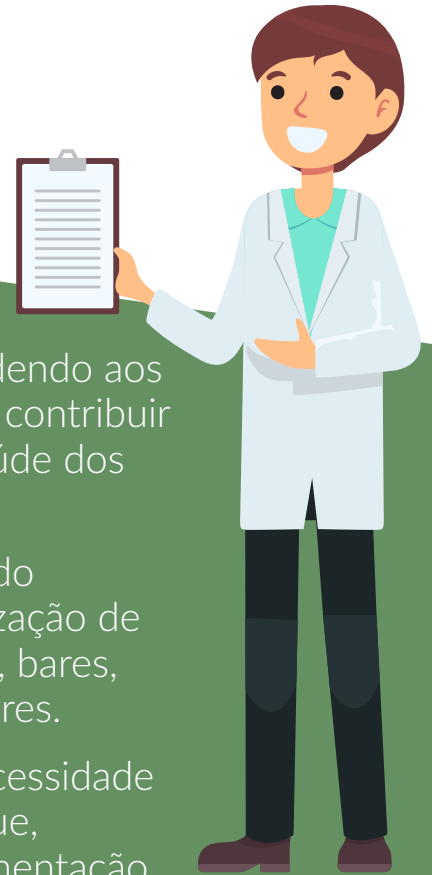




O nutricionista em alimentação coletiva e o direito do consumidor



O nutricionista é o profissional de saúde, que, atendendo aos princípios da ciência da Nutrição, tem como função contribuir para a promoção, manutenção e recuperação da saúde dos indivíduos e da coletividade.

Esta cartilha visa a orientar sua atuação apresentando normas legais e administrativas pertinentes à fiscalização de alimentos do município do Rio de Janeiro em hotéis, bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos similares.

Vale ressaltar que este documento não esgota a necessidade de cumprimento das normas e demais instruções que, porventura, possam incidir sobre os serviços de Alimentação.

O NUTRICIONISTA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA E O DIREITO DO CONSUMIDOR

EXPEDIENTE

Autores: Flávia Guimarães, Julia Ramalho, Juliana Meckelburg, Lilian Gullo, Lucia França, Luciléia Colares, Maria Arlette Saddy, Marta Moeckel, Rosangela Banharo e Samara Crancio

Colaboradores: Amanda Wanderley, Leticia Manacorda, Lucia Andrade, Maria Letícia Leite dos Santos, Mariana de Araújo Ferraz, Mariângela Polastri e Vanessa Fonseca

Assessora de Comunicação: Laira Rocha

Revisão: Sergio Del Giorno (Agência Entremeios Comunicação) e CRN-4

Projeto Gráfico e Diagramação: Lineu Blind (Agência Entremeios Comunicação)

Copyright 2014. Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região

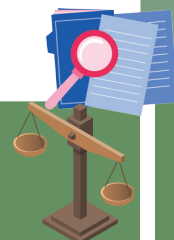
Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. 1ª edição: Junho/2014. 2ª edição: Setembro/2014. 3ª edição revisada: Agosto/2019. 4ª edição revisada: Setembro/2021.



SUMÁRIO



INTRODUÇÃO	04
FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS: BREVE HISTÓRICO	05
COMPETÊNCIAS: PROCON, DECON E VISA-RJ	06
LEGISLAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL RELACIONADA A ALIMENTOS	07
PROCEDIMENTOS NORMATIZADOS PARA HOTÉIS, BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS SIMILARES.....	17
Alimentos e Produtos para Consumo	17
Coleta de Amostras	20
Edificações e Instalações	20
Equipamentos, Móveis, Utensílios e Materiais.....	20
Higiene Pessoal.....	23
Informações ao Consumidor	24
Manipulador	24
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO	25



INTRODUÇÃO



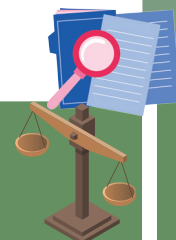
A Lei 8.078/90, conhecida como Código de Proteção e Defesa do Consumidor (CDC), em vigor desde março de 1991, é um conjunto de regras que regulam as relações de consumo, protegendo e defendendo a vida, a saúde, a dignidade e a segurança do consumidor e colocando os órgãos de fiscalização de defesa do consumidor a seu serviço, tais como: Órgão de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON), Delegacia Especializada na Defesa do Consumidor (DECON) e Vigilância Sanitária (IVISA).



FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS: BREVE HISTÓRICO



1946	Criação da Organização Mundial de Saúde.
1963	Estabelecimento do <i>Codex Alimentarius</i> internacional.
1969	Publicação pelo Ministério da Saúde do Decreto-lei 986, que instituiu as normas básicas para alimentos.
1971	Classificação pela Organização Mundial de Saúde de padrões microbiológicos da água.
1988	Constituição Federal afirma a saúde como um direito de todos.
1990	Publicação da Lei 8.078, que estabelece normas de proteção e defesa do consumidor.
1993	Publicação pelo Ministério da Saúde do primeiro documento sobre Boas Práticas de Fabricação (Portaria MS 1.428).
1997	Publicação pelo Ministério da Saúde da Portaria MS 326, que trata das condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
1999	Criação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária como órgão regulador, normatizador, controlador e fiscalizador na área de vigilância sanitária (Lei 9.782).
2002	Publicação pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária da Portaria RDC 275, que trata dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
2004	Publicação pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária da Portaria RDC 216, que trata das Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
2015	A Constituição Federal, por meio da Emenda Constitucional 064/2010, inclui o direito à alimentação entre os direitos sociais individuais e coletivos.



COMPETÊNCIAS: PROCON, DECON E VISA-RJ

Os órgãos de fiscalização, em geral, são destinados a defender e proteger os direitos e interesses dos consumidores, tendo por função acompanhar e fiscalizar as relações de consumo entre consumidores e fornecedores; aplicar as penalidades administrativas e, quando for o caso, criminais; orientar o consumidor sobre seus direitos; planejar e executar a política de defesa do consumidor, entre outras atribuições específicas.

PROCON-RJ – AUTARQUIA DE PROTEÇÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

Lei estadual 5.738/2010, artigo 4º: dispõe sobre a competência do PROCON. Ao realizar a fiscalização, na hipótese de configurar crime, este encaminha para a Delegacia Especializada.

www.procon.rj.gov.br | www.facebook.com/ProconRJ/ | www.instagram.com/procon_rj/

Material de apoio: Lei federal 8.078/1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

PROCON CARIOCA – MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

Lei municipal 5.302/2011. Órgão Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor destinado a promover as ações de educação, orientação, proteção, fiscalização e defesa do consumidor. Funciona no âmbito da Secretaria Extraordinária de Proteção e Defesa do Consumidor (Sedecon) da Prefeitura do Rio de Janeiro.

www.rio.rj.gov.br/web/proconcarioca | www.facebook.com/proconcarioca/
| www.instagram.com/proconcariocaoficial/

Material de apoio: Menu de Direitos. Procon - RJ de 20/06/2013

DECON-RJ – DELEGACIA DO CONSUMIDOR

Criada em 24 de janeiro de 2001 com a finalidade principal de apurar e investigar os crimes previstos nos Artigos 61 a 80 da Lei 8.078 de 11 de setembro 1990.

www.decon.com.br

Material de apoio: Lei federal 8.137 /1990. Define crimes contra a ordem tributária, econômica e contra as relações de consumo, e dá outras providências.

INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZOOSES E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA - IVISA-RIO

Criada em 1978, busca o cumprimento da norma sanitária, com o objetivo de detectar riscos à saúde e tomar medidas que previnam, minimizem ou eliminem esses riscos.

www.rio.rj.gov.br/web/vigilanciasanitaria/o-ivisa
www.instagram.com/ivisa_rio/ | www.facebook.com/vigilanciasanitariario/



LEGISLAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL RELACIONADA A ALIMENTOS

LEGISLAÇÃO FEDERAL (Brasil)

Brasil. **Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990.** Define crimes contra a ordem tributária, econômica e contra as relações de consumo, e dá outras providências. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 28 de dezembro de 1990.

Brasil. **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.** Código de Defesa do Consumidor. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 12 de setembro de 1990 (Seção 1 suplemento).

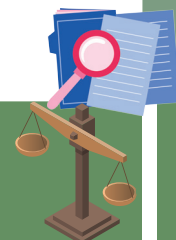
Brasil. **Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.** Aprovado regulamento técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 2 de dezembro de 1993.

Brasil. **Portaria MS nº 326, de 30 de julho de 1997.** Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 1 de agosto de 1997.

Brasil. **Portaria MAPA nº 46, de 10 de fevereiro de 1998.** Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal (SIF), de acordo com o Manual Genérico de Procedimentos anexo à presente portaria. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 16 de março de 1998.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 331, de 23 de dezembro de 2019.** Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de dezembro de 2019.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o 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. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 23 de outubro de 2002.



Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 359, de 23 de dezembro de 2003.** Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional, conforme anexo. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de dezembro de 2003.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 16 de setembro de 2004.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 123, de 15 de setembro de 2004.** Altera o subitem 3.3 do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados). Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 14 de maio de 2004.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 218, de 29 de julho de 2005.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. Diário Oficial da União. Poder Executivo, 01 de agosto de 2005.

Brasil. **Portaria GM/MS Nº 888, de 4 de maio de 2021.** Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 07 de maio de 2021.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014.** Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 16 de setembro de 2004.

Brasil. **Decreto nº 8.473 de 22 de junho de 2015.** Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 23 de junho de 2015.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 43, de 01 de setembro de 2015.** Estabelece regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, públicos ou privados, incluindo requisitos mínimos para avaliação prévia e funcionamento de instalações e serviços relacionados ao comércio e à manipulação de alimentos e definição de responsabilidades. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 2 de setembro de 2015.

Brasil. **Portaria MPOG nº 7, de 26 de outubro de 2016.** Institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a



serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal (SIPEC). Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 27 de outubro de 2016.

Brasil. **Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018.** Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 15 de junho de 2018.

Brasil. **Decreto nº 9.918 de 18 de junho de 2019.** Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 19 de julho de 2019.

Brasil. **Lei nº 13.860 de 18 de julho de 2019.** Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 19 de julho de 2019.

LEGISLAÇÃO FEDERAL (Brasil) – ROTULAGEM

Brasil. **Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.** Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 20 de agosto de 2002.

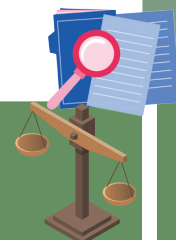
Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.** Regulamento técnico que se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 23 de setembro de 2002.

Brasil. **Lei Federal nº 10.674 de 16 de maio de 2003.** Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 19 de maio de 2003.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 359, de 23 de dezembro de 2003.** Aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de dezembro de 2003.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020.** Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 8 de outubro de 2020.

Brasil. **Instrução Normativa ANVISA nº 75, de 08 de outubro de 2020.** Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 09 de outubro de 2020.



Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 360, de 23 de dezembro de 2003.** Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Devem ser declarados dos seguintes nutrientes: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de dezembro de 2003.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 123, de 13 de maio de 2004.** Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados). Onde não se poderá utilizar a expressão “tipo” para denominar vinhos e bebidas alcoólicas com estas características. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 14 de maio de 2004.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 163, de 17 de agosto de 2006.** Aprova o documento sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados (Complementação das Resoluções RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003). Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 21 de agosto de 2006.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 54, de 12 de novembro de 2012.** Dispõe sobre o regulamento técnico sobre informação nutricional complementar (declarações de propriedades nutricionais). Qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 13 de novembro de 2012.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 26, de 02 de julho de 2015.** Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 03 de julho de 2015.

Brasil. **Lei Federal nº 13.305, de 04 de julho de 2016.** Acrescenta Art. 19-A ao Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que “institui normas básicas sobre alimentos”, para dispor sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 5 de julho de 2016.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 135, de 08 de fevereiro 2017.** Altera a Portaria SVS/MS nº 29, de 13 de janeiro de 1998, que aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 09 de fevereiro de 2017.

Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 460, de 21 de dezembro de 2020.** Dispõe sobre os requisitos sanitários das fórmulas dietoterápicas para erros inatos do metabolismo. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 23 de dezembro de 2020.



Brasil. **Resolução RDC ANVISA nº 136, de 08 de fevereiro de 2017.** Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 09 de fevereiro de 2017.

LEGISLAÇÃO ESTADUAL (Rio de Janeiro)

Rio de Janeiro (Estado). **Decreto-lei nº 230, de 18 de julho de 1975.** Estabelece normas de controle de insetos e roedores nocivos no Estado do Rio de Janeiro, e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 18 de julho de 1975.

Rio de Janeiro (Estado). **Decreto nº 480, de 25 de novembro de 1975.** Regulamenta o Decreto-lei nº 230, de 18 de julho de 1975 que estabelece normas de controle de insetos e roedores nocivos no Estado do Rio de Janeiro, e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 26 de novembro de 1975.

Rio de Janeiro (Estado). **Decreto nº 6.538, de 17 de fevereiro de 1983.** Aprova o Regulamento sobre Alimentos, Higiene e Fiscalização. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 18 de fevereiro de 1983.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 2.424, de 22 de agosto de 1995.** Obriga bares, restaurantes e estabelecimentos similares a servirem água filtrada aos clientes. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 23 de agosto de 1995.

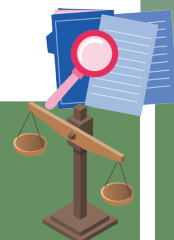
Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 3.252, de 24 de setembro de 1999.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de instalar lavatório nas lanchonetes situadas no Estado do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 27 de agosto de 1999.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 3977, de 04 de outubro de 2002.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de impressão em copos descartáveis da respectiva capacidade de mililitros estampados e visíveis. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 08 de outubro de 2002.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 4.195, de 03 de outubro de 2003.** Dispõe sobre a obrigatoriedade da colocação de amassadores de latas para reciclagem nos bares e restaurantes. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 06 de outubro de 2003.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 4.930, de 20 de dezembro de 2006.** Regulamenta o Art. 282 (ex-art 279) da Constituição Estadual ao dispor sobre monitoramento e ações relacionadas ao controle da potabilidade da água própria para consumo humano distribuída à população do Estado do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 21 de dezembro de 2006.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 4.933, de 20 de dezembro de 2006.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de prestar informação nutricional de produtos fabricados nos próprios estabelecimentos comerciais, vendidos sem embalagem própria. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 21 de dezembro de 2006.



Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 4.999, de 07 de março de 2007.** Torna obrigatória a utilização de critérios para lavagem e higienização de copos, louças e talheres usados em bares, lanchonetes, restaurantes, hotéis e estabelecimentos afins instalados no Estado do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 08 de março de 2007.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 5.065, de 05 de julho de 2007.** Institui programa estadual de tratamento e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 07 de junho de 2007.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 5.901, de 24 de fevereiro de 2011.** Dispõe sobre a obrigatoriedade dos hotéis, restaurantes, bares e similares, localizados no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, de disponibilizarem gel sanitizante aos seus usuários. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 25 de fevereiro de 2011.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 8.829, de 14 de maio de 2020.** Acrescenta o parágrafo único ao artigo 1º e ao artigo 2º da lei nº 5.901, de 24 de fevereiro de 2011. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 15 de maio de 2020.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 6.590, de 18 de novembro de 2013.** Obriga bares, lanchonetes, restaurantes e estabelecimentos similares, bem como cantinas e quiosques, que funcionam dentro das escolas da rede particular de ensino, a divulgarem as informações que mencionam a presença e a discriminação de quantidades em suas tabelas nutricionais dos alimentos comercializados em seus estabelecimentos. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 19 de novembro de 2013.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 7.394, de 14 de julho de 2016.** Acrescenta o parágrafo único ao artigo 1º da lei nº 6.590, de 18 de novembro de 2013. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 15 de julho de 2016.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 6.613, de 06 de dezembro de 2013.** Dispõe sobre a criação do livro de reclamações em todos os estabelecimentos de fornecimento de bens ou prestação de serviços no Estado do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 09 de dezembro de 2013.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 6.736, de 31 de março de 2014.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de todos os estabelecimentos que comercializem refeições a utilizarem protetor para utensílios de mesa no âmbito do Estado do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 01 de abril de 2014.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 7.047, de 22 de julho de 2015.** Altera a lei nº 2.424, de 22 de agosto de 1995, que obriga bares, restaurantes e estabelecimentos similares a servirem água filtrada aos clientes. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 23 de julho de 2015.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 7.252, de 05 de abril de 2016.** Institui, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, a Política Estadual de Incentivo e Fomento a Feiras Gastronômicas e à Comercialização de Alimentos em Trailers, Vans, Caminhões e Veículos Similares Conhecidos como “Food Trucks” e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 05 de abril de 2016.



Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 7.767, de 31 de outubro de 2017.** Institui, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, a Política Estadual de Incentivo e Fomento à Comercialização de Alimentos em Veículos de Propulsão Humana e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 14 de novembro de 2017.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 7.806, de 12 de dezembro de 2017.** Dispõe sobre o funcionamento das empresas especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 13 de dezembro de 2017.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 7.846, de 15 de janeiro de 2018.** Altera a lei nº 4.508, de 11 de janeiro de 2005, e dá outras providências. Onde os serviços de lanches e bebidas, nas unidades educacionais públicas e privadas situadas no Estado do Rio de Janeiro, que atendam à educação básica, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos, tendo a orientação obrigatoriamente de um profissional da área de Nutrição, que será responsável pela análise técnica dos alimentos e o respectivo cardápio. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 16 de janeiro de 2018.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 8.075, de 27 de agosto de 2018.** Altera a Lei nº 1.893, de 20 de novembro de 1991, para determinar a execução de limpeza e desinfecção periódica, a cada 12 (doze) meses, das caixas d'água existentes em todos os prédios públicos localizados no âmbito do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 28 de agosto de 2018.

Rio de Janeiro (Estado). **Lei nº 8.361, de 01 de abril de 2019.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de inclusão, em um percentual mínimo de 30% (trinta por cento), de produtos orgânicos ou de base agroecológica na alimentação fornecida aos pacientes dos hospitais da rede pública estadual do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 02 de abril de 2019.

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL (Rio de Janeiro)

Rio de Janeiro (Município). **Lei nº 197, de 27 de dezembro de 2018.** Dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984 - Código Tributário Municipal. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 28 de dezembro de 2018.

Rio de Janeiro (Município). **Lei nº 1.662, de 23 de janeiro de 1991.** Trata da obrigatoriedade de curso de noções de higiene a ser administrado pela Secretaria Municipal de Saúde para todos os empregados e titulares de restaurantes, lanchonetes,



hotéis, bares, supermercados, açougues, casas de carnes, quitandas, barracas de feiras livres, peixarias e de outros estabelecimentos comerciais, industriais ou de armazenagem e transporte que lidam diretamente com gêneros alimentícios. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 31 de janeiro de 1991.

Rio de Janeiro (Município). **Lei nº 2.825, de 23 de junho de 1999.** Torna obrigatório o franqueamento à visitação da cozinha e dependências afins de restaurantes, bares, hotéis e similares aos seus usuários e dá outras providências. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 01 de julho de 1999.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Resolução SMG “N” nº 570, de 13 de dezembro de 2001.** Cria o roteiro de inspeção sanitária em estabelecimentos na área de alimentos. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 14 de dezembro de 2001.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Lei nº 3.385, de 10 de abril de 2002.** Fica proibida a utilização de embalagens devassáveis de molhos, temperos de mesa e congêneres, nos bares, restaurantes, padarias, lanchonetes e similares, que funcionem no Município do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 12 de abril de 2002.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Decreto n.º 22.326, de 26 de novembro de 2002.** Regulamenta, no âmbito da rede de empresas de fast food com sede na cidade do Rio de Janeiro, a adoção de medidas estratégicas de promoção da saúde nas áreas de alimentação e atividade física. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 27 de novembro de 2002.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Resolução SMG “N” nº 641, de 02 de abril de 2003.** Institui o roteiro de inspeção de estabelecimentos da área de alimentos. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 03 de abril de 2003.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Decreto municipal nº 23.148, de 17 de julho de 2003.** Regulamenta, no âmbito da rede de lojas de refeições rápidas de opções restritas (Fast Food) com sede na cidade do Rio de Janeiro, a disponibilização obrigatória da informação nutricional das refeições comercializadas. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 18 de julho de 2003.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Lei nº 3.655, de 01 de outubro de 2003.** Obriga restaurantes, bares, lanchonetes, barracas de praia, ambulantes e similares autorizados pela Prefeitura a usarem e fornecerem canudos de plástico individual e hermeticamente embalados. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 02 de outubro de 2003.



Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Lei nº 4.044, de 11 de maio de 2005.** Cria normas de higiene na lavagem de copos, louças e talheres, nos bares, restaurantes, hotéis e similares. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 20 de maio de 2005.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Resolução SMG “n” nº 742, de 22 de maio de 2006.** Aprova o Roteiro de Inspeção e Auto Inspeção Sanitária em Estabelecimentos e Serviços de Saúde e Atividades Relacionadas. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 23 de maio de 2006.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Lei nº 4.961, de 03 de dezembro de 2008.** Veda estabelecimentos comerciais e industriais a lançarem óleos comestíveis na rede de esgoto do município. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 23 de dezembro de 2008.

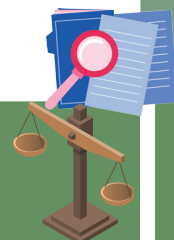
Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Lei nº 4.991, de 22 de janeiro de 2009.** Fica estabelecida a obrigatoriedade da limpeza periódica das caixas de gordura das edificações do Município do Rio de Janeiro, nos termos desta Lei. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 23 de janeiro de 2009.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil. **Resolução SMSDC nº 1424 de 16 de fevereiro de 2009.** Dispõe sobre condições mínimas necessárias ao funcionamento de atividade temporária relativa à alimentação humana em eventos. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 18 de fevereiro de 2009.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Resolução SMS nº 2.551, de 13 de março de 2015.** Dispõe sobre as condições sanitárias de transporte e comercialização de água potável através de caminhões-pipa e dá outras providências. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 14 de março de 2015.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Decreto municipal nº 40.251, de 16 de julho de 2015.** Dispõe sobre os critérios para comercialização de alimentos em veículos automotores (comida sobre rodas) em áreas públicas e dá outras providências. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 17 de julho de 2015.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Resolução nº 4.444, de 16 de junho de 2020.** Dispõe sobre a comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, pertinentes à área de alimentos, no Município do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 17 de junho de 2020.



Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Lei nº 6.159, de 04 de maio de 2017.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de informar quanto à presença de glúten e seus derivados nos alimentos preparados e servidos nos restaurantes, bares e afins, no Município do Rio de Janeiro. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 05 de maio de 2017.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018.** Dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984 – Código Tributário Municipal. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 28 de dezembro de 2018.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Decreto municipal nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.** Dispõe sobre o regulamento administrativo do Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária, de que trata a Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, no tocante ao licenciamento sanitário e aos procedimentos fiscalizatórios, e dá outras providências. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 28 de dezembro de 2018.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Lei nº 6.458, de 08 de janeiro de 2019.** Obriga restaurantes, bares, lanchonetes, barracas de praia, ambulantes e similares autorizados pela Prefeitura a usarem e fornecerem canudos fabricados exclusivamente com material biodegradável e/ou reciclável individual e hermeticamente embalados com material semelhante. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 09 de janeiro de 2019.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Portaria S/SUBVISA nº 38-N, de 14 de janeiro de 2019.** Atualiza os valores de multa para o exercício de 2019. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 15 de janeiro de 2019.

Rio de Janeiro (Município). Secretaria Municipal de Governo. **Portaria “N” S/SUBVISA nº 385, de 16 de janeiro de 2019.** Institui o regulamento técnico de boas práticas de inspeção sanitária, no âmbito da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses - S/SUBVISA. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 18 de janeiro de 2019.

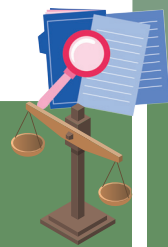


PROCEDIMENTOS NORMATIZADOS PARA HOTÉIS, BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS SIMILARES

ALIMENTOS E PRODUTOS PARA CONSUMO



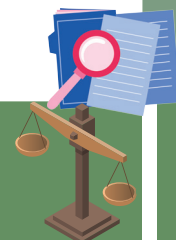
ITENS	PROCON/DECON	VISA
Água	<p>Fornecimento de água potável, filtrada e não mineral gratuitamente aos clientes/ consumidores.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lei estadual nº 2.424, de 22/08/1995 - Menu de Direitos. Procon-RJ, de 20/06/2013 	<p>Deve ser usada somente água potável para manipulação de alimentos, assim como para a fabricação de gelo e vapor utilizados em contato direto com os alimentos. O reservatório de água deve ser higienizado, em intervalo máximo de 6 meses, devendo ser mantidos registros da operação.</p> <ul style="list-style-type: none"> - RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa
Óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário	<p>Contribuir com o Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e de Uso Culinário, a partir da adoção de práticas que não permitam o lançamento de gorduras e óleos de origem animal ou vegetal na rede de esgoto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lei estadual nº 3.467, de 14/09/2000 - Lei estadual nº 5.065, de 05/07/2007 - Lei municipal nº 4.961, de 3/12/2008 - Decreto nº 32.889, de 08/10/2010 	<p>Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.</p> <ul style="list-style-type: none"> - RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa
Produtos impróprios para o consumo	<p>É proibida a venda e estocagem de produtos com validade vencida.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menu de Direitos. Procon- RJ de 20/06/2013 - Lei federal nº 8.078 de 27/09/1990 <p>São infrações de natureza sanitária, entre outras: Extrair, produzir, fabricar,[...] produtos de interesse à saúde sem registro expedido por órgãos competentes de vigilância sanitária e de inspeção agropecuária ou ainda em condições higienico-sanitárias insatisfatórias; considerados impróprios para o consumo ou que contrariem o disposto na legislação pertinente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decreto Rio nº 45.585, de 27/12/2018, Art.30, Inciso II 	<p>Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos, devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa <p>Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa



ITENS	PROCON/DECON	VISA
		<p>É proibida a permanência de qualquer produto alimentício impróprio para o consumo no interior de estabelecimentos de alimentos, mesmo que identificados.</p> <p>É obrigatório que o estabelecimento adote todas as providências necessárias à segregação e ao descarte imediatos dos produtos impróprios, tão logo seja constatada a sua existência.</p> <p>Excluem-se do disposto no caput o comércio exercido em mercados e supermercados, que dispõem de regramento específico para a segregação e descarte de produtos alimentícios impróprios, nos termos previstos nesta Portaria.</p> <p>- Portaria Municipal 002 de 11/11/2020 da Visa-Rio</p>
Identificação de produtos manipulados	<p>Os produtos após a abertura ou retirada da embalagem original e reembalados, devem conter as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.</p> <p>- Menu de Direitos. Procon-RJ, de 20/06/2013</p> <p>São infrações de natureza sanitária, entre outras: Transgredir normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.</p> <p>- Decreto Rio nº 45.585, de 27/12/2018, Art. 30, Inciso XX</p>	<p>Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>
Prazo de validade dos alimentos	<p>Uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 horas após o preparo, nem serem utilizados para elaboração de novos pratos.</p> <p>- Decreto estadual nº 6.538 de 30/10/1986</p> <p>São infrações de natureza sanitária, entre outras: Transgredir normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.</p> <p>- Decreto Rio nº 45.585, de 27/12/2018, Art. 30, Inciso XX</p>	<p>Alimento Preparado: sob refrigeração a temperatura de 4°C ou inferior: 5 dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo deve ser reduzido.</p> <p>Matérias-primas e ingredientes: Devem ser respeitadas as orientações dos fabricantes.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>



ITENS	PROCON/DECON	VISA
<p>Comercialização de alimentos/ Exposição ao consumo</p>	<p>Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura”, [...] e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que: satisfizerem as exigências deste Regulamento e estiverem de acordo com a legislação federal; [...]; tenham sido rotulados segundo as disposições da legislação federal.</p> <p>- Decreto estadual nº 6.538, de 17/02/1983</p> <p>São infrações de natureza sanitária, entre outras: Transgredir normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.</p> <p>- Decreto Rio nº 45.585, de 27/12/2018, Art. 30, Inciso XX</p>	<p>As áreas de exposição do alimento preparado devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos para a exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados, estar em adequado estado de funcionamento, ter temperatura monitorada e deve dispor de barreiras de proteção à contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.</p> <p>Os ornamentos no refeitório não devem constituir fonte de contaminação. A área onde se realiza recebimento de dinheiro e demais meios para o pagamento de despesas, deve ser reservada, e os funcionários não devem manipular alimentos.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p>No preparo dos alimentos somente podem ser utilizadas matérias-primas permitidas e que satisfaçam às exigências da legislação vigente. Só é permitida a produção de alimentos, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.</p> <p>- Portaria Municipal 002 de 11/11/2020 da Ivisa-Rio</p>
<p>Temperatura dos alimentos</p>	<p>Será lavrado Termo de Apreensão e Depósito (TAD) nas seguintes hipóteses: quando houver insuficiência de meios e de logística adequada para a inutilização de alimentos, produtos alimentícios, bebidas, água, produtos comestíveis de origem animal e vegetal considerados impróprios para o consumo humano e animal.</p> <p>- Decreto Rio nº 45.585, de 27/12/2018, Art. 56, Inciso II</p>	<p>Tratamento térmico: todas as partes do alimento devem atingir no mínimo 70°C.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p>Todas as partes do alimento devem atingir 74°C. Ou seu centro geométrico deve atingir, no mínimo, 70°C durante 2 minutos ininterruptos.</p> <p>- Portaria Municipal 002 de 11/11/2020 da Ivisa-Rio</p> <p>Descongelamento: sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.</p> <p>Conservação a quente dos alimentos preparados: superior a 60°C por, no máximo, 6 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.</p> <p>Resfriamento de alimento preparado: temperatura deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.</p> <p>Matérias-primas e ingredientes: devem ser seguidas as orientações dos fabricantes.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>



COLETA DE AMOSTRAS

ITENS	PROCON/DECON	VISA
Coleta de Amostra para Análise Fiscal e Perícia de Contraprova	<p>Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando necessário colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.</p> <p>- Decreto estadual nº 6.538, de 17/02/1983</p>	

EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

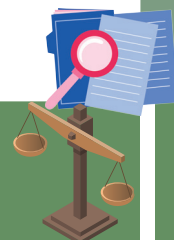
ITENS	PROCON/DECON	VISA
Edificações e instalações	<p>Em restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres serão observadas, também, as seguintes normas: dispor de dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio para confecção, fracionamento, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos; manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como os móveis, equipamentos, utensílios e demais materiais nela existentes.</p> <p>Será permitido utilizar nos pisos e paredes do salão de refeições ou de vendas, [...] e aprovados, previamente, pelo órgão técnico competente.</p> <p>- Decreto estadual nº 6.538, de 17/02/1983</p>	<p>A edificação e as instalações devem ser projetadas possibilitando um fluxo ordenado e sem cruzamentos nas etapas da preparação de alimentos e facilitando as operações de manutenção, limpeza e desinfecção, com acesso controlado e independente. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, mantidos íntegros e conservados.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>

EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E MATERIAIS

ITENS	PROCON/DECON	VISA
Copos descartáveis	<p>Ter nos copos descartáveis para uso, tanto de plásticos como de papel, a impressão visível da capacidade em mililitros.</p> <p>- Lei estadual nº 3.977 de 4/10/2002</p>	



ITENS	PROCON/DECON	VISA
Louças e talheres	<p>Devem ser lavados com água quente corrente e detergente biodegradável. É proibido colocar tulpas, copos de cerveja e chope, sucos, etc., com água e/ou gelo como forma de mantê-los resfriados.</p> <p>- Menu de Direitos. Procon-RJ, de 20/06/2013</p> <p>Os estabelecimentos, que servem refeições no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, ficam obrigados a utilizarem protetor para utensílio de mesa. O protetor se constitui, básica e essencialmente, de um elemento de cobertura, confeccionado em material estéril e reciclável, adequado à finalidade de proteção que será envolvido individualmente nos utensílios que se destinam a conter os alimentos, e de uso dos consumidores, tais como, pratos e talheres.</p> <p>- Lei estadual nº 6.736 de 31/03/2014</p>	<p>Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p>Os copos de uso contínuo e demais utensílios destinados a servir bebidas devem ser higienizados em área diferente dos demais utilizados na consumação do alimento.</p> <p>- Portaria Municipal 002 de 11/11/2020 da Ivvisa-Rio</p>
Canudos descartáveis	<p>Restaurantes, bares, lanchonetes, barracas de praia, ambulantes e similares autorizados pela Prefeitura devem usar e fornecer canudos fabricados exclusivamente com material biodegradável e/ou reciclável individual e hermeticamente embalados com material semelhante.</p> <p>- Lei municipal nº 6.458, de 08/01/2019</p>	
Amassadores de latinhas de alumínio	<p>É obrigatória a colocação de "amassadores de latinhas" em todos os bares e restaurantes.</p> <p>- Lei estadual nº 4.195 de 3/10/2003</p>	
Equipamentos para preparo de alimentos.	<p>As copas e cozinhas deverão ajustar-se à capacidade instalada e operacional dos estabelecimentos e possuir, obrigatoriamente:</p> <p>a) área mínima de 10m² (dez metros quadrados);</p> <p>b) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;</p> <p>c) piso de material liso, compacto e resistente;</p> <p>d) paredes das copas revestidas até a altura mínima de 2 metros, de azulejos claros ou de outro material equivalente e das cozinhas revestidas até o teto com igual material;</p> <p>e) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;</p> <p>f) bancadas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente, providas de pias de aço inoxidável, em número suficiente, com água corrente quente e fria;</p> <p>g) dispositivos adequados para guardar os utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas;</p> <p>h) tubos de queda conectados com a rede de esgotos ou com fossas sumidouros de capacidade adequada ao volume de escoamento das águas servidas.</p> <p>As cozinhas, quando instaladas em edifícios de mais de dois pavimentos, deverão possuir sistema exaustor adequado e suficiente, [...], fuligem ou resíduos gasosos resultantes da cocção e fritura dos alimentos.</p> <p>- Decreto estadual nº 6.538, de 17/02/1983</p>	

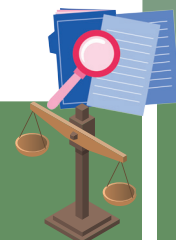


ITENS	PROCON/DECON	VISA
Coletores e descarte de resíduos sólidos	<p>As sobras e os restos de comida que voltam dos pratos, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para a coleta dos resíduos de alimentos.</p> <p>- Decreto estadual nº 6.538, de 17/02/1983</p>	<p>O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Os coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ter tampas acionadas sem contato manual.</p> <p>Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>
Uso de madeira e outros materiais de difícil higienização		<p>As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e possam ser fontes de contaminação dos alimentos.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p>- Portaria nº 326 de 30/07/1997 do Ministério da Saúde</p>
Uso de máscaras, luvas e toucas	<p>São infrações de natureza sanitária, entre outras: Transgredir normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.</p> <p>- Decreto Rio nº 45.585, de 27/12/2018, Art. 30, Inciso XX</p>	<p>Máscaras: O uso de máscaras não é regulamentado pela legislação federal</p> <p>Luvas: O uso de luvas não é expressamente obrigatório pela legislação federal. Podem ser adotadas para minimizar os riscos de contaminação durante a manipulação de alimentos e devem estar em adequadas condições de higiene.</p> <p>- Portaria nº 326 de 30/07/1997 do Ministério da Saúde</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p>Toucas: os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.</p> <p>- RDC nº 275 de 21/10/2002 da Anvisa</p> <p>- Portaria nº 326 30/07/1997 do Ministério da Saúde</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>



HIGIENE PESSOAL

ITENS	PROCON/DECON	VISA
Lavatório	<p>É obrigatória a instalação de lavatórios, que devem estar rigorosamente limpos, nas dependências do estabelecimento.</p> <p>- Menu de Direitos. Procon-RJ, de 20/06/2013</p> <p>- Lei estadual nº 3.252 de 24/09/1999</p>	<p>Devem existir lavatórios nas instalações sanitárias destinadas aos funcionários e lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>
Gel sanitizante (álcool gel)	<p>Para consumidores.</p> <p>É obrigatória a disponibilização de álcool gel.</p> <p>- Menu de Direitos. Procon-RJ, de 20/06/2013</p> <p>- Lei estadual nº 5.901 de 24/02/2011</p>	<p>Para manipuladores: Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>
Vestário; uniformes; hábitos higiênicos; controle de saúde dos manipuladores, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão	<p>São infrações de natureza sanitária, entre outras: Transgredir normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.</p> <p>- Decreto Rio nº 45.585, de 27/12/2018, Art. 30, Inciso XX</p>	<p>As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.</p> <p>Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. Os manipuladores não devem praticar atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente, com comprovação mediante documentação.</p> <p>Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p>Os manipuladores de alimentos devem dispor de uniformes limpos, a serem fornecidos pelo estabelecimento, em tamanho adequado e quantidade suficiente.</p> <p>- Portaria Municipal 002 de 11/11/2020 da Ivisa-Rio</p>



INFORMAÇÕES AO CONSUMIDOR

ITENS	PROCON/DECON	VISA
Cardápio	<p>É obrigado a informar, claramente, os ingredientes e características dos produtos e os preços (art. 6º. II do CDC).</p> <p>Deve estar na entrada do restaurante (Decreto 5.903/06, Art. 8.§ 2º).</p> <p>Deve conter os dizeres “SE BEBER NÃO DIRIJA” e o telefone do órgão da vigilância sanitária e da defesa do consumidor (Lei estadual 5.304/08, Art. 1º).</p> <p>Todas as formas de pagamento devem estar expostas na entrada do restaurante (ex: cartão, cheque, tíquetes etc.) (art. 6º. II do CDC).</p> <p>Nos estabelecimentos situados em áreas turísticas é obrigatório apresentar cardápios em inglês, francês e espanhol (Lei municipal 2.678/98). É obrigatória a apresentação de cardápio em braile quando necessário. (Lei municipal 2.315/95).</p> <p>- Menu de Direitos. Procon-RJ, 20/06/2013</p>	
Comida por peso self service	<p>O peso do prato deve estar programado na balança e o consumidor tem o direito de conferir o peso programado.</p> <p>- Portaria INMETRO nº 97/2000, revogada pela Portaria nº 362, de 26/11/2020.</p>	
Visitação à cozinha	<p>O consumidor tem o direito de visitar a cozinha dos restaurantes, bares, hotéis e similares.</p> <p>- Lei municipal nº 2.825 de 1/01/1999</p>	<p>As pessoas que não fazem parte da equipe de manipuladores de alimentos são consideradas visitantes.</p> <p>- Portaria Municipal 002 de 11/11/2020 da Ivisa-Rio</p>

MANIPULADOR

ITENS	PROCON/DECON	VISA
Manipulador de alimentos	<p>O maior asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.</p> <p>É expressamente proibido à pessoa que estiver manipulando alimentos receber dinheiro do comprador, e ao encarregado de receber o pagamento das mercadorias, passar a servir no balcão.</p> <p>- Decreto estadual nº 6.538, de 17/02/1983</p> <p>São infrações de natureza sanitária, entre outras:</p> <p>Transgredir normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.</p> <p>- Decreto Rio nº 45.585, de 27/12/2018, Art. 30, Inciso XX</p>	<p>O manipulador de alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:</p> <p>a) Contaminantes alimentares;</p> <p>b) Doenças transmitidas por alimentos;</p> <p>c) Manipulação higiênica dos alimentos;</p> <p>d) Boas Práticas.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO



O nutricionista é o profissional que detém conhecimentos e habilidades específicas, que o qualificam para ser o responsável pelas técnicas adotadas em serviços de alimentação e nutrição.

Consulte a Legislação complementar:

- a) Profissional: Lei federal nº 8.234/1991 (Regulamenta a profissão de nutricionista); Resolução CFN nº 599/2018 (Código de Ética e Conduta do Nutricionista); Resolução CFN nº 378/2005 (Dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas) - a ser revogada pela Resolução CFN nº 702/2021 - esta Resolução entra em vigor no dia 1º de fevereiro de 2022; Resolução CFN nº 600/2018 (Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições; indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação); Resolução CFN nº 576/2016 (Dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista e dá outras providências).
- b) Programa de Alimentação do Trabalhador: Lei federal nº 6.321/1976 (Dispõe sobre a dedução, do lucro tributável para fins de imposto sobre a renda das pessoas jurídicas); Decreto nº 5/1991 (Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador e dá outras providências; e Portaria Interministerial nº 66/2006 (Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT).



CRN4

Conselho Regional de
Nutricionistas

4ª REGIÃO • RJ-ES



SEDE RIO DE JANEIRO

Av. Rio Branco, 173 - 5º andar - Centro -
Rio de Janeiro/RJ - CEP 20040-007
Tel: (21) 2517-8178 - Atendimento: 10h às 16h
de segunda a sexta-feira

ESPÍRITO SANTO

Av. Fernando Ferrari nº 1.080 - sala 401 -
América Centro Empresarial
Torre Central - Mata da Praia - Vitória/ES -
CEP 29066-380 - Tel: (27) 3315-5311
Atendimento: 10h às 12h e de 13h às 16h,
de segunda a sexta-feira