



## **RESOLUÇÃO SESA Nº 465/2013**

(Publicada no Diário Oficial do Estado nº 9036, de 04/09/13)

**O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE**, usando da atribuição que lhe confere o Art. 45, Inciso XIV, da Lei Estadual nº 8.485 de 03 de junho de 1987 e o artigo 9º, Inciso XV e XVI, do Decreto Estadual nº 2.270 de 11 de janeiro de 1988, e

- considerando a Portaria nº 326/1997/SVS/MS, a Resolução RDC nº 275/2002, a Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e a Lei nº 13.331/2001, que dispõe sobre o Código de Saúde do Paraná;
- considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância sanitária, visando a segurança alimentar e as condições higiênico-sanitárias no transporte de alimentos no âmbito estadual,

### **RESOLVE:**

**Artigo 1º** - Aprovar o Regulamento técnico com os procedimentos de boas práticas a serem observados no transporte de alimentos, matéria-prima, ingredientes e embalagens no Estado do Paraná, constante no ANEXO I, parte integrante desta Resolução.

**Artigo 2º** - Os veículos transportadores de alimentos em qualquer de sua fase de produção, ou seja, matéria-prima, insumos, embalagem, produto elaborado, pré-processado, processado, descrito no ANEXO I deste regulamento, ficam obrigados a cumprir as boas práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados estabelecidos no Regulamento aprovado por esta Resolução.

**Artigo 3º** - O não cumprimento ao disposto no Regulamento aprovado por esta Resolução configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica e da Lei nº 13.331, de 23 de novembro de 2001, a saber, o Código Sanitário do Estado do Paraná.

**Artigo 4º** - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogada a Resolução SESA nº 413/2013, publicada no Diário Oficial do Estado nº 9003, de 19/07/2013.

Curitiba, 02 de setembro de 2013.

Michele Caputo Neto  
**Secretário de Estado da Saúde**

**\* Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial**



## ANEXO I DA RESOLUÇÃO SESA Nº 465/2013

### REGULAMENTO TÉCNICO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

#### 1. ALCANCE

##### 1.1 Objetivo:

Estabelecer as boas práticas de transporte de alimentos a fim de garantir a qualidade, inocuidade e condições higiênico-sanitárias dos produtos.

##### 1.2 Âmbito de aplicação:

Este Regulamento Técnico se aplica a todo veículo de transporte de alimentos em qualquer fase de produção, matéria-prima, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos no Estado do Paraná.

Exclui-se deste Regulamento, veículos que sejam caracterizados como comércio ambulante e em feiras-livres onde há preparo de alimentos para oferta direta e imediata ao consumidor.

O cumprimento dos requisitos constantes nesta norma não excetua a aplicação de outras legislações que de alguma maneira venham a complementá-la.

#### 2. DEFINIÇÕES

Para efeito desta norma, se define como:

**2.1. Alimento processado:** são os alimentos preparados, pré-cozidos ou cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Podem estar prontos para o consumo imediato ou requererem aquecimento ou cozimento complementar.

**2.2. Matéria-prima:** toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

**2.3. Ingrediente:** é toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

**2.4. Higienização:** Procedimento de limpeza e sanitização/desinfecção.

#### 3. EXIGÊNCIAS

**3.1. Os veículos de transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de pragas e vetores, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos transportados.**

**3.1.1. É proibido o transporte de pessoas e animais no compartimento de carga, em veículos de transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens de alimentos.**



**3.1.2.** A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga.

**Parágrafo Único:** Não é permitido repousar, viajar, ou transportar pertences pessoais no compartimento de carga.

**3.2.** É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens de alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

**3.3.** Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características de carga e dos produtos transportados.

**3.3.1.** Os procedimentos para utilização e higienização dos tanques para transporte de alimentos devem ser descritos em forma de POP – Procedimento Operacional Padronizado.

**3.3.2.** Os materiais utilizados para proteção e fixação de cargas (cordas, lonas plásticas, encerados e outros) devem estar íntegros, limpos, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

**3.4.** Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechado devem ser revestido(s) de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

**3.5.** As operações que envolvam do ato de carregar, transportar e descarregar não podem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.

**3.6.** Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.

**Parágrafo Único:** O disposto no item 3.6 não se aplica ao transporte de grãos.

**3.7.** Os veículos destinados ao transporte de alimentos que necessitem de controle de temperatura, resfriados, congelados ou aquecidos, devem possuir equipamentos que garantam a mesma dentro dos parâmetros exigidos pela legislação durante todo o procedimento de transporte.

**3.7.1.** Os veículos de que trata o item anterior devem ser providos permanentemente de instrumentos de medição que permitam o monitoramento da temperatura durante as operações de transporte de modo a garantir a temperatura exigida para o tipo de produto transportado.

**3.7.2.** Os instrumentos de medição devem ser calibrados e de fácil leitura.

**3.8.** Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo que necessitem de controle de temperatura para sua conservação devem ser mantidos durante o transporte nas seguintes especificações:

I – Produtos congelados: conforme a especificação do fabricante ou no mínimo a  $-12^{\circ}\text{C}$ ;

II – Pescados resfriados crus: no máximo a  $3^{\circ}\text{C}$  ou conforme legislação específica, se houver, ou do embalador, atendendo a mais restritiva;

III – Alimentos prontos para consumo, preparados com pescados crus: no máximo a  $3^{\circ}\text{C}$ ;

IV – Carnes e derivados resfriados crus: No máximo a  $7^{\circ}\text{C}$  ou conforme especificação da



rotulagem, considerando sempre a mais restritiva;

V – Alimentos prontos para o consumo preparado com carnes cruas: no máximo a 5°C;

VI – Leite e derivados lácteos: conforme especificação do fabricante ou no máximo a 7°C quando não especificado.

**Parágrafo Único:** Caso o produto tenha temperatura na rotulagem diferente da legislação específica do produto, atender o fabricante.

VII – Outros alimentos resfriados, atender o determinado na rotulagem pelo fabricante e em caso de produtos prontos para consumo não rotulados no máximo a 5°C;

VIII – Produtos preparados para o consumo que devem ser servidos quentes: no mínimo a 60°C, sendo que o tempo de transporte deve ser condizente com o prazo máximo entre preparo e consumo de 6 horas.

**Parágrafo Único:** Produtos preparados para consumo que devam ser conservados e servidos quentes devem ser acondicionados em recipientes de superfície adequada ou embalagens próprias para os alimentos, devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, identificação do produto, a data e horário de preparo, o prazo de validade e horário máximo de consumo, bem como a temperatura de conservação, que deverá ser de no mínimo 60°C observando o tempo máximo de 6 horas entre preparo e consumo.

**3.9.** Os produtos que tiverem como exigência a manutenção de temperatura de resfriamento, congelamento ou “a quente” deverão ser transportados em veículos que propiciem a manutenção das temperaturas especificadas no item 3.8, de acordo com a categoria.

**3.9.1.** O compartimento refrigerado dos veículos deve estar com a temperatura pré-condicionada antes de serem carregados.

**3.9.2.** O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.

**3.9.3.** As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de superfície adequada ou embalagens próprias para os alimentos, devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, identificação do produto, a data de preparo e o prazo de validade e a temperatura de conservação.

**3.9.4.** É permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo de material liso, impermeável, de fácil higienização, atóxico, com tampa ou outro sistema de fechamento e proteção, desde que seja garantida a temperatura estabelecida para o alimento durante todo transporte.

**3.9.5.** Os alimentos prontos para consumo só podem ser transportados com outros alimentos desde que devidamente protegidos, separados, de forma a evitar a contaminação cruzada.

### **3.10. TRANSPORTE DE ÁGUA POTÁVEL EM TANQUE**

I – Os tanques, válvulas e equipamentos dos veículos transportadores devem ser exclusivos para o armazenamento e transporte de água potável;

II – O tanque deve ser de material anticorrosivo, atóxico, liso, de fácil higienização, e que não altere a qualidade da água transportada;



- III – Provido de indicador do nível de água, bocal de alimentação com tampa que permita o fechamento hermético;
- IV – Provido de sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida em seu interior;
- V – Provido de mangueira para transferência da água para o tanque reservatório do usuário dotado de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de higiene e conservação;
- VI – O tanque deve ser higienizado sempre que houver mudança na origem da água e obrigatoriamente a cada quatro meses. O POP (Procedimento Operacional Padronizado) de higienização do tanque deve acompanhar o transporte, junto com a licença sanitária, bem como o formulário de registro das datas de higienização;
- VII – Os produtos para higienização, de que trata o item VI, devem ser regularizados junto ao Ministério da Saúde/ANVISA;
- VIII – No POP de higienização devem constar à frequência, produtos utilizados, método de higienização, responsável, e o monitoramento, expressando quem monitora, método utilizado e frequência;
- IX – Manter o registro com dados atualizados sobre o fornecedor e a fonte de água;
- X – Manter registro atualizado das análises de controle da qualidade da água;
- XI – Assegurar que a água fornecida contenha um teor mínimo de cloro residual livre de 0,5 mg/L;
- XII – É obrigatório a inscrição no veículo transportador de forma visível a inscrição “ÁGUA POTÁVEL” e os dados de endereço e telefone para contato.

### **3.11. TRANSPORTE DE ALIMENTOS A GRANEL EM CAMINHÕES TANQUE**

- I – É proibido o transporte de alimento a granel em qualquer estado físico, líquido, pastoso, gel, ou outro, em qualquer fase do processamento em tanques que sejam utilizados para outros fins, que não o armazenamento e transporte de alimentos;
- II – O tanque deve ser de material anticorrosivo, atóxico, liso, de fácil higienização, de material adequado e que não altere a qualidade do alimento nele transportado;
- III – É obrigatória a higienização antes do carregamento de novo lote do mesmo produto ou de produtos alimentícios diferentes;
- IV – É obrigatória a identificação do produto, destino e fabricante.
- V – Deve acompanhar a documentação do veículo O POP (procedimento operacional padrão) de higienização do tanque, juntamente com a licença sanitária, bem como o formulário de registro das datas de higienização;
- VI – Os produtos para higienização, de que trata o item V, devem ser regularizados junto ao Ministério da Saúde/ANVISA;
- VII – No POP de higienização devem constar minimamente a frequência, produtos utilizados, método de higienização, responsável, e o monitoramento, expressando quem monitora, método utilizado e frequência.



#### **4 – LICENÇA SANITÁRIA**

**4.1.** Somente poderão transportar alimentos os veículos licenciados pelo órgão de saúde competente.

**4.2.** A licença sanitária deve ser expedida pelo órgão de vigilância sanitária do município onde está localizado o estabelecimento responsável ou proprietário pelo veículo. Em caso de possuir mais de um estabelecimento, localizado em municipalidades diferentes, a mesma poderá ser expedida em qualquer um deles.

**4.3.** Na licença sanitária deve também constar a placa do veículo, tipo, nº do chassi.

**4.4.** A licença sanitária atualizada deve acompanhar a documentação do veículo e estar disponível sempre que solicitado pelas autoridades competentes.

#### **5 – REFERÊNCIAS**

- Decreto-Lei nº 986/1969 – Institui as Normas Básicas sobre Alimentos. DF, BR.
- Decreto nº 30.691/1952 – Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
- Lei nº 9.782/1999 – Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências.
- Lei nº 13.331/2001 – Dispõe sobre a organização, regulamentação, fiscalização e controle das ações dos serviços de saúde do Estado do Paraná.
- Portaria nº 2.619/2011 – SMS/SP – Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, transporte, armazenamento, distribuição, fracionamento, comercialização e uso de alimentos.
- Portaria nº 2.914/2011 – MS – Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Resolução nº 10/1984 – CISA/MA/MS - Dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.
- Resolução RDC nº 216/2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação
- Resolução RDC nº 275/2002 – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- Resolução nº 19/1990 (SESA/PR) – Aprova a Norma Técnica para o controle higiênico-sanitário dos veículos de transporte.