sob as vistas do consumidor.

ART. 12 - Alimentos comercializados por transeuntes devem ser acondicionados segundo sua perecibilidade, conforme determinação técnica da fiscalização local.

I - Sanduiches que contenham sub-produtos de origem animal devem ser transportados em caixas isotérmicas, devidamente embalados.

ART. 13 - Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE TRAMANDAÍ, em 08 de dezembro de 1994.


EDEGAR MUNARI RAPACH
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE


MANOEL JOSÉ LUIZ NETO
Secretário de Administração

trf