

***RESOLUÇÃO SMSDC Nº 1.424 DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009**

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE E DEFESA CIVIL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e

CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 6235 de 30 de outubro de 1986;

CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 29881 de 18 de setembro de 2008;

CONSIDERANDO a Lei Municipal nº 3763 de 02 de junho de 2004;

CONSIDERANDO a Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004; e

CONSIDERANDO a necessidade de controle das condições higiênico-sanitárias do exercício das atividades temporárias relacionadas aos alimentos em áreas particulares ou públicas.

RESOLVE

Art. 1º Toda atividade temporária relacionada com a alimentação humana que envolver fabrico, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, transporte, distribuição, venda, extração, preparo, armazenamento e/ou exposição de alimentos em qualquer fase da produção, incluindo água para consumo e/ou materiais, artigos, embalagens ou utensílios que entrem em contato com alimentos ou com água para consumo, deverá ser autorizada pela Vigilância Sanitária.

Art. 2º É considerada atividade temporária relacionada com a alimentação humana, aquela exercida por pessoa física ou jurídica em evento cultural, festivo, artístico, musical, esportivo, recreativo, expositivo, promocional, científico ou similares bem como espetáculo, encontro, reunião ou aglomeração de qualquer natureza ou aquela exercida por pessoa jurídica em área onde estejam sendo realizadas atividades de construção ou transformação arquitetônica.

Art. 3º A autorização de atividades temporárias relacionada com a alimentação humana deverá ser requerida junto ao protocolo da Vigilância Sanitária com antecedência mínima de 5 (cinco) dias do início da atividade.

Art. 4º Os documentos necessários ao requerimento da autorização de atividade temporária relacionada com a alimentação humana em evento são:

I - Formulário de requerimento padrão;

II - Cópia do Alvará de Autorização Transitória quando o evento ocorrer em área particular

III - Cópia de documento de autorização expedido por órgão competente da Prefeitura quando o evento ocorrer em área pública;

IV - Cópia do Contrato Social da Empresa Promotora e/ou Organizadora do evento;

V - Relação de atividades relacionadas com a alimentação humana e desenvolvidas por ponto de comercialização e/ou exposição;

VI - Informações relativas ao período e horário de funcionamento do evento.

Art. 5º O funcionamento da atividade temporária relacionada com a alimentação humana em evento deverá atender ao disposto no ANEXO constante nesta Resolução.

Art. 6º Os documentos necessários ao requerimento da autorização de atividades temporárias relacionada com a alimentação humana em área com atividade de construção ou transformação arquitetônica são:

I - Formulário de requerimento padrão;

II - Licença de Construção e/ou Transformação;

III - Cópia do Alvará e do Contrato Social da empresa contratante;

IV - Cópia do Alvará e do Contrato Social da empresa prestadora de serviços de alimentação;

V - Cópia do Contrato de Prestação de Serviço;

VI - Roteiro de auto-inspeção devidamente preenchido, datado e assinado pelo responsável legal da prestadora de serviço;

VII - Informações relativas ao período e horário de funcionamento da atividade e relativas ao número de refeições por turno;

Art. 7º A autorização de atividade temporária relacionada com a alimentação humana será concedida após aprovação das condições higiênico-sanitárias de cada uma das atividades exercidas em um mesmo evento ou em uma mesma área com atividade de construção ou transformação arquitetônica e após a quitação da taxa de inspeção sanitária.

§ 1º O documento de autorização corresponderá a um Termo de Visita Sanitária (TVS) relacionado ao processo de requerimento, aprovando as condições higiênico-sanitárias de uma ou mais atividades temporárias de um mesmo evento ou de uma mesma área com atividade de construção ou transformação arquitetônica.

§ 2º O processo de requerimento será mantido em aberto até que se constate o encerramento das atividades, cabendo quantas inspeções se fizerem necessárias pela autoridade sanitária, sendo que no caso de serviços de alimentação em locais de construção, o intervalo de tempo entre as inspeções não poderá exceder a 90 (noventa) dias.

§ 3º A taxa de inspeção sanitária poderá ser direcionada para um conjunto de atividades quando houver uma única pessoa física ou jurídica responsável.

Art. 8º A atividade temporária relativa à alimentação humana estará sujeita a apresentação de projeto de arquitetura, de manual de boas práticas de fabricação e/ou de procedimentos operacionais padronizados sempre que a autoridade sanitária julgar necessário.

Parágrafo Único. As instalações utilizadas para fornecimento de refeições em áreas em construção ou transformação estão sujeitas à aplicação da legislação sanitária vigente, considerando-se as excepcionalidades que serão avaliadas por grupos técnicos em ações conjuntas.

Art. 9º O não atendimento ao dispositivo incorrerá nas medidas penais cabíveis de acordo com a legislação sanitária em vigor.

Art. 10 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Rio de Janeiro, 16 de fevereiro de 2009

HANS FERNANDO ROCHA DOHMANN

PCRJ - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E DEFESA CIVIL

ANEXO I DE QUE TRATA A RESOLUÇÃO “P” SMSDC Nº 1.424 DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009.

CONDIÇÕES MÍNIMAS NECESSÁRIAS AO FUNCIONAMENTO DE ATIVIDADE TEMPORÁRIA RELATIVA À ALIMENTAÇÃO HUMANA EM EVENTOS:

1 - QUANTO AO MANIPULADOR:

- Uniforme completo (calça e camisa) de cor clara, preferencialmente branca, fazendo uso de protetor de cabelos e calçado fechado, 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 fumar ou mascar 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, dinheiro, realizar faxinas, 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 - 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, translucidez e efetuar o descarte por empresa autorizada;

- Fazer uso de condimentos ou sucos oriundos de indústrias licenciadas quando a infraestrutura local não for compatível com a produção e/ou preparo;

- 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.

2.1 - 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;

- 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.

3 - 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.

4 - QUANTO AO AMBIENTE

- Área, iluminação, ventilação e/ou sistema de exaustão compatíveis e adequados a demanda da atividade;
- 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.

5 - 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.

(*)Republicado em 31/03/2009 por incorreção no D.O. RIO de 18/02/2009.