

**SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO PARANÁ - SESA
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA**

Nota Técnica nº 08/13 – DVVSA/CEVS/SESA – 29 de agosto 2013.

BOAS PRÁTICAS PARA COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

A Secretaria do Estado da Saúde do Paraná buscando esclarecer e uniformizar as ações a serem adotadas pelas equipes de Vigilância Sanitária das Regionais e Municípios durante as atividades exercidas na análise e adoção de medidas relacionadas aos riscos sanitários no âmbito do preparo, armazenamento e comercialização que envolve a prática de venda de alimentos pelo denominado “comércio ambulante de alimentos” e considerando a regulação vigente sobre as boas práticas de fabricação de alimentos, presta abaixo os seguintes esclarecimentos às equipes de Vigilância Sanitária das Regionais de Saúde e dos Municípios do Estado:

1 - IMEDIAÇÕES (para aqueles que tenham pontos fixos)

Área externa livre de focos de insalubridade, de vetores e outros animais na vizinhança; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada entre outros. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.1.7, Decreto nº 5.711/2002, art. 369 inciso III)

2 – MANIPULADORES

2.1 - HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS

Existência de instalação, ou local definido próximo, que permita a lavagem das mãos, e álcool 70º, ou outro desinfetante aprovado pelo MS para anti-sepsia de mãos, junto ao ambulante. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.6.4)

2.2 – UNIFORMES

Os ambulantes deverão utilizar pelo menos jaleco/guarda-pó em cor clara e protetor de cabelo e estes devem estar limpos e íntegros. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.6.3 e 4.6.6)

2.3 – ASSEIO PESSOAL

Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com cabelos protegidos. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.6.3 e 4.6.5)

2.4 - SAÚDE DO MANIPULADOR

Ausência de afecções cutâneas, ferimentos, sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.6.1 e 4.6.2)

3 - INSTALAÇÕES FÍSICAS (Equipamentos, carrinhos, utensílios, bancadas, etc.)

3.1 - Devem estar em condições higiênicas adequadas e devem ser limpas e sanitizadas na frequência adequada para mantê-los em condições que não permitam a contaminação dos alimentos que serão manipulados. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.2.1)

3.2 - Permitido somente a utilização de “não tecidos” descartáveis, para higienização ou secagem de superfícies de equipamentos, utensílios, móveis, não sendo permitido a utilização de “panos”. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.2.1, 4.2.6, 4.8.7)

3.3 - As superfícies de móveis, utensílios, equipamentos que entram em contato com o alimento deverão ser de material que permita a higienização e não retenham resíduos de matéria orgânica. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.1.15 , 4.1.17, 4.2.1, 4.2.4, 4.8.7, 4.10.1, Decreto nº 5.711/2002, art. 369 inciso XVI)

3.4 - Utensílios devem ser guardados sempre limpos e armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra contaminação.

Uso de pegadores ou similar para preparo dos alimentos. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.1.15, 4.2.1, 4.10.1, 4.10.5)

3.5 - Os utensílios (copos, pratos, talheres etc) para serem utilizados pelo consumidor, devem ser descartáveis. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.10.5)

4 - LIXO

4.1 - Para ambulantes com pontos fixos (quiosques, trailers e outros) : recipiente para lixo com saco plástico interno que deverá ser recolhido na frequência necessária a não permitir acúmulo de sujidades, resto de alimento, atraindo assim insetos e outras pragas. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3, Decreto nº 5.711/2002, art. 369 inciso XV)

4.1.1 - O recipiente para coleta deverá ser de material lavável e o mesmo deverá estar devidamente higienizado no início das atividades diárias. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3, Decreto nº 5.711/2002, art. 369 inciso XV)

4.2 - Para ambulantes que não têm ponto determinado: devem ter disponível um dispositivo com saco plástico que permita a recepção de lixo como papeis, envoltórios de canudos, guardanapos, ou afins e que possam ser descartados nos pontos de coleta ou recipientes de coleta pública disponíveis ao longo das ruas da cidade, evitando assim que lixo seja disposto inadequadamente. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3, Decreto nº 5.711/2002, art. 369 inciso XV)

5 - ARMAZENAMENTO DE ÁGUA (CASO EXISTA)

5.1 - Caixas de armazenamento de água em ambulantes com instalações fixas, devem ser higienizadas periodicamente e manter no local a planilha de registro da data de higienização, bem como os produtos utilizados. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.4.4, Decreto nº 5.711/2002, art. 188 incisos VII)

5.2 – Devem possuir tampas que permitam sua perfeita vedação, não permitindo acesso de insetos ou outros animais como ratos e pássaros. (Decreto nº 5.711/2002, art. 188 incisos I)

5.3 – A água utilizada deve ser tratada, não sendo permitido o uso de água proveniente de minas, poços ou outras fontes sem tratamento. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.4.1, Decreto nº 5.711/2002, art. 178 parágrafo 1º, Art nº 369 inciso XIV)

6 - MATÉRIAS- PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

6.1 - A matéria-prima deve ser proveniente de estabelecimentos devidamente licenciados junto ao órgão competente. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.7.1, Decreto nº 5.711/2002, art. 376 incisos I, II)

6.2 - Produtos de origem animal devem ter disponível para a fiscalização o rótulo ou a nota fiscal de compra para comprovação de origem. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.7.1, 4.8.1, Decreto nº 5.711/2002, art. 376 incisos I, II)

6.3 - As matérias-primas quando não mais estiverem armazenados em sua embalagem original, devem estar armazenadas em recipientes com identificação, data de fracionamento e data de validade. (Resolução RDC nº 216/2004 item 3.7.5, Decreto nº 5.711/2002, art. 378, 379, 381, 382)

6.4 - Preferencialmente não utilizar bisnaga ou outro recipiente para a oferta de molhos, maionese, ou similares, substituindo por embalagens individuais tipo “blister”, “sachet” ou afins. Quando as mesmas forem utilizadas devem ser mantidas sob refrigeração e ao final do turno de trabalho as sobras devem ser descartadas. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.7.1, 4.7.5, 4.8.1, 4.8.7, 4.9.2)

6.5 - Não é permitido o uso de maionese caseira. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.7.1, 4.8.1, Decreto nº 5.711/2002, art. 376 incisos I, II).

6.6 - As embalagens devem estar limpas, com dispositivo que permita sua vedação. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.8.1, Resolução RDC nº 91/2001 Itens 2.1, 3.1)

7 - ARMAZENAMENTO

7.1 - Os produtos já elaborados não deverão estar em contato com produto não elaborado, principalmente verduras e frutas não higienizadas, produtos de carnes. (Resolução RDC nº 216/2004 item 4.8.3)

7.2 - Os produtos deverão ter rotulagem, data de validade, característica organolépticas próprias, temperatura adequada ao disposto na rotulagem ou legislação específica do produto. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.7.5, 4.8.6, 4.8.18)

7.3 - Os produtos perecíveis serão armazenados obedecendo a capacidade do equipamento (freezer, geladeira) e controle de temperatura conforme as características (congelados, resfriados). (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.1.2, 4.8.18)

8 - MANIPULAÇÃO/ÁREA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

8.1 - Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, sendo tomadas medidas para evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.1.2, 4.8.18).

8.2 - Matérias primas e ingredientes caracterizados como perecíveis serão expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário, devendo ser preparado em quantidades menores, para que fiquem o menor tempo possível sem refrigeração. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.5)

8.3 - Matérias primas e ingredientes que não são utilizados na sua totalidade, são acondicionados adequadamente e identificados com no mínimo as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.6)

9 - TEMPERATURAS A SEREM OBSERVADAS:

9.1 - Alimentos submetidos ao aquecimento (cocção) no mínimo a 70°C. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.8)

9.2 - Para conservação a quente, os alimentos preparados serão submetidos a temperatura superior a 60°C por no máximo 6 horas. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.15)

9.3 - Os óleos e gorduras são aquecidos e utilizados em uma temperatura não superior a 180°C, sendo substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicos ou sensoriais, tais como sabor, aroma e formação intensa de espuma e fumaça. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.11)

9.4 - Alimentos congelados, antes do tratamento térmico, procedem ao descongelamento em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C, ou em forno microondas, exceto aqueles que o fabricante recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado. (Resolução RDC nº 216/2004 Itens 4.8.12, 4.8.13)

9.5 - Alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos em temperatura de refrigeração não sendo permitido o recongelamento. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.14)

9.6 - Para alimentos conservados sob refrigeração ou congelamento após a cocção, a temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C a 10°C em no máximo duas horas. Em seguida conservado sob refrigeração em temperatura inferior a 5°C ou congelado em temperatura igual ou inferior a - 18°C (dezoito graus negativos). (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.16)

9.7 - Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a 4°C ou inferior é de 5 dias e entre 4°C e 5°C prazo de consumo menor que 4 dias. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.17)

9.8 - Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelados são identificados com no mínimo: designação, data de preparo e validade. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.18)

9.9 - Alimentos onde não se observam critérios de tempo/temperatura acima definidos não deverão ser reaproveitados. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.1)

9.10 - Os alimentos consumidos crus são submetidos a processo de higienização (limpeza e sanitização) sendo os produtos utilizados na higienização regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.19)

9.11 - Alimentos prontos expostos a venda direta:

9.11.1 - Quentes: devem ser mantidos a uma temperatura superior a 60°C por no máximo seis horas. (Resolução RDC nº 216/2004 itens 4.8.15, 4.10.3)

9.11.2 - Resfriados: devem ser mantidos sobre refrigeração a temperatura inferior a 5°C. (Resolução RDC nº 216/2004 Item 4.8.16, 4.10.3)

REFERÊNCIAS

1. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216 – ANVISA, de 15 de setembro de 2004.
2. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 91 – ANVISA, de 11 de maio de 2001.
3. Decreto nº 5.711, de 23 de maio de 2002.
4. Lei nº 13331, de 23 de novembro de 2001.