

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 23 DE MAIO DE 2017

O DIRETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DA SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE, DA SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL, atendendo ao disposto na Portaria SES/DF nº 210, de 20 de outubro de 2014, artigo 2º, inciso I; e

Considerando o disposto no artigo 62 da Lei distrital nº 5.547, de 06 de outubro de 2015, que alterou a Lei distrital nº 5.321, de 06 de março de 2014, Código de Saúde do Distrito Federal, RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a atualização do anexo da [Instrução Normativa nº 4, de 15 de dezembro de 2014](#), publicada no Diário Oficial do Distrito Federal nº 31, de 11 de fevereiro de 2015, e republicada no DODF nº 160, de 19 de agosto de 2015, que aprovou o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

§ 1º Ficam convalidadas as ações fiscais realizadas com base na Norma Regulamentadora nº 4 DIVISA/SVS, com a redação dada pela Instrução Normativa 10 de 23 de março de 2016, realizadas até a presente data.

§ 2º As ações fiscais que tenham por base artigos da Norma Regulamentadora alterados ou substituídos nesta Instrução Normativa deverão ser revistas e saneadas pela autoridade sanitária responsável pela ação fiscal ou pela chefia imediata.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a [Instrução Normativa 10 de 23 de março de 2016](#), publicada no Diário Oficial do Distrito Federal em 1º de abril de 2016, nº 62, páginas 10 a 15.

MANOEL SILVA NETO

ANEXO I

NORMA REGULAMENTADORA Nº 4 - DIVISA/SVS/SES REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

SEÇÃO I OBJETIVO

Art. 1º Esta Norma tem como objetivo estabelecer os requisitos técnicos de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para os Serviços de Alimentação, a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias dos alimentos.

SEÇÃO II DEFINIÇÕES

Art. 2º Para efeito desta Norma são adotadas as seguintes definições:

I - Alimento: toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento, e satisfazer as necessidades sensoriais e socioculturais do indivíduo;

II - Alimento preparado: aquele manipulado em serviços de alimentação, exposto à venda, embalado ou não;

III - Antissepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros;

IV - Antisséptico: substância aplicada à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

V - Área de produção: conjunto de setores onde se processam alimentos que compreende a recepção, o armazenamento de ingredientes e matérias primas, o pré-preparo, o preparo, a cocção, a higienização e a

distribuição;

VI - Autoridade sanitária: servidor público da carreira de Auditor de Atividades Urbanas, especialidade Vigilância Sanitária, investido de competência para fiscalizar, controlar e inspecionar matéria de interesse direto ou indireto para a saúde das pessoas e do meio ambiente; competente para fazer cumprir as leis e os regulamentos sanitários na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observadas as atribuições de carreira dispostas na Lei Distrital nº 2.706, de 27 de abril de 2001 e os preceitos constitucionais;

VII - Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

VIII - Bufê: estabelecimento caracterizado pela prestação de serviços de alimentação para eventos. Pode funcionar, circunstancialmente, em instalação provisória, desde que apresente condições estruturais e equipamentos necessários para aplicação das Boas Práticas de Manipulação;

IX - Certificado de Vistoria de Veículo (CVV): certificado emitido pelo órgão de vigilância sanitária, que autoriza o veículo para transporte de ingredientes, matérias-primas, embalagens e alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo e outros produtos de interesse à saúde;

X - Contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;

XI - Contaminante: substância de origem biológica, química ou física, estranha ao alimento, que compromete sua integridade e que é nociva à saúde humana;

XII - Controle: domínio ou poder de administrar uma condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e dos critérios estabelecidos;

XIII - Controle integrado de vetores e pragas urbanas: sistema de ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento;

XIV - Cozinha industrial: unidade de alimentação e nutrição que prepara e distribui refeições para consumo imediato ou embaladas em marmitas, ou ainda, transportadas para distribuição em outro local;

XV - Cozinha institucional: cozinha que prepara e fornece alimentação pronta para o consumo de comunidades fechadas, como creches, escolas, instituições de longa permanência para idosos, presídios e quartéis, entre outros;

XVI - Cozinha hospitalar: estabelecimento destinado a preparar refeições para pacientes, podendo servir refeições para acompanhantes e funcionários do hospital. A cozinha deve possuir o serviço de dietética para preparação de refeições com alteração de consistência e composição destinadas ao atendimento das necessidades dietéticas específicas. As instalações da cozinha podem ser dentro ou fora do hospital;

XVII - Desinfecção: operação de redução parcial do número de microrganismos por método físico e ou químico;

XVIII - Desinfetante: produto que elimina ou reduz microrganismos de superfícies inanimadas;

XIX - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com agentes químicos, físicos ou biológicos;

XX - Embalagem: é o material que está em contato direto com o alimento, que tem a finalidade de acondicioná-lo e de protegê-lo contra agentes externos e alterações, desde a fabricação até o consumo;

XXI - Estabelecimento comercial de alimentos: unidade do comércio varejista ou atacadista, cuja atividade predominante é o armazenamento e ou a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e pescados, podendo preparar alimentos, expor alimentos preparados, embalados ou não, para venda direta ao consumidor, pessoa física ou jurídica, como hipermercados, supermercados, mercearias, padarias, açougues, comércios atacadistas de produtos alimentícios, centros de distribuição e similares;

XXII - Fracionamento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XXIII - Higienização: operação que compreende três etapas, a limpeza, a desinfecção, e o enxágue;

XXIV - Higienização das mãos: operação que compreende a lavagem das mãos com água e sabonete líquido, seguida do uso de produto antisséptico, secagem com papel toalha ou secador de ar quente;

XXV - Ingrediente: substância, incluindo os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo dos alimentos e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada;

XXVI - Limpeza: operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;

XXVII - Lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições idênticas;

XXVIII - Manipulação de alimentos: conjunto de operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras;

XXIX - Manipulador de alimentos: toda pessoa que trabalhe em estabelecimento comercial de alimentos ou em serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, embalagens, equipamentos e utensílios utilizados na produção, fracionamento, distribuição, transporte e comercialização de alimentos;

XXX - Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas em estabelecimento comercial de alimentos ou em serviço de alimentação, incluindo os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do produto final;

XXXI - Matéria-prima: substância que, para ser utilizada como alimento, necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XXXII - Perigo: agente biológico, químico ou físico presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos à saúde;

XXXIII - Pescado: peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

XXXIV - Pré-preparo: etapa onde os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes ou operações similares;

XXXV - Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas em estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação;

XXXVI - Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XXXVII - Recheio perecível: aquele que tem alta atividade de água ($AW \geq 0,9$) e nutrientes indispensáveis para o desenvolvimento de microorganismos, principalmente bactérias. Necessitam de refrigeração ou congelamento para terem uma vida útil. Caracterizado pela presença de matérias primas protéicas perecíveis como carnes, frios, ovos, leite e derivados e outros.

XXXVIII - Registro: anotação de informações, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pela operação realizada;

XXXIX - Resíduo: material a ser descartado oriundo do estabelecimento comercial de alimentos e do serviço de alimentação;

XL - Responsável Operacional (RO): proprietário do estabelecimento ou funcionário capacitado que trabalhe no local, controle diariamente o processo de produção e o cumprimento dos parâmetros e critérios estabelecidos nesta Norma;

XLI - Responsável Técnico (RT): profissional de nível superior, legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança sanitária dos alimentos;

XLII - Restos de alimentos: excedentes de alimentos preparados que foram expostos em balcão quente ou frio ou que não foram conservados conforme esta Instrução Normativa;

XLIII - Risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico, químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento;

XLIV - Rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XLV - Rótulo: identificação impressa ou litografada bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XLVI - Saneante: substância ou formulação destinada à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e ou públicos;

XLVII - Sanitizante: produto que reduz o número de bactérias em níveis seguros;

XLVIII - Serviço de alimentação: estabelecimento cuja atividade é a preparação e a oferta de refeições, como restaurantes de todo tipo, inclusive industriais, lanchonetes, bufês, cozinhas de creches, escolas, asilos, hospitais entre outros;

XLIX - Sobras de alimentos: alimentos que não foram expostos ao consumo e que foram conservados conforme esta Instrução Normativa;

L - Surto: episódio em que duas ou mais pessoas apresentam um conjunto de sinais e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem.

CAPÍTULO II

HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

Seção I

Controle de saúde dos manipuladores de alimentos

Art. 3º A saúde dos manipuladores de alimentos deve ser comprovada por meio de atestado médico, o qual deve permanecer no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária.

§ 1º A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas pode ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. A depender das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deve obedecer a outras exigências dos órgãos de saúde responsáveis.

§ 2º Os funcionários de serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos estão sujeitos também aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) instituído pela Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego. O PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) devem estar disponíveis para a autoridade sanitária.

Art. 4º Os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas devem ser afastados da atividade de manipulação de alimentos, enquanto persistirem os sintomas, e encaminhados para tratamento médico.

Seção II

Higiene, uniformes e equipamentos de proteção individual

Art. 5º Os manipuladores de alimentos devem cumprir uma rotina de higiene que inclui banho diário, barba e bigode raspados e unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base. É permitido o uso de maquiagem leve.

Parágrafo único. É vedada a utilização de adornos, como colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, unhas e cílios postiços, piercing em áreas expostas, relógio, anéis e alianças.

Art. 6º O manipulador de alimentos não deve, durante suas atividades, falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os alimentos, equipamentos e utensílios; mascar goma, palito de fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; usar utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Art. 7º Os funcionários e os manipuladores devem higienizar as mãos nas seguintes situações: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; ao interromper o serviço e iniciar outro; manusear dinheiro; antes de usar utensílios higienizados; antes de colocar luvas descartáveis e sempre que necessário.

Art. 8º A higienização das mãos deve ser realizada em lavatórios exclusivos para este fim, instalados estrategicamente na linha de produção, e nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

§ 1º A higienização das mãos deve obedecer às seguintes instruções: molhar as mãos e antebraços com água; esfregá-las com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por, no mínimo, três minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, descartando-se o papel em coletor acionado sem contato manual;

§ 2º Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa para antisepsia de mãos;

§ 3º Cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos devem ser afixados junto aos lavatórios. Os cartazes e murais devem ser mantidos limpos.

Art. 9º Os manipuladores de alimentos devem utilizar uniformes conservados, limpos e de cor clara; toucas, bonés ou gorros que protejam totalmente os cabelos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha para a higienização do estabelecimento ou quando necessário.

§ 1º Os uniformes devem ser trocados diariamente e utilizados somente nas dependências internas do estabelecimento;

§ 2º O avental plástico deve ser utilizado para proteção do uniforme e não deve ser substituído por panos ou sacos plásticos;

§ 3º O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades de higienização e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor;

§ 4º As peças do uniforme devem ser lavadas em área externa ao local de produção.

Art. 10. O estabelecimento deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), em número suficiente e tamanhos adequados, considerando o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

Parágrafo único. O uso de equipamentos de proteção individual (EPI), tais como japonsa ou jaqueta térmica com capuz, luvas e botas impermeáveis é obrigatório para operações em câmaras frias ou para atividades que frequentemente alternem ambientes quentes e frios ou quando necessário.

Art. 11. As luvas utilizadas pelos manipuladores de alimentos devem estar limpas e íntegras, ser apropriadas à atividade desenvolvida, com higienização prévia das mãos.

§ 1º As luvas descartáveis podem ser utilizadas em substituição ao uso de utensílios para manipular alimentos prontos para consumo e frutas e hortaliças previamente higienizadas;

§ 2º As luvas descartáveis não devem ser utilizadas em procedimentos que envolvam calor, como cozimento e fritura e também, uso de máquinas de moagem, fritura, mistura ou outros equipamentos que acarretam riscos de acidentes;

§ 3º As luvas descartáveis devem ser substituídas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento ou quando produtos e superfícies não higienizados forem tocados com as mesmas luvas, para evitar contaminação cruzada;

§ 4º As luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes;

§ 5º As luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como manipulação de alimentos submetidos ao cozimento em fornos;

§ 6º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória para manipulação de saneantes utilizados na higienização do ambiente, equipamentos, utensílios, coletores de lixo e sanitários e para coleta e transporte de lixo.

Seção III

Responsabilidade técnica, responsabilidade operacional e capacitação de pessoal

Art. 12. O responsável operacional pelas atividades abrangidas nesta Norma deve ser um funcionário designado ou proprietário, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal de responsável técnico de nível superior.

Art. 13. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação dispensados da obrigatoriedade de ter um responsável técnico de nível superior, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas pode estar a cargo do Responsável Operacional capacitado.

§ 1º O Responsável Operacional deve ter capacitação em Boas Práticas, oferecida por instituição de ensino e qualificação profissional ou consultor com formação específica, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas:

I - doenças transmitidas por alimentos;

II - higiene e saúde dos funcionários;

III - qualidade da água;

IV - controle integrado de pragas e vetores urbanos;

V - qualidade sanitária na manipulação de alimentos e nas demais etapas da produção;

VI - Procedimentos Operacionais Padronizados.

§ 2º A capacitação a que se refere o parágrafo anterior deve ser comprovada por meio documental.

Art. 14. O responsável deve ter autoridade e competência para:

I - supervisionar a aplicação do manual de Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;

II - acompanhar as inspeções sanitárias realizadas pela autoridade competente e prestar informações necessárias sobre o processo de produção;

III - notificar o órgão de vigilância epidemiológica sobre a ocorrência de surtos.

Art. 15. Os estabelecimentos abrangidos por esta Norma devem dispor de um programa de capacitação continuada de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários, periodicamente ou sempre que necessário.

Seção IV Visitantes

Art. 16. As pessoas que não fazem parte da equipe de manipuladores de alimentos são consideradas visitantes e devem cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores.

Parágrafo único. Os visitantes que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem utilizar rede ou gorro para proteção dos cabelos e, quando necessário, botas ou protetores para os pés e avental fornecidos pela empresa.

CAPÍTULO III

QUALIDADE SANITÁRIA DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Seção I

Recepção e controle de mercadorias

Art. 17. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se apresentar em condições adequadas de higiene.

Art. 18. A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

Art. 19. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras.

Art. 20. Os dizeres de rotulagem dos produtos devem ser conferidos.

Art. 21. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem ser realizadas avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência), de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

Art. 22. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, as temperaturas dos produtos que requeiram condições especiais de conservação devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias.

§ 1º Os produtos congelados devem ser recebidos à temperatura de -12°C (doze graus Celsius negativos) ou inferior, ou conforme recomendação do fabricante;

§ 2º Os pescados refrigerados devem ser recebidos a temperaturas entre 0o e 4°C (entre zero e quatro graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor;

§ 3º As carnes refrigeradas devem ser recebidas a temperaturas entre 0o e 7°C (entre zero e sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor;

§ 4º Os demais produtos refrigerados devem ser recebidos a temperaturas entre 0o e 10°C (entre zero e dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

Seção II

Armazenamento de produtos

Art. 23. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados de acordo com suas características e recomendações do fabricante, em local limpo, organizado, ventilado, protegido da luz solar direta, livre de entulho e livre de material tóxico.

§ 1º Os alimentos devem ser armazenados separadamente dos materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

§ 2º Devem ser considerados impróprios para o consumo os alimentos manifestamente deteriorados e/ou com prazo de validade expirado, devendo ser segregados e/ou inutilizados.

Art. 24. Os peixes salgados e secos e outros alimentos processados acondicionados em embalagens de madeira, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, devem ser armazenados em separado dos demais produtos.

§ 1º Ficam vetados outros tipos de caixa de madeira nas áreas de armazenamento;

§ 2º Os produtos resfriados e congelados, acondicionados em embalagens originais de papelão, podem permanecer sob refrigeração ou congelamento desde que armazenados em local delimitado ou em equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de violação, umidade ou bolores.

Art. 25. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre pallets, prateleiras ou estrados. Os alimentos e os recipientes com alimentos devem permanecer distantes do piso.

§ 1º. Os pallets, prateleiras ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, em adequado estado de conservação e manter-se distantes, no mínimo, 30cm (trinta centímetros) do piso, do teto e das paredes, para garantir adequada ventilação e higienização do local;

§ 2º. A distância prevista no parágrafo anterior pode ser reduzida a critério da autoridade sanitária, desde que garantidas as condições de higiene e de ventilação do local.

Art. 26. Os produtos reprovados na recepção, com prazo de validade expirado ou destinados à devolução ao fornecedor devem ser identificados e segregados em local apropriado.

Art. 27. As matérias-primas e ingredientes fracionados ou transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados em recipientes adequados, identificados com etiquetas contendo as seguintes informações do rótulo original: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade após abertura da embalagem original, data de transferência.

§ 1º O prazo de validade do produto após a abertura da embalagem original, quando não declarado pelo fabricante, deve atender ao disposto no artigo 32;

§ 2º Os equipamentos, utensílios e recipientes utilizados na manipulação dos produtos mencionados no caput devem ser higienizados a cada operação.

Art. 28. Os alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos ou prontos para o consumo devem ser armazenados sob refrigeração ou congelamento, de acordo com o que determina o artigo 32, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 29. Os alimentos destinados à refrigeração devem ser acondicionados em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto.

§ 1º Quando diferentes tipos de alimentos forem acondicionados no mesmo refrigerador ou câmara fria, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os alimentos pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, todos separados entre si.

§ 2º O equipamento de refrigeração deve estar regulado em função do alimento que exigir temperatura mais baixa de conservação.

Art. 30. Os produtos crus ou minimamente processados que exalem odor, exsudem ou gotejem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados.

Parágrafo único. Os alimentos não devem ser estocados embaixo dos condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas.

Art. 31. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem ser dotados de termômetros, estar em adequado estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado.

Art. 32. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.

§ 1º Na ausência dessas informações, para os alimentos manipulados, preparados ou descongelados no estabelecimento devem ser observados as temperaturas e prazos de validade a seguir:

I - Produtos Congelados:

a) entre -5oC (cinco graus Celsius negativos) e 0oC (zero grau Celsius), com prazo de validade de até 10 (dez) dias;

b) entre -10oC (dez graus Celsius negativos) e -6oC (seis graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 20 (vinte) dias;

c) entre -18oC (dezoito graus Celsius negativos) e -11oC (onze graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 30 (trinta) dias;

d) inferior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos), com prazo de validade de até 90 (noventa) dias.

II - Produtos Resfriados:

a) pescados e seus produtos manipulados crus até 2oC (dois graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;

b) pescados pós-cozido até 2oC (dois graus Celsius), com prazo de validade de 1 (um) dia;

- c) alimentos pós-cozção, exceto pescados, até 4oC (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- d) carnes bovina e suína, aves entre outras, e seus produtos manipulados crus até 4oC (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- e) espetos mistos, bife a rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída até 4oC (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 2 (dois) dias;
- f) embutidos fatiados, picados ou moídos até 4oC (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- g) maionese e misturas de maionese com outros alimentos até 4oC (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 2 (dois) dias;
- h) sobremesas e outras preparações com laticínios até 4oC (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- i) demais alimentos preparados até 4oC (quatro graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- j) produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo até 5oC (cinco graus Celsius), com prazo de validade de até 5 (cinco) dias;
- k) frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas até 5oC (cinco graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias;
- l) leite e derivados até 7oC (sete graus Celsius), com prazo de validade de até 5 (cinco) dias;

§ 2º A critério da autoridade sanitária, outras combinações de tempo e temperatura distintas das estabelecidas no parágrafo anterior podem ser utilizadas mediante apresentação de documentos comprobatórios da validação de processo que garanta a qualidade sanitária dos alimentos.

§ 3º No caso de abertura de embalagens, descongelamentos e fracionamentos, os parâmetros de validade estipulados nesse artigo não podem ser utilizados para ampliar os prazos originais estabelecidos pelo fabricante.

§ 4º No processo de resfriamento de um alimento preparado, a temperatura deve ser reduzida de 60oC (sessenta graus Celsius) a 10oC (dez graus Celsius) em até 2 (duas) horas. Em seguida, deve ser mantido sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5oC (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura inferior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos).

Seção III **Exposição à venda**

Art. 33. Os alimentos expostos à venda devem estar adequadamente protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas, permanecendo separados de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

§ 1º As embalagens dos alimentos expostos à venda devem estar livres de sujidades, de perfurações e estufamentos. As latas devem estar íntegras, sem amassamentos ou ferrugens.

§ 2º Deve haver um procedimento de monitoramento diário dos produtos da área de exposição à venda e de retirada daqueles com prazo de validade expirados ou com embalagens danificadas.

§ 3º Os ovos com cascas danificadas devem ser descartados.

Art. 34. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente tais como: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na Anvisa ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Devem, ainda, atender a outras exigências legais dispostas em regulamentos técnicos específicos, inclusive, a declaração de alergênicos e a informação nutricional: porção, valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

Art. 35. Os produtos preparados ou fracionados e embalados na presença do consumidor devem conter, no mínimo, as seguintes informações na rotulagem: nome do produto, quantidade, ingredientes e validade.

Art. 36. Os utensílios disponíveis ao autoatendimento devem possuir cabos com dimensões apropriadas que impeçam o contato direto do consumidor com os produtos expostos ao consumo.

Parágrafo único. O local de venda deve dispor de cartazes com orientação aos consumidores sobre a correta utilização do serviço de autoatendimento.

Art. 37. Os alimentos perecíveis devem ser expostos à venda respeitando as condições de temperatura de refrigeração ou congelamento e o prazo de validade recomendados pelo fabricante ou conforme disposto no artigo 32.

Art. 38. As temperaturas de alimentos refrigerados e congelados expostos à venda devem ser monitoradas. Os balcões refrigerados, ilhas ou gôndolas de exposição devem ser dotados de termômetros, estar limpos e em perfeitas condições de funcionamento.

Parágrafo único. Os produtos devem estar dispostos de forma a não obstruir a passagem do ar frio. A capacidade volumétrica dos equipamentos de refrigeração e congelamento deve ser respeitada, com a finalidade de manter a temperatura adequada de armazenamento dos gêneros a que se destinam.

Art. 39. Os balcões refrigerados expositores de carnes nos açougues devem estar organizados sem misturar tipos de carnes (bovina, suína, aves, etc.), evitando contaminação cruzada. As carnes não podem ser penduradas acima de outros produtos alimentícios, a fim de impedir o gotejamento de sangue e outros exsudatos.

Art. 40. A exposição à venda de pescados deve ser conforme segue:

§ 1º Pescados frescos (inteiros, com ou sem vísceras) devem ser expostos à temperatura máxima de 4oC (quatro graus Celsius), preferencialmente até 2,5oC (dois e meio graus Celsius) com, no mínimo, 70% (setenta por cento) da superfície submersa em gelo produzido com água potável;

§ 2º Pescados resfriados devem ser expostos a temperaturas entre 0oC (zero graus Celsius) e 3oC (três graus Celsius).

§ 3º Caso os pescados tenham sido submetidos a prévio descongelamento, deve constar aviso por escrito no local de exposição à venda, de forma destacada: "Produto descongelado, não recongelar";

§ 4º Pescados secos e salgados/secos comercializados nas mesmas condições em que foram recebidos do fabricante ou somente fracionados podem ser expostos à venda em temperatura ambiente, caso inexistir recomendação divergente por parte do fabricante e desde que livres da possibilidade de contato com pragas e ou sujidades;

§ 5º Pescados secos e salgados/secos manipulados na ausência do consumidor no estabelecimento comercial (em posta, filetados, desfiados) somente podem ser expostos à venda embalados, identificados e em temperatura máxima de 4oC (quatro graus Celsius).

Art. 41. Para exposição à venda dos alimentos não perecíveis e bebidas envasadas, devem ser observadas as regras de armazenamento referentes à distância do piso, aos limites para empilhamento de volumes, à higiene do ambiente, à separação entre alimentos e produtos de higiene, entre outras. Os produtos alimentícios e bebidas envasadas expostos devem ser protegidos contra a irradiação solar.

Seção IV Manipulação e Exposição à venda de Carnes

Art. 42. Para efeito desta norma, considera-se manipulação prévia os seguintes procedimentos realizados para fins de armazenamento ou exposição à venda antes da entrega ao consumidor:

I - Qualquer preparo ou fracionamento;

II - Adição de ingrediente ou aditivos;

III - Retirada de algum componente natural;

IV - Qualquer processo que aumente a superfície de contato da carne;

Art. 43. A carne somente pode ser exposta à venda com manipulação prévia fora da presença do consumidor quando:

I - Estiver em perfeitas condições de conservação e apresentar características organolépticas próprias;

II - For produzida e embalada em ambiente climatizado;

III - For imediatamente embalada após a moagem e sua massa não ultrapassar 10 cm de espessura;

IV - A rotulagem contiver, no mínimo, as informações sobre espécie do animal, tipo de carne, data da moagem, condições de conservação e prazo para consumo;

V - For armazenada e exposta à venda em temperatura de até 8°C (oito graus Celsius);

VI - For comercializada no mesmo dia da moagem;

VII - A moagem e a embalagem forem realizadas por funcionário usando uniforme de cor clara, constituído de:

a) Jaleco;

b) Gorro ou outra proteção cobrindo todo o cabelo;

c) Avental impermeável sobre o jaleco;

d) Calçados fechados;

Parágrafo único: Fica garantido ao consumidor o direito de escolher a peça e exigir a moagem na sua presença.

Art. 44. A máquina de moer carne deverá ser desmontada e lavada no encerramento das atividades do dia, de modo que se apresente rigorosamente limpa e seca no início dos trabalhos do dia seguinte, devendo permanecer protegida de insetos e sujidades.

Art. 45. Nos estabelecimentos em que não forem atendidas as disposições do artigo 2º, a carne somente poderá ser moída a pedido do consumidor e na sua presença.

Art. 46. Os estabelecimentos comerciais somente poderão produzir carne conservada pela salga, conhecida como carne de sol, quando:

I - Utilizarem matéria-prima inspecionada, em perfeitas condições de conservação e com características organolépticas próprias;

II - Mantiverem à disposição da fiscalização e afixados em local visível a rotina de procedimentos e os fluxos de produção;

III - Possuírem área exclusiva para esse fim com as seguintes características:

a) Piso e parede revestidos com material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização e de cor clara;

b) Tanque revestido de material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização quando a salga for feita em salmoura;

c) Pia de material liso, resistente e de fácil higienização, com água corrente e sifão;

d) Mesa de manipulação de material liso, resistente e de fácil higienização;

e) Aberturas teladas com telas milimétricas e portas com mola e com proteção inferior contra insetos;

f) Ralos sifonados com tampas escamoteáveis;

§ 1º Após pronta, a carne salgada deve ser devidamente identificada e rotulada com, no mínimo, as seguintes informações: Espécie animal, nome da peça, data de fabricação, data de validade, modo de conservação;

§ 2º A exposição à venda da carne de sol deve ser em local protegido contra acesso de insetos.

Art. 47. Os produtos cárneos referidos nesta seção somente podem ser comercializados pelo estabelecimento produtor e fornecidos diretamente ao consumidor.

Art. 48. Os produtos originalmente destinados ao comércio, no varejo, embalados por unidade ou grupo de unidades para venda direta ao consumidor, não podem ser fracionados, manipulados, retirados das embalagens, ou submetidos a qualquer procedimento que altere seu padrão de identidade e qualidade.

Parágrafo único: Os produtos cárneos, à exceção daqueles referidos no caput deste artigo, quando fracionados, devem manter as embalagens originais à disposição da autoridade sanitária até o término da comercialização e deverão estar identificados conforme legislação vigente.

Seção IV **Pré-preparo e preparo dos alimentos**

Art. 49. O processo produtivo de alimentos deve obedecer fluxo linear, sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem deve ser isolada da área de preparo por barreira física ou técnica.

Art. 50. As áreas de pré-preparo e preparo de alimentos devem estar livres de caixas de madeira ou papelão.

Art. 51. As embalagens impermeáveis originais devem ser lavadas antes da abertura.

Art. 52. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.

Art. 53. Os produtos perecíveis podem permanecer à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário à manipulação.

§ 1º O tempo máximo de preparo desses produtos em temperatura ambiente deve ser de até 30 (trinta) minutos por lote ou duas horas em área climatizada.

§ 2º A climatização deve manter o ambiente entre 12oC (doze graus Celsius) e 18oC (dezoito graus Celsius).

Art. 54. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente, imersos em água ou sob água corrente.

§ 1º O descongelamento deve ser lento e efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5oC (cinco graus Celsius).

§ 2º O processo de descongelamento de pescados para exposição à venda resfriados deve ser realizado sob temperatura de até 2º C (dois graus Celsius), com prazo de validade de até 3 (três) dias contados desde o início do processo até a venda.

§ 3º O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas, em caso de uso imediato.

§ 4º Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

Art. 55. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante ou utilizar-se de água potável sob refrigeração até 5oC (cinco graus Celsius), ou em água sob fervura.

Art. 56. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, observando as instruções recomendadas pelo fabricante.

§ 1º A higienização compreende três etapas: lavagem para remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção ou sanitização por imersão em solução desinfetante ou sanitizante e enxágue com água potável;

§ 2º Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas.

Art. 57. Durante a cocção, os alimentos devem atingir no mínimo 65oC por 15 minutos (sessenta e cinco graus Celsius por quinze minutos), 70oC por 2 minutos (setenta graus Celsius por dois minutos) em todas as suas partes ou 74oC (setenta e quatro graus Celsius) no centro geométrico. Outras combinações de tempo e temperatura podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

Art. 58. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos à temperatura de, no máximo, 180oC (cento e oitenta graus Celsius);

II - o teor de compostos polares deve ser inferior a 25% (vinte e cinco por cento);

III - o óleo deve ser filtrado em filtros próprios para retirada de resíduos provenientes da fritura dos alimentos para reutilização;

IV - o óleo a ser reutilizado deve ser armazenado em recipientes tampados e protegidos da luz. Se o intervalo entre usos for superior a 12 (doze) horas, deve ser armazenado em geladeira.

V - o óleo deve ser descartado quando se observar formação de espuma e fumaça durante a fritura, escurecimento intenso da coloração do óleo e do alimento e percepção de odor e sabor não característicos;

VI - o óleo deve ser descartado quando os resultados da aferição da condição do óleo, por meio de instrumentos, indicarem alteração;

VII - o óleo não deve ser descartado na rede de esgoto ou na rede de águas pluviais;

VIII - o óleo recolhido ou destinado para reciclagem deve ser acondicionado em recipientes rígidos, fechados, armazenados fora da área de produção.

Art. 59. A qualidade sanitária de preparações à base de ovos deve ser garantida com os seguintes procedimentos:

I - obter certificação da qualidade dos fornecedores de ovos;

II - utilizar métodos de cocção que minimizem ou eliminem o risco de contaminação;

III - utilizar ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como maioneses, cremes, mousses, entre outros;

IV - armazenar os ovos preferencialmente, sob refrigeração;

V - os ovos devem ser limpos somente no momento de sua utilização;

VI - os ovos com a casca rachada devem ser descartados.

Art. 60. O alimento preparado deve ser submetido ao resfriamento de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e evitar a sua permanência em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana.

Parágrafo único. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60oC (sessenta graus Celsius) a 10oC (dez graus Celsius) em até 2 (duas) horas. Em seguida, deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5oC (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18oC (dezoito graus Celsius negativos).

Seção V

Distribuição de alimentos preparados

Art. 61. Os alimentos expostos ao consumo imediato devem estar protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas, gotículas de saliva, fios de cabelo, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

Art. 62. Os alimentos expostos ao consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura, apresentados a seguir:

§ 1º Os alimentos quentes expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de, no mínimo, 60oC (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas;

§ 2º Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60oC (sessenta graus Celsius), devem ser mantidos resfriados abaixo de 5oC (cinco graus Celsius), podendo ser aquecidos em presença do cliente;

§ 3º Os alimentos frios expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de até 10oC (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas;

§ 4º É permitida a exposição de produtos de panificação e confeitaria para consumo imediato que passaram por tratamento térmico, sem recheio ou com recheios de baixa atividade de água, fora de equipamentos térmicos, tais como: pão francês e outros tipos de pães contendo apenas matéria seca, recheios como chocolate, doce de leite, goiabada, frutas cristalizadas, entre outros. Devem ser protegidos do contato com insetos ou outras fontes de contaminação.

§ 5º É permitida a exposição de produtos de panificação e confeitaria com recheio perecível fora de equipamentos térmicos pelo prazo máximo de 1h (uma hora), assim que saiam do forno ou outro equipamento/processo de cocção, localizado no mesmo estabelecimento, com registro em planilha específica e embalados na presença do consumidor, com orientação de conservação ou de consumo imediato, protegidos do contato com insetos ou outras fontes de contaminação.

§ 6º Os alimentos expostos em condições que contrariem esses critérios devem ser descartados.

Art. 63. A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperaturas entre 80oC (oitenta graus Celsius) e 90oC (noventa graus Celsius), devendo ser aferida durante o tempo de distribuição.

Art. 64. O recebimento de dinheiro, cartões ou outros deve ser realizado em área específica. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

Seção VI Doação e reaproveitamento

Art. 65. As sobras de alimentos podem ser doadas ou reaproveitadas, desde que garantidas as condições de armazenamento e transporte, conforme determina esta Norma.

Parágrafo único. É proibido doar ou reaproveitar restos de alimentos para consumo humano, independente da forma de conservação.

Seção VII Guarda de amostras

Art. 66. As cozinhas industriais, cozinhas institucionais, restaurantes comunitários, cozinhas hospitalares, restaurantes comerciais de autosserviço e bufês devem guardar amostras dos alimentos prontos distribuídos para o consumo, com a finalidade de esclarecer possíveis ocorrências de doenças transmitidas por alimentos.

§ 1º. As amostras de alimentos devem ser coletadas após uma hora do tempo do período de distribuição ou imediatamente antes do consumo, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição e de acordo com o seguinte método de coleta:

I - proceder à higienização das mãos;

II - identificar as embalagens de primeiro uso ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela coleta;

III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente e nem soprá-lo;

IV - colocar a amostra do alimento com, no mínimo, 100 (cem) gramas;

V - utilizar uma embalagem para cada tipo de preparação;

VI - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

VII - guardar por 72 (setenta e duas) horas, observando as temperaturas a seguir:

a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4oC (quatro graus Celsius);

b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18oC (dezoito graus Celsius negativos);

c) alimentos líquidos sempre devem ser guardados sob refrigeração a 4oC (quatro graus Celsius).

§ 2º Quando houver mais de dez preparações alimentícias, devem ser coletadas e guardadas amostras de quatro delas que apresentam maior risco de contaminação.

Seção VIII

Transporte de alimentos

Art. 67. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem apresentar a relação individualizada dos veículos transportadores e suas características técnicas ao órgão competente de vigilância sanitária, conforme Lei Distrital nº 5.321, de 6 de março de 2014 e outras normas complementares vigentes, especialmente a que se refere à emissão de Certificado de Vistoria de Veículo - CVV pela Vigilância Sanitária.

Parágrafo único. As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

I - ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar produtos alimentícios e alimentos manipulados;

II - ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de alimento ou produto alimentício transportado.

Art. 68. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada do compartimento de carga fechado.

§ 1º os veículos devem apresentar-se em adequado estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos;

§ 2º os veículos devem ser previamente higienizados e a temperatura do compartimento de carga deve estar em conformidade com as exigências térmicas das cargas transportadas;

§ 3º Quando os veículos efetuarem o transporte de cargas de natureza distintas, as características organolépticas e sanitárias dos alimentos devem ser preservadas.

Art. 69. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos deve possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos entre as cargas e frequência de realização.

§ 1º Produtos de limpeza e desinfecção devem ser regularizados na Anvisa e não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos;

§ 2º Se for utilizado vapor para a higienização do veículo, devem ser descritos frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 70. Os ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados devem ser transportados sobre estrados. Os materiais usados para separar e proteger a carga não devem contaminar os produtos transportados e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga. O contato direto dos produtos transportados com o piso é permitido apenas quando as embalagens forem capazes de proteger os produtos contra danos e contaminação.

Art. 71. O transporte de alimentos preparados ou industrializados crus, semi-processados ou prontos para o consumo pode ser efetuado concomitante com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, desde que o risco de contaminação cruzada seja eliminado.

Art. 72. Alimentos preparados, produtos industrializados crus, produtos semi-processados, quando transportados em volumes a serem fracionados, devem apresentar no rótulo, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, prazo de validade e instruções sobre sua conservação.

Art. 73. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos.

Parágrafo único. As caixas térmicas devem estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 74. Os alimentos preparados, produtos industrializados crus, produtos semi-processados que exigem refrigeração ou congelamento devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura.

Parágrafo único. O compartimento de carga, ao ser carregado, deve estar pré-condicionado com a temperatura do produto alimentício que exigir a temperatura de conservação mais baixa.

Art. 75. Durante o transporte, alimentos preparados, produtos industrializados, produtos crus ou produtos semi-processados que exigem congelamento ou refrigeração devem ser mantidos nas temperaturas estabelecidas no Art. 32.

CAPÍTULO IV HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE

Art. 76. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em estado de conservação adequado.

§ 1º São etapas obrigatórias do procedimento de higienização:

- a) remoção de sujidades, lavagem com água e sabão ou detergente;
- b) enxágüe;
- c) desinfecção química seguida de enxague final ou desinfecção física pelo emprego de vapor.

§ 2º A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria, com periodicidade de acordo com o estabelecido nos Procedimentos Operacionais Padronizados;

§ 3º Produtos de limpeza e de desinfecção não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos e devem ser regularizados na Anvisa;

§ 4º Se for utilizado vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização e o tempo de contato com as superfícies em higienização.

§ 5º Nos serviços de alimentação hospitalar é necessário controlar a qualidade dos processos de higienização por meio de análises laboratoriais das bancadas de manipulação de alimentos e dos manipuladores, com periodicidade semestral, mantendo os registros à disposição da autoridade sanitária.

Art. 77. É proibido:

- I - varrer a seco;
- II - fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios, equipamentos e superfícies que entrem em contato com o alimento;
- III - reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, bem como, vasilhames de produtos de limpeza para armazenar alimentos;
- IV - lavar panos de limpeza e uniformes na área de manipulação;
- V - escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública;
- VI - manter animais no estabelecimento.

Art. 78. Os produtos sanificantes usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser regularizados pela Anvisa, com dizeres de rotulagem informando, entre outros:

- I - dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o número de autorização de funcionamento na Anvisa;
- II - nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;
- III - informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

Parágrafo único. Quando os produtos sanificantes forem retirados de sua embalagem original para fins de diluição, estes devem ser rotulados, declarando as informações mínimas de: princípio ativo, data de diluição e prazo de validade.

Art. 79. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados, utilizando equipamentos de proteção individual adequados e obedecendo as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

Parágrafo único. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha.

CAPÍTULO V SUPORTE OPERACIONAL

Seção I Abastecimento de água

Art. 80. A água utilizada para o consumo direto e preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público.

§ 1º A utilização de soluções alternativas, como água de poço, mina e outras fontes ou água potável transportada em caminhão pipa, é excepcionalmente permitida, desde que a água atenda à legislação vigente. A água deve ser tratada e a qualidade controlada por análise laboratorial;

§ 2º As empresas operadoras do sistema alternativo (a concessionária da água e a transportadora) devem possuir cadastro junto ao órgão competente. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar à disposição da autoridade sanitária;

§ 3º A água potável transportada em caminhão-pipa deve atender ao disposto na legislação vigente. A empresa fornecedora da água deve apresentar os laudos de análise deste produto, tanto para o estabelecimento comprador, quanto para a autoridade sanitária.

Art. 81. É obrigatória a existência de reservatório de água potável com superfície interna revestida por material atóxico, liso, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos, tampado e de fácil higienização.

§ 1º A higienização do reservatório deve ser realizada a cada 6 (seis) meses ou prazo inferior na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros;

§ 2º A manutenção e a higienização do reservatório devem ser atestadas por meio de documento, registrando a operação e as condições estruturais em que se encontram;

§ 3º A higienização do reservatório pode ser realizada por empresa especializada que possua licença sanitária para tal atividade ou funcionário capacitado, conforme Procedimento Operacional Padronizado específico.

Art. 82. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Art. 83. O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos, ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, deve ser produzido com água potável e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Seção II Esgotamento sanitário

Art. 84. O sistema de esgoto deve estar ligado à rede pública de coleta e quando utilizado sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pelo órgão competente.

Art. 85. Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento. A caixa de gordura deve ser limpa periodicamente.

Parágrafo único. Os detritos e a gordura retirados da caixa de gordura devem ser acondicionados em sacos plásticos e colocados no lixo ou recolhidos por empresa especializada.

Seção III Materia

cicláveis e resíduos sólidos

Art. 86. Os materiais recicláveis e os resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes for necessário, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas. Estes materiais e resíduos podem ser acondicionados em coletores de lixo específicos.

Parágrafo único. Os coletores de lixo devem ser distintos para depósito de resíduos secos e de resíduos orgânicos, dotados de tampas e de fácil limpeza.

Art. 87. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual, utilizados até o limite de dois terços da capacidade dos recipientes.

Parágrafo único. O lixo deve ser removido da cozinha por local diferente de onde entram as matérias primas e de onde passam alimentos prontos para o consumo, na impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

Seção IV Abastecimento de gás

Art. 88. A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica. Seção V Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Art. 89. Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros.

§ 1º As instalações devem ser dotadas de mecanismos de proteção com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas como: ralos sifonados com tampa escamoteável, aberturas teladas, cortina de ar (opcional), portas e janelas ajustadas aos batentes, instalações elétricas vedadas, entre outros;

§ 2º Todos os ambientes devem estar livres de vetores e pragas urbanas e ou vestígios de sua presença.

Art. 90. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas forem insuficientes para controlar os vetores e as pragas.

§ 1º Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. As atividades do estabelecimento devem ser suspensas para evitar riscos à saúde dos funcionários e dos consumidores;

§ 2º Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente, e os produtos utilizados devem estar regularizados na Anvisa;

§ 3º A empresa especializada deve fornecer ao cliente o comprovante de execução de serviço, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

I - nome do cliente;

II - endereço do imóvel;

III - praga(s) alvo;

IV - data de execução dos serviços;

V - prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;

VI - grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s);

VII - nome e concentração de uso do(s) produto(s) utilizado(s);

VIII - orientações pertinentes ao serviço executado;

IX - nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente;

X - número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e

XI - identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e número da licença sanitária com seu respectivo prazo de validade.

Art. 91. Quando a aplicação ocorrer em prédios de uso coletivo, comercial ou de serviços, a empresa especializada deve afixar cartazes informando a realização da desinfestação, com a data da aplicação, o nome do produto, grupo químico, telefone do Centro de Informação Toxicológica e número da licença sanitária da empresa responsável pelo procedimento.

CAPÍTULO VI QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES

Seção I Localização

Art. 92. A área externa deve ser mantida livre de focos de insalubridade, como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. O acesso à área de produção deve ser direto e independente, não comum à habitação e outros usos, restringindo o trânsito de pessoas não relacionadas ao serviço.

Seção II Instalações

Art. 93. As instalações devem contemplar a separação física das etapas de manipulação, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção e, ainda, evitar riscos de contaminação cruzada.

§ 1º As áreas de pré-preparo de hortaliças, de carnes e de panificação e confeitaria devem ser separadas por barreira física;

§ 2º Quando a dimensão da área física não permitir a separação de todas as áreas, devem existir áreas específicas para o pré-preparo e o preparo dos alimentos;

§ 3º Em áreas excepcionalmente reduzidas, as operações de pré-preparo devem ser realizadas em momentos diferentes das operações de preparo, sendo obrigatória a higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas e superfícies entre as operações;

§ 4º Os utensílios sujos devem ser direcionados para a área de lavagem de modo a evitar riscos de contaminação dos utensílios limpos e dos alimentos.

Art. 94. O dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário deve ser compatível com o volume de produção, os tipos de produtos, o padrão de cardápio e o sistema de distribuição e venda.

Art. 95. As reformas devem ser executadas em horário distinto do horário de manipulação dos alimentos, avaliando-se os riscos, de acordo com a extensão e o local da intervenção. As atividades devem ser suspensas até a conclusão da obra se houver riscos de contaminação dos alimentos.

Art. 96. Os lavatórios exclusivos para a higiene das mãos devem ser instalados em posições estratégicas em relação ao fluxo de produção dos alimentos e em número suficiente, de modo a atender toda a área de manipulação. Os lavatórios devem possuir tamanho compatível para evitar contato das mãos com as bordas da cuba e com a torneira. O lavatório deve ser dotado de sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, papel toalha descartável não reciclado ou outro equipamento de secagem e coletor de papel, acionado sem contato manual.

§ 1º A utilização de toalhas de pano para secagem das mãos ou de utensílios é proibida;

§ 2º Os estabelecimentos que dispõem de área de consumação devem possuir lavatórios de fácil acesso para os comensais, providos de papel toalha ou secador, dispensador de sabonete líquido e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Art. 97. O local de higienização e guarda de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ser exclusivo e separado da área de preparo de alimentos.

Seção III

Equipamentos, utensílios e móveis

Art. 98. Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

Parágrafo único. Os equipamentos, móveis e utensílios devem ser constituídos de material liso, resistente, impermeável e lavável. As superfícies de contato com alimentos devem ser íntegras, mantidas em adequado estado de conservação e permitir adequada higienização.

Art. 99. Os utensílios devem ser mantidos conservados, sem amassamentos e higienizados a cada uso.

Parágrafo único. Os sacos ou mangas de confeitiro devem ser descartáveis.

Art. 100. As geladeiras e os freezers devem ser mantidos em adequado estado de conservação, limpos e organizados e sem acúmulo excessivo de gelo.

Art. 101. Os equipamentos com componentes que propiciam riscos de acidentes, tais como, motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros devem ser dotados de mecanismos de proteção.

Art. 102. Os locais com grande volume de corte ou desossa de carnes, ou que usam máquinas do tipo serra-fita devem ser providos de equipamentos de proteção adequados para os manipuladores que realizam tais atividades, como luvas de malha de aço.

Art. 103. As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:

I - vedação total na porta;

II - revestimento com material lavável, impermeável e resistente;

III - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;

IV - prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;

V - dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;

VI - isento de ralo ou grelha.

Seção IV

Piso

Art. 104. O piso deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamentos ou infiltrações. Deve ter inclinação em direção aos ralos para permitir o escoamento da água.

§ 1º Os ralos devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores;

§ 2º As grelhas devem estar bem ajustadas, de modo a prevenir acidentes por queda.

Seção V

Paredes, tetos e forros

Art. 105. As paredes e divisórias devem ser sólidas, de cor clara, com acabamento liso e impermeável, não sendo permitidas divisórias ocas ou de material poroso, tal como o compensado.

Art. 106. Os tetos e os forros devem estar livres de contaminantes para os alimentos. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de cor clara, de material não inflamável e impermeável. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, entre outros.

Seção VI

Portas e janelas

Art. 107. As portas devem ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção,

na parte inferior, contra insetos e roedores.

Art. 108. As janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas por telas com espaçamento de um milímetro, removíveis para facilitar a limpeza. As janelas devem impedir que os raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

Seção VII Iluminação

Art. 109. A iluminação deve ser uniforme, com quantidade de lux compatível com o tipo de atividade, sem ofuscamento e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas e luminárias das áreas de manipulação e consumação devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão.

Art. 110. As instalações elétricas devem ser preferencialmente embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações, desde que permitam a higienização e manutenção do ambiente.

Seção VIII Ventilação e climatização

Art. 111. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico nas áreas de manipulação, com temperatura entre 23°C (vinte e três graus Celsius) e 26°C (vinte e seis graus Celsius), a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.

Art. 112. A circulação de ar pode ser feita por meio de ar insuflado filtrado ou através de exaustão.

§ 1º O fluxo de ar deve ser direcionado para fora das áreas limpas;

§ 2º Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis na saída da tubulação para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas;

§ 3º Os equipamentos e filtros devem ser submetidos à manutenção e higienização periódicas conforme as normas específicas, mantendo-se os registros das operações.

Art. 113. Os ventiladores e os climatizadores com aspersão de neblina não devem ser utilizados sobre os alimentos ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

Seção IX Vestiários e instalações sanitárias

Art. 114. Os vestiários dos funcionários e os banheiros para o público geral não devem se comunicar diretamente com as áreas de armazenamento, manipulação, distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por sexo e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

§ 1º As instalações sanitárias devem dispor de vaso sanitário sifonado com assento, tampa e descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante e coletor de papel, acionado sem contato manual;

§ 2º Os vestiários devem possuir armários individuais para pertences dos funcionários, em adequado estado de conservação com, pelo menos, 1 (um) chuveiro para cada 20 (vinte) funcionários;

§ 3º A separação dos banheiros por sexo em estabelecimentos de pequeno porte fica a critério da autoridade sanitária.

Seção X Área de distribuição e consumo dos alimentos

Art. 115. O equipamento de exposição do alimento preparado, na área de consumação, deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

Art. 116. Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados, não devendo estar posicionados entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição.

Art. 117. Os ventiladores e os condicionadores de ar são permitidos nos refeitórios, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os alimentos.

Art. 118. A área de distribuição deve ser provida de barreiras de proteção contra o acesso de insetos e animais, especialmente pombos, pássaros e morcegos.

Art. 119. Será permitida a permanência de animais em estabelecimentos específicos, somente na área de consumação, desde que possuam espaço identificado, reservado e adequado para recebê-los.

§ 1º Não será permitida a entrada de animais em estabelecimentos comerciais varejistas de pequena permanência sem consumação no local, tais como: supermercados, mercearias, padarias e similares, salvo situações previstas em lei;

§ 2º Entende-se como espaço reservado: área de consumação destinada para os consumidores e seus animais, revestida de material sanitário e provida de ponto de água para higienização;

§ 3º Este espaço deve ser isolado das áreas de recepção de matéria prima, armazenamento, preparo, venda e consumação, para evitar contaminação cruzada de alimentos e incômodo aos demais consumidores;

§ 4º O estabelecimento deverá manter funcionário paramentado para efetuar a higienização do ambiente, que somente poderá realizar outros serviços com adequada separação de atividades, completa higienização pessoal e troca de uniforme.

CAPÍTULO VII DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES

Seção I

Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP

Art. 120. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e POP, que descrevam as rotinas do serviço de alimentação desenvolvidas no local. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e devem estar acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. Devem existir, no mínimo, os seguintes POP:

I - higiene e saúde dos funcionários;

II - capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no § 1º do Art. 13 deste Regulamento;

III - controle de qualidade na recepção de mercadorias;

IV - transporte de alimentos, quando pertinente;

V - higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;

VI - higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VII - controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Art. 121. O POP relacionado à saúde dos funcionários deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

Art. 122. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis, veículos transportadores de alimentos e do reservatório de água deve conter, no mínimo, a frequência, a descrição dos procedimentos e produtos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura em que devem ser utilizados. O POP deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos.

Art. 123. O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

Art. 124. As temperaturas dos equipamentos de conservação a frio e de conservação a quente, das áreas de armazenamento e distribuição à venda, devem ser monitoradas e registradas em planilhas de verificação constantes no Manual de Boas Práticas.

