

ORIENTAÇÕES TÉCNICO-SANITÁRIAS EM EVENTOS NO MUNICÍPIO DO RJ

A Vigilância Sanitária Municipal é responsável pela fiscalização de todos os stands, espaços, barracas, postos e/ou pontos de venda da área de alimentos, de saúde, de medicamentos e de correlatos em eventos realizados nesta Cidade. Portanto é necessário o cumprimento das normas higiênico-sanitárias que evitam riscos à saúde dos usuários e dos prestadores de serviço, como provisão de equipamentos e condições mínimas de infraestrutura.

1 - Orientações quanto à Fiscalização Sanitária

- Toda a área física destinada à prestação de serviço fica sujeita à inspeção da Vigilância Sanitária. Toda inspeção é realizada por técnicos, munidos de identificação funcional e gera um relatório, chamado de Termo de Visita Sanitária (TVS), numerado e extraído em duas vias. De acordo com o que é observado pelos fiscais, o prestador de serviço é passível de ser advertido, intimado a cumprir as exigências, infracionado e/ou interditado, bem como pode ser necessário a inutilização de produtos em desacordo com as normas vigentes.

2 - Normas Básicas relacionadas aos Serviços da Área de Alimentos

2.1 - QUANTO AO MANIPULADOR:

- Uniforme completo (calça e camisa) de cor clara, preferencialmente branca, fazendo uso de protetor de cabelos e calçado fechado sem cadarço, tudo em perfeito estado de conservação e asseio.
- Não fazer uso de adorno (anéis, pulseiras, relógios etc).
- Manter unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- Não fazer uso de cigarro e/ou chicletes nos locais de preparo de alimentos.
- Manter a perfeita higiene das mãos, efetuando a lavagem prévia antes de iniciar as atividades, antes de calçar luvas descartáveis, ao alternar produtos principalmente dos crus para os preparados e após executar práticas que possam contaminar as mãos como manusear lixo, realizar faxinas, dinheiro ou usar o banheiro.
- Evitar manusear diretamente os alimentos preparados ou prontos para consumo, fazendo uso de luvas descartáveis, devidamente limpas ou pegadores apropriados.

- Fazer uso de uniforme diferenciado para identificar pessoa responsável pelo manuseio exclusivo de dinheiro.

2.2 - QUANTO AOS ALIMENTOS:

- Não reutilizar alimentos ou sobras dos mesmos.
- Fazer uso de gelo filtrado oriundo de estabelecimentos licenciados.
- Usar produtos alimentícios de origem licenciada, devidamente embalados e com rotulagem completa (nome e marca do produto, lista de ingredientes, nome e endereço do fabricante, número do CNPJ, país de origem, prazo de validade, registro obrigatório no órgão competente e modo de conservação).
- Usar produtos importados que possuam na rotulagem dados quanto a razão social e endereço do importador, país de procedência e rotulagem traduzida para o português.
- Usar produtos de limpeza devidamente embalados, rotulados e com o devido registro no Ministério da Saúde.
- Fazer uso de hortifrutigranjeiros previamente higienizados e embalados quando não houver área específica e adequada ao pré-preparo dos mesmos.
- Manter em uso óleo de fritura sem alteração de cor, odor, textura e translucidez.
- Fazer uso de condimentos ou sucos oriundos de indústrias licenciadas quando a infra-estrutura local não for compatível com a produção e/ou preparo.
- É recomendada a disponibilização de molhos industrializados, açúcar, sal, adoçantes e temperos em embalagens originais não recarregáveis.
- Não manter produtos crus próximos aos produtos preparados.
- Manter os alimentos protegidos de poeira, sujidades, produtos de limpeza e produtos químicos.
 - Utilizar estrados em bom estado de conservação e em número suficiente para armazenagem adequada de produtos alimentícios.
 - Observar empilhamento máximo de embalagens, de modo a não comprometer a qualidade dos alimentos.
 - Manter alimentos preparados devidamente protegidos, sob condições adequadas de tempo e temperatura em todas as fases de pré-preparo, preparo e distribuição (manutenção à frio abaixo de 5°C, manutenção à quente acima de 65°C e resfriamento de 60°C a 10°C em no máximo 2 horas).
 - Observar temperatura de manutenção recomendada pelo fabricante constante na rotulagem.

2.3 - CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA PRODUÇÃO E/OU PREPARO DE ALIMENTOS:

- Aberturas protegidas da entrada de insetos e roedores.
- Abastecimento e uso de água de forma contínua e em condições de potabilidade.
- Escoamento adequado de águas servidas.
- Abastecimento de energia elétrica autorizado.
- Pia para lavagem de mãos abastecidas com sabão líquido e papel toalha.
- Pia para lavagem de utensílios munida de água quente corrente.

- Climatização do ar (15 a 20°C) para os casos de produção de pratos orientais e outros que se fizerem necessários.
- Equipamentos de refrigeração em perfeito estado de funcionamento e em número suficiente à conservação e distribuição de alimentos perecíveis, respeitando a temperatura ideal para cada tipo de produto.
- Equipamentos térmicos em perfeito estado de funcionamento e em número suficiente à conservação e distribuição de alimentos quentes proporcionando temperatura mínima de 65°C ao produto.
- Distinção entre áreas suja (pré-preparo) e limpa (preparo).
- Áreas de estocagem para matéria-prima, produtos de limpeza e artigos pessoais dos manipuladores.
- Local protegido para armazenamento de lixo e utilização de lixeiras impermeáveis, de fácil higienização, munidas de saco plástico descartável e com tampa acionada por pedais.
- Manutenção de alimentos pré-preparados ou prontos devidamente rotulados mesmo quando provenientes de uma matriz.

2.4 - QUANTO AOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS:

- Utilizar utensílios descartáveis (pratos, talheres, copos, taças, etc) quando não houver infra-estrutura para a adequada higienização.
- Somente utilizar equipamentos e utensílios em bom estado de conservação, de material atóxico e de fácil higienização.
- Nunca reutilizar utensílios descartáveis.
- Usar superfícies de corte distintas para produtos crus e cozidos.
- Somente utilizar utensílios, vasilhames ou qualquer outra superfície de contato previamente higienizados, para evitar a contaminação cruzada.
- Higienizar utensílios, equipamentos e superfícies imediatamente antes e após o uso.
- Fazer uso de álcool a 70% ou outro produto aprovado sobre as superfícies devidamente higienizadas antes de iniciar as atividades.
- Disponibilizar ao consumidor canudos industrializados, embalados individualmente e descartáveis.

2.5 - QUANTO AO AMBIENTE:

- Área, iluminação, ventilação e/ou sistema de exaustão compatíveis e adequados a demanda da atividade.
- Piso e paredes de fácil higienização, de material liso e impermeável, preferencialmente de cores claras.
- Superfícies de piso, paredes, equipamentos e utensílios em perfeito estado de higiene e conservação devendo estar limpos no início e durante as atividades de trabalho.
- Ambiente livre de pragas e/ou vetores.
- Descarte de lixo fazendo uso de recipientes com tampa, munido de sacos plásticos descartáveis em condições protegidas do acesso de pessoas, animais e vetores.

2.6 - QUANTO AO TRANSPORTE:

Os veículos destinados ao transporte ou manutenção de alimentos devem possuir Certificado de Inspeção Sanitária e atender permanentemente os requisitos de higiene, capacidade de carga e de temperatura para manutenção adequada de alimentos perecíveis conforme legislação em vigor.

3 - Normas Básicas relacionadas a Prestação de Serviços de Saúde

- Todos os procedimentos de interesse à saúde, prestados no local, deverão ser realizados por profissionais devidamente habilitados. O prestador de serviços, quando pessoa jurídica, deve possuir responsável técnico.
- No caso de comércio de medicamentos, devem ser seguidas as normas específicas para o licenciamento farmacêutico.
- As macas para atendimento devem possuir protetores descartáveis.
- Todos os medicamentos, produtos médicos e correlatos, inclusive os importados, devem possuir registro, licença e/ou autorização da ANVISA/Ministério da Saúde para serem comercializados, aplicados e manipulados.
- Artigos de uso único, como seringas, agulhas, lâminas, espátulas, luvas, máscaras, gorros, aventais, frascos e coletores de materiais devem ser descartáveis.
- Os materiais esterilizados deverão estar devidamente acondicionados em local apropriado até o momento do uso. As embalagens devem ser guardadas em armários fechados ou protegidas em sacos plásticos.
- Os aparelhos indicados para esterilização por meio físico, em eventos, são a estufa e a autoclave.
- A esterilização por meio químico só é indicada para artigos sensíveis ao calor, sendo o glutaraldeído a solução recomendada.
- A solução indicada para desinfecção de utensílios, equipamentos e superfícies é o álcool a 70%.
- Todo resíduo decorrente de procedimentos, contendo sangue e secreções, deverá ser acondicionado em sacos plásticos de cor branca, devidamente identificado e ser recolhido por empresa de coleta de lixo seletiva cadastrada junto à Comlurb.
- Todo material perfuro-cortante deverá ser desprezado em recipiente rígido apropriado até ser recolhido pela empresa de coleta.
- Os veículos que prestam serviços médicos devem possuir o Licenciamento Sanitário.

4 - Orientações quanto aos Procedimentos Administrativos

É obrigatória a extração e pagamento da **taxa de inspeção sanitária (TIS)** de acordo com a Lei Municipal 3763/2004.

- Como proceder:

- Comparecer munido de documentação comprobatória de prestação de serviços, contendo: os serviços contratados, endereço do evento, período de evento com horário do início e fim das atividades e dados de identificação do prestador (inscrição municipal, CNPJ ou CPF, nome ou razão social) para extração da guia de recolhimento da taxa, podendo ser retirada em um dos 10 (dez) Serviços descentralizados, e posteriormente pagá-la em qualquer rede bancária. Durante o evento a guia de recolhimento da **TIS** paga deverá ser mantida no local e exibida à fiscalização sempre que solicitada.

Os valores da taxa variam de acordo com o serviço prestado e estão disponíveis também no site institucional.

5 - Considerações Finais

- É recomendado a todos os prestadores de serviços terem conhecimento das normas sanitárias vigentes editadas pelas três esferas de governo.

Ressaltamos que as situações apresentadas, sobre circunstâncias diferentes daquelas descritas neste guia, serão avaliadas no momento da inspeção pelos técnicos da Vigilância Sanitária da Prefeitura do Rio, seguindo a legislação em vigor.

Endereços, site institucional, e-mail e telefones:

Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses
Rua do Lavradio, 180 – Centro – RJ

Subgerência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos da AP1 –
Rua Barão de Tefé nº 7 – 3º andar – Praça Mauá – RJ

1ª Subgerência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos da AP2 –
Rua Maria Eugênia, 148 – Humaitá – RJ

2ª Subgerência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos da AP2 –
Rua Maria Eugênia, 148 – Humaitá – RJ

3ª Subgerência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos da AP2 –
Rua Visconde de Santa Isabel, 34 – 3º andar – Vila Isabel – RJ

1ª Subgerência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos da AP3 –
Rua Lucena, s/nº – Olaria – RJ

2ª Subgerência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos da AP3 –
Rua Lucena, s/nº – Olaria – RJ

3ª Subgerência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos da AP3 –
Rua Lucena, s/nº – Olaria – RJ

Subgerência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos da AP4 –
Av. Ayrton Senna, 2001 – Barra da Tijuca – RJ

Subgerência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos da AP5 –
Rua Fonseca, 580 – Bangu – RJ

SVFSA (Superintendência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Alimentos) –
Rua do Lavradio, 180 – 7º andar – Centro – RJ

SVFSS (Superintendência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Saúde) –
Rua do Lavradio, 180 – 2º andar – Centro – RJ

SVFSAE (Superintendência de Vigilância e Fiscalização Sanitária em Arquitetura
e Engenharia) – Rua do Lavradio, 180 – 5º andar – Centro – RJ

Informações, Reclamações e Denúncias – Telefone: 1746

Site: www.rio.rj.gov.br/vigilanciasanitaria