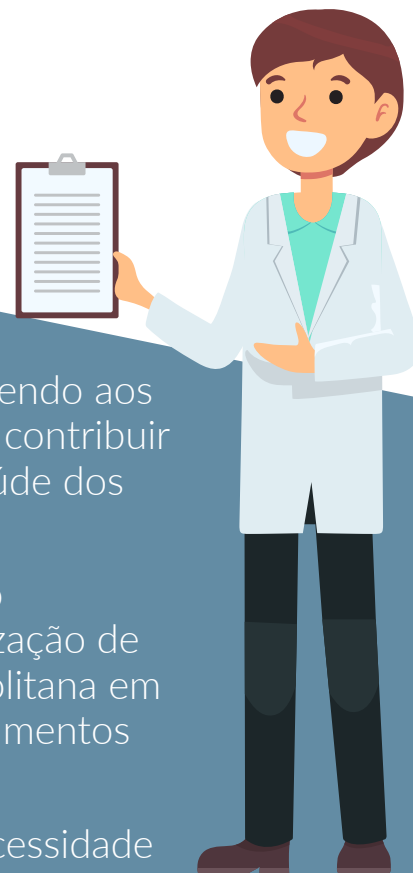


O nutricionista
e o técnico em nutrição
e dietética em alimentação
coletiva e o direito
do consumidor



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 orientar sua atuação apresentando normas legais e administrativas pertinentes à fiscalização de alimentos do município de Vitória e Região Metropolitana em hotéis, bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos similares.

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

O NUTRICIONISTA E O TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA E O DIREITO DO CONSUMIDOR

EXPEDIENTE

Autores: Karla Carvalho, Jackline Freitas, Simone Mendes e Valter Gualberto

Colaboradores: Lilian Gullo, Lúcia França e Marta Moeckel

Assessora de Comunicação: Laira Rocha

Revisão: Daniel D'Alessandro (Ideorama Comunicação) e CRN-4

Projeto Gráfico e Diagramação: Lineu Blind Ribeiro (Ideorama Comunicação)

Copyright 2020. 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 Julho/2020.



SUMÁRIO



INTRODUÇÃO	04
FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS: BREVE HISTÓRICO	05
COMPETÊNCIAS: PROCON, DECON E VISA-ES	06
LEGISLAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL RELACIONADA A ALIMENTOS	13
PROCEDIMENTOS NORMATIZADOS PARA HOTÉIS, BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS SIMILARES.....	23
Alimentos e produtos para consumo.....	23
Edificações e Instalações	28
Equipamentos, Móveis, Utensílios e Materiais.....	30
Higiene Pessoal.....	32
IMPORTANTE.....	34



INTRODUÇÃO



A Lei nº 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.



FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS: BREVE HISTÓRICO



1946

Criação da Organização Mundial de Saúde.

1963

Estabelecimento do *Codex Alimentarius* internacional.

1969

Publicação pelo Ministério da Saúde do Decreto-lei nº 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 nº 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 nº 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.



COMPETÊNCIAS: PROCON, DECON E VISA-ES

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-ES – AUTARQUIA DE PROTEÇÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR

LEI ESTADUAL Nº 373/2006. Reestrutura o Sistema Estadual de Defesa do Consumidor - SIDECON-ES, cria o Instituto Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor - PROCON/ES e dá outras providências. O Artigo 8º: dispõe sobre a competência do PROCON, ao realizar a fiscalização; na hipótese de configurar crime, este encaminha para a Delegacia Especializada.

Material de apoio: Lei Federal nº 8.078/1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

Página na internet: www.procon.es.gov.br

Endereço: Avenida Princesa Isabel, nº 599, Ed. Março, 9º andar, Centro, 29.010-361, Vitória - ES

Telefone: 151

Facebook: https://www.facebook.com/procones/?ref=br_rs

Instagram: <https://www.instagram.com/proconespirit Santo/?hl=pt-br>

DECON-ES – DELEGACIA DO CONSUMIDOR

Criada em 20 de março de 1990 com a finalidade principal de apurar e investigar os crimes previstos nos Artigos 61º a 80º da Lei nº 8.078 de 11 de setembro 1990.

Material de apoio: Lei Federal nº 8.137/1990. Define crimes contra a ordem tributária, econômica e contra as relações de consumo, e dá outras providências.

Página na internet: <https://pc.es.gov.br/>

Endereço: Assembleia Legislativa do ES - Avenida Américo Buaiz, nº 205, térreo, Enseada do Suá, Vitória - ES

Telefone: (27) 3132-1921/1922

VISA-ES – VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

LEI Nº 6.066/99. Código de Saúde do Estado do Espírito Santo. Regula a organização e o funcionamento do Sistema Único de Saúde, no âmbito do Estado do Espírito Santo, estabelece normas de promoção, proteção e recuperação da saúde e dispõe sobre as infrações sanitárias e respectivo processo administrativo.



Criada em 1999, a Vigilância Sanitária – ES tem por finalidade “conduzir ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde, abrangendo: o controle de bens de consumo que, direta ou indiretamente, se relacionem com a saúde, compreendidas todas as etapas e processos, da produção ao consumo; e o controle da prestação de serviços que se relacionam direta ou indiretamente com a saúde”.

Página na internet: <https://saude.es.gov.br/vigilancia-em-saude>

Endereço: Avenida Mal. Mascarenhas de Moraes, nº 2.015, 3º andar, Bento Ferreira, 29.052-121, Vitória - ES

Telefone: (27) 3636-8227

E-mail: visa@saude.es.gov.br

PROCON VITÓRIA – MUNICÍPIO DE VITÓRIA

LEI Nº 3.780/1992. Dispõe sobre a criação do Instituto Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor – PROCON/VITÓRIA e dá outras providências. Tem como objetivo básico a promoção, proteção e defesa dos direitos dos destinatários finais de bens e/ou serviços no município de Vitória.

Material de apoio: <http://sistemas.vitoria.es.gov.br/webleis/consulta.cfm?id=110502>

Página na internet: www.vitoria.es.gov.br/cidadao/procon

Endereço: Avenida Maruípe, nº 2.544, 1º andar, bloco A, Itararé (Casa do Cidadão), Vitória - ES

Telefone: 156

Material de apoio: Aplicativo do Procon Vitória para IOS e Android

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/PROCON-Municipal-de-Vit%C3%B3ria/>

Instagram: <https://www.instagram.com/explore/locations/360251697/procon-municipal-de-vitoria/?hl=pt-br>

VIGILÂNCIA SANITÁRIA – VISA-VITÓRIA

DECRETO Nº 15.489, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2012. Estabelece a forma de organização e regulamenta o funcionamento das unidades administrativas da Secretaria de Saúde e dá outras providências. Apresenta como atribuição propor e executar as diretrizes e políticas de vigilância sanitária de acordo com os princípios e diretrizes do SUS.

Material de apoio: <http://camarasempapel.cmv.es.gov.br/Arquivo/Documents/legislacao/html/L44241997.html>

Página na internet: <https://m.vitoria.es.gov.br/prefeitura/vigilancia-sanitaria>

Endereço: Rua Vítório Nunes da Mota, nº 220, 4º andar, Enseada do Suá, 29.052-120, Vitória - ES



Telefone: (27) 3223-4077

E-mail: dvisa@correio1.vitoria.es.gov.br

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/PROCON-Municipal-de-Vit%C3%B3ria/>

PROCON VILA VELHA – MUNICÍPIO DE VILA VELHA

LEI Nº 3.083, DE 14 DE JULHO DE 1995. Estabelece a estrutura organizacional do PROCON/VILA VELHA e cria os cargos indispensáveis. O PROCON/VILA VELHA protege os consumidores contra fraudes, resolvendo reclamações e tomando medidas contra empresas e prestadores de serviços que não respeitam o Código de Defesa do Consumidor.

Material de apoio: <https://leismunicipais.com.br/a1/es/v/vila-velha/lei-ordinaria/1995/305/3051/lei-ordinaria-n-3051-1995-dispoe-sobre-a-organizacao-do-sistema-municipal-de-defesa-do-consumidor-smdc-institui-a-coordenadoria-municipal-de-defesa-do-consumidor-procom-e-o-conselho-municipal-de-defesa-do-consumidor-condecon-e-da-outras-providencias>

Página na internet: www.vilavelha.es.gov.br/setor/desenvolvimento-economico/coordenacao-do-procon

Endereço: Rua 7 de Setembro, nº 95, Centro, Vila Velha - ES

Telefone: (27) 3388-4138/4139

E-mail: agendaprocon@vilavelha.es.gov.br

Instagram: <https://www.instagram.com/explore/tags/proconvilavelha/>

VISA-VILA VELHA – VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LEI ORGÂNICA Nº 01, DE 25 DE OUTUBRO DE 1990. Lei Orgânica do município de Vila Velha - ES. Dispõe sobre a criação da Vigilância Sanitária.

DECRETO Nº 052, DE 19 DE ABRIL DE 1995. Regulamenta a Lei nº 2.886 de 19/01/94, Código Sanitário Municipal, e dá outras providências. Estabelece a defesa e a proteção da saúde, individual ou coletiva, no tocante a alimentos e às disposições de engenharia sanitária que se especifica, serão disciplinadas, no município de Vila Velha, pelos princípios deste regulamento ressalvadas as competências federal e estadual.

Endereço: Rua Castelo Branco, nº 1.803, sala 208, Centro, 29.100-041, Vila Velha - ES

Telefone: (27) 3388-4188

E-mail: vigsanitaria.saude@vilavelha.es.gov.br

Facebook: <https://www.facebook.com/vilavelha/>

Instagram: [@vilavelha_es](https://www.instagram.com/vilavelha_es)



PROCON SERRA – MUNICÍPIO DA SERRA

LEI Nº 2.377, DE 17 DE MAIO DE 2001. Criado com a finalidade de defender os consumidores de possíveis danos causados ou oriundos das relações de consumo a que estes se submetem de forma direta ou indireta. O PROCON tem por objetivo principal proteger, orientar, educar e fiscalizar toda e qualquer relação de consumo de forma a garantir relações comerciais saudáveis e que não gerem riscos aos consumidores.

Página na internet: <http://www.serra.es.gov.br/site/pagina/procon>

Endereço: Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor - PROCON Pró-Cidadão - Avenida Talma Ribeiro Rodrigues, nº 5.416, Portal de Jacaraípe (antigo Shopping Norte), Serra - ES

Telefone: (27) 3252-7243

E-mail: procon@serra.es.gov.br

Facebook: <https://www.facebook.com/prefeituraserra>

Instagram: <https://www.instagram.com/explore/tags/proconserra/?hl=pt-br>

VISA-SERRA – VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LEI Nº 2.915, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2005. Institui o Código de Saúde do Município da Serra. As ações de Vigilância Sanitária - VISA - abrangem um conjunto de medidas que tem por finalidade eliminar, reduzir e prevenir riscos à saúde e intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, nele compreendido o do trabalho, bem como da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse à saúde.

Página na internet: <http://serra.es.gov.br/site/publicacao/vigilancia-sanitaria>

Endereço: Avenida Talma Ribeiro Rodrigues, nº 5.416, Portal de Jacaraípe, 29.173-795, Serra - ES

Telefone: (27) 3252-9557

E-mail: gerencia.visa@serra.es.gov.br

E-mail setor alimentos: alimentos.gvs@serra.es.gov.br

Facebook: <https://www.facebook.com/prefeituraserra>

Instagram: <https://www.instagram.com/prefeituraserra/>

PROCON CARIACICA – MUNICÍPIO DE CARIACICA

Coordena as atividades do Sistema Municipal de Defesa do Consumidor, articulando as políticas públicas de proteção, orientação, defesa e educação do consumidor; promove a organização e a manutenção atualizada do cadastro municipal de reclamações fundamentadas contra fornecedores de produtos e/ou serviços; além de expedir notificações aos fornecedores para que prestem informações sobre questões de interesse do consumidor.



Material de apoio: <http://www.legislacaocompilada.com.br/cariacica/legislacao/norma.aspx?id=14745&termo=procon>

Página na internet: <https://www.cariacica.es.gov.br/paginas/procon>

Endereço: Avenida Kleber Andrade, nº 05, Rio Branco, Cariacica - ES

Telefone: (27) 3354-5504 / 3354-5512 / 3354-5513

E-mail: procon@cariacica.es.gov.br

Facebook: <https://www.facebook.com/proconcariacica>

Instagram: <https://www.instagram.com/explore/tags/proconcariacica/>

VISA-CARIACICA – VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DECRETO Nº 33, DE 12 DE MARÇO DE 1997. Regulamenta o serviço de Inspeção e Vigilância Sanitária – Código Sanitário – do município de Cariacica, criado com a Lei nº 3.287/97, e dá outras providências.

LEI Nº 3.287, DE 05 DE MARÇO DE 1997. Cria o Serviço de Inspeção e Vigilância Sanitária, Serviço de Vigilância Epidemiológica, Controle de Zoonoses e da Saúde do Trabalhador do município de Cariacica.

Página na internet: <https://www.cariacica.es.gov.br/pagina/vigilanciasanitaria>

Endereço: Avenida Kleber Andrade, nº 05, Rio Branco, 29.147-620, Cariacica - ES

Funcionamento: de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h

Telefone: (27) 3354-5628

E-mail: visa@cariacica.es.gov.br

Instagram: <https://www.instagram.com/explore/tags/proconcariacica/?hl=pt-br>

PROCON VIANA – MUNICÍPIO DE VIANA

LEI Nº 3.001, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2018. Dispõe sobre a Lei de Organização do Sistema Municipal de Defesa do Consumidor - SMDC, institui a Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor - PROCON, o Conselho Municipal de Defesa do Consumidor - CONDECON, o Fundo Municipal de Proteção dos Direitos do Consumidor - FMPC, e dá outras providências.

Material de apoio: <https://leismunicipais.com.br/a/es/v/viana/lei-ordinaria/2018/300/3001/lei-ordinaria-n-3001-2018-dispoe-sobre-a-lei-de-organizacao-do-sistema-municipal-de-defesa-do-consumidor-smdc-institui-a-coordenadoria-municipal-de-protecao-e-defesa-do-consumidor-procon-o-conselho-municipal-de-defesa-do-consumidor-condecon-o-fundo-municipal-de-protecao-dos-direitos-do-consumidor-fmpc-e-das-outras-providencias>

Página na internet: <http://www.viana.es.gov.br/site/publicacao/procon-viana-lanca-aplicativo-para-atendimento-online>



Endereço: Casa do Cidadão - Avenida Guarapari, nº 01, Areinha, 29.136-176, Viana - ES

Telefone: (27) 3343-3294 / 3366-3137

E-mail: procon@viana.es.gov.br

Facebook: <https://www.facebook.com/prefeituradeviana>

Instagram: @prefeituraviana

VISA-VIANA – VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LEI Nº 1.329, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996. Institui o Código de Saúde do município de Viana, dispõe sobre direitos e obrigações que se relacionam com a saúde e com o bem-estar individual e coletivo de seus habitantes, sobre o Sistema Único de Saúde e aprova normas sobre promoção, proteção e recuperação da saúde.

Página na internet: <http://www.viana.es.gov.br/site/secretaria/SEMSA/estrutura/DEPARTAMENTO>

Endereço: Rua Governador Rubim, nº 251, Centro, 29.130-148, Vitória - ES

Telefone: (27) 99753-9014 / 99714-2523 / 3255-6749

E-mail: gvisaviana@gmail.com / vigilanciasanitaria@viana.es.gov.br / saude@viana.es.gov.br

Facebook: <https://www.facebook.com/prefeituradeviana>

Instagram: @prefeituraviana

PROCON GUARAPARI – MUNICÍPIO DE GUARAPARI

LEI Nº 2.848, DE 22 DE JULHO DE 2008. Dispõe sobre a organização do Sistema Municipal de Defesa do Consumidor - SMDF, o Conselho Municipal de Defesa do Consumidor - Condecon, e institui o Fundo de Defesa do Consumidor - FMDC, seu conselho gestor e dá outras providências.

Página na internet: <https://www.guarapari.es.gov.br>

Endereço: Rua Manoel Lino Bandeira, nº 523, Muquiçaba, 29.215-015, Guarapari - ES

Telefone: (27) 3262-5149 / (27) 3261-5513 / (27) 3361-4929

E-mail: procon@guarapari.es.gov.br

Facebook: <https://www.facebook.com/Procon-Guarapari-616983255035118>

Instagram: @prefeituradeguarapari

VISA-GUARAPARI – VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LEI Nº 1.632, DE 30 DE JANEIRO DE 1997. Cria o departamento de Defesa e Vigilância Sanitária, integrando a estrutura da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de Guarapari. Tem como objetivo exercer o controle e a



fiscalização da produção, manipulação, armazenamento, transporte, distribuição, comércio, dispensação e uso de: I – Drogas, medicamentos, insumos, farmacêuticos e correlatos, produtos biológicos, dietéticos e nutrientes; II – Cosméticos, produtos de higiene, perfumaria e correlatos; III – Saneamento domissanitário, compreendendo inseticidas, raticidas, desinfetantes e correlatos; IV – Alimento, matéria-prima alimentar, alimento enriquecido, alimento dietético, alimento de fantasia e artificial, alimento irradiado, aditivo e produto alimentício; V – Água para consumo humano; VI – Outros produtos ou substâncias que interessem à saúde da população.

Material de apoio: <http://www3.cmg.es.gov.br/Arquivo/Documents/legislacao/html/L16321997.html>

Página na internet: <https://www.guarapari.es.gov.br/pagina/ler/2100/procon>

Endereço: Rua Adamastor Antônio da Silva, s/nº, Muquiçaba, 29.215-240, Guarapari - ES

Telefone: (27) 3261-5686

E-mail: sanitaria@guarapari.es.gov.br

Facebook: <https://www.facebook.com/prefeituraguarapari>

Instagram: @prefeituradeguarapari

PROCON FUNDÃO – MUNICÍPIO DE FUNDÃO

LEI MUNICIPAL Nº 978, PUBLICADA EM 20 DE JUNHO DE 2014. Órgão Municipal que visa implantar e estruturar o PROCON, Fundo e Conselho Municipal de Defesa do Consumidor.

Página na internet: <http://www.fundao.es.gov.br>

Endereço: Avenida Presidente Vargas, nº 15, 2º piso, Centro, Fundão - ES

Telefone: (27) 3267-2633

E-mail: procon@fundao.es.gov.br

Facebook: <https://www.facebook.com/prefeituradefundaooficial/>

VISA-FUNDÃO – VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LEI Nº 874, DE 20 DE SETEMBRO DE 1996. Institui o Código de Saúde do Município de Fundão, Estado do Espírito Santo, dispõe sobre a organização, regulamentada, fiscalização e controle das ações e dos serviços de saúde no município e concretiza a direção municipal do Sistema Único de Saúde.

Página na internet: <http://www.fundao.es.gov.br/secretaria.aspx?id=10>

Endereço: Rua Interventor Santos Neves, nº 202, Centro, Fundão - ES

Telefone: (27) 3267-1613

E-mail: vs.fundao@gmail.com

Facebook: <https://www.facebook.com/prefeituradefundaooficial/>



LEGISLAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL RELACIONADA A ALIMENTOS

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 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.

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 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 FEDERAL (BRASIL) – PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

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. **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019.** Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União. Poder Executivo, Brasília, DF, 26 de dezembro de 2019.

REGULAMENTOS PUBLICADOS

RDC 272, de 14/03/19. Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos.



A regulamentação é a primeira revisão e atualização desde que o tema foi harmonizado no Mercosul, em 1997. A utilização de referências internacionais mais atuais representa um importante avanço tanto para os consumidores quanto para o setor produtivo. Isso porque significa maior convergência com as práticas produtivas mundiais, favorecendo o comércio internacional dos produtos.

RDC 281, DE 29/04/2019, E RDC 322, DE 29/11/2019. Atualizações da lista de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos.

Essas são as duas primeiras atualizações decorrentes das manifestações técnicas favoráveis da Gerência de Avaliação de Riscos e Eficácia (Geare) da GGALI em resposta às petições da indústria sobre o tema. Ao todo, foram aprovadas novas disposições para quatro coadjuvantes de tecnologia e 19 aditivos alimentares para diversas categorias de alimentos.

RDC 285, DE 21/05/2019. Aditivos alimentares com alumínio.

A proposta visa reduzir os riscos à saúde decorrentes do consumo de alimentos adicionados de aditivos alimentares contendo alumínio. A medida atende a recomendações internacionais para reduzir a exposição alimentar ao alumínio em função das preocupações com seus efeitos adversos à saúde, especialmente no sistema reprodutor e nervoso.

RDC 326, DE 3/12/2019. Aditivos para materiais plásticos destinados ao contato com alimentos.

O tema é harmonizado no Mercosul desde 2007 e ainda não havia sido revisado e atualizado. A conclusão do processo aproxima os requisitos sanitários do Brasil aos estabelecidos internacionalmente, ampliando a convergência regulatória com os demais países e favorecendo a inovação tecnológica nos processos produtivos de embalagens plásticas.

RDC 316, DE 17/10/2019. Requisitos sanitários da água do mar dessalinizada, potável e envasada.

O regulamento estabelece os padrões mínimos para a água do mar dessalinizada, potável e envasada. Foi elaborado com o propósito de cumprir decisão judicial do Tribunal Regional Federal da 1ª Região, que determinou à Anvisa a obrigação de produzir um regulamento para água envasada obtida a partir da dessalinização da água do mar.

RDC 331, DE 23/12/2019, E INSTRUÇÃO NORMATIVA (IN) 60, DE 23/12/2019. Estabelecem os padrões microbiológicos de alimentos.

Os padrões microbiológicos são critérios para aferir a segurança e a higiene de alimentos, devendo ser atendidos até o último dia de validade do produto. A proposta promove maior segurança aos consumidores, tendo sido elaborada considerando os critérios atualmente estabelecidos por organismos internacionalmente reconhecidos.



Além disso, as categorias de alimentos foram revisadas para evitar que um produto seja enquadrado em diferentes categorias com critérios microbiológicos distintos e também para incluir alimentos que não estavam contemplados. O tema passou a ser classificado como de atualização periódica.

RDC 329, DE 19/12/2019. Estabelece os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em pescados e produtos de pescados.

A proposta aumentou de 11 para 702 as provisões para uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para pescados e produtos de pescados. Além de favorecer a inovação tecnológica e o comércio internacional, as categorias de pescados e produtos de pescados foram alinhadas com aquelas definidas no Codex Alimentarius, de forma a facilitar a atualização da lista dos aditivos e coadjuvantes autorizados.

RDC 328, DE 19/12/2019. Dispõe sobre a avaliação do risco à saúde humana de medicamentos veterinários e os métodos de análise para fins de avaliação da conformidade.

IN 51, DE 19/12/2019. Estabelece a lista de limites máximos de resíduos (LMR), ingestão diária aceitável (IDA) e dose de referência aguda (DRfA) para insumos farmacêuticos ativos (IFAs) de medicamentos veterinários em alimentos de origem animal.

RDC 332, DE 23/12/2019. Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos.

A proposta prevê a implantação da norma em três fases, iniciando com o estabelecimento de limites de gorduras trans industriais para a indústria e serviços de alimentação e prosseguindo até o banimento do uso de gordura parcialmente hidrogenada até 2023.

LEGISLAÇÃO ESTADUAL (Espírito Santo)

DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

GUIA DE ATIVIDADES ECONÔMICAS DE INTERESSE DA VISA

Orientações para o enquadramento de estabelecimentos sujeitos à Vigilância Sanitária no Estado do Espírito Santo.

LEI ESTADUAL Nº 7.001/2001

Código Sanitário

Regula a organização e o funcionamento do Sistema Único de Saúde, no âmbito do Estado do Espírito Santo, estabelece normas de promoção, proteção e recuperação da saúde e dispõe sobre as infrações sanitárias e respectivo processo administrativo.



LEI ESTADUAL Nº 7.001/2001

Taxas de Vigilância Sanitária

Define as taxas devidas ao estado em razão do exercício regular do poder de polícia e dá outras providências.

PORTARIA SESA 069-R/2007

Veículos para o transporte de alimentos

Dispõe sobre a documentação e requisitos básicos necessários para concessão de Licença Sanitária para veículos automotivos utilizados para o transporte de alimentos destinados ao consumo humano.

MANUAL DE PROCESSO ADMINISTRATIVO/2013

Processo administrativo sanitário

O Manual de Processo Administrativo Sanitário objetiva facilitar a execução do trabalho dos servidores públicos que atuam na Vigilância Sanitária, elaborado de acordo com a Lei Estadual nº 6.066/99 do Espírito Santo.

PORTARIA SESA 032-R/2015

Licenciamento sanitário

Dispõe sobre os procedimentos referentes ao processo para concessão de Licença Sanitária no Estado do Espírito Santo.

PORTARIA SEAG/SESA 001-R/2017 - SISTEMA DE RASTREABILIDADE

Rastreabilidade de frutas e hortaliças frescas

Dispõe sobre a rastreabilidade de frutas e hortaliças frescas produzidas e/ou comercializadas no Estado do Espírito Santo.

PORTARIA SESA 107-R/2018

Divisão de grupos para cobrança de taxas

Dispõe sobre os Grupos I, II e III de estabelecimentos sujeitos à Vigilância Sanitária discriminados na Tabela V da Lei Estadual nº 7.001 de 27/12/2001, e suas alterações.

PORTARIA SESA 088-R/2018

Albergados

Estabelece os procedimentos para licenciamento sanitário de atividades econômicas executadas por pessoas jurídicas ou físicas que exerçam suas atividades em área, ambiente ou edificação pertencente a outro estabelecimento.



PORTARIA SESA 064-R/2018 - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Controle de pragas urbanas

Estabelece as diretrizes e requisitos gerais para as empresas especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas e a execução das ações de controle de vetores e pragas urbanas em todo o estado do Espírito Santo.

PORTARIA SESA 086-R/2019

Classificação de risco

Estabelece a lista de Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE, sujeitas à Vigilância Sanitária no estado do Espírito Santo por grau de risco e dependente de informação para fins de licenciamento sanitário.

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL – VITÓRIA

LEI MUNICIPAL Nº 4.424/1997. Institui o Código Sanitário do Município de Vitória, estabelecendo normas de ordem pública e interesse social para a proteção, defesa, promoção, prevenção e recuperação da saúde. Ementa: Institui o Código Sanitário do Município de Vitória, estabelecendo normas de ordem pública e interesse social para a proteção, defesa, promoção, prevenção e recuperação da saúde. Regulamentado o Art. 75º pelo Decreto nº 10.462/99. Saúde. Lei 5273/01, Promulgada pela CMV, rejeitando veto, acrescentando alínea Y ao Art. 12º desta Lei. Alterada pela Lei nº 5.308/01 promulgada pela CMV.

LEI Nº 5.762, DE 31 DE OUTUBRO DE 2002. Proíbe a utilização de tubos flexíveis para o armazenamento de condimentos como ketchup, mostarda e maionese, entre outros, nos bares, restaurantes, lanchonetes, pizzarias e autolanches do município de Vitória.

LEI 8.809/2015: Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em veículos automotores - Food Truck. Regulamentada pelo Decreto nº 16.381/15. Comissão criada pelo Decreto nº 16.371/15. <http://sistemas.vitoria.es.gov.br/webleis/consulta.cfm?id=193893>.

LEI MUNICIPAL Nº 4.250, DE JULHO DE 2018. Dispõe sobre o transporte e a comercialização da cana-de-açúcar, já preparada para uso do consumidor.

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL – VILA VELHA

LEI Nº 2.886, de 19 DE JANEIRO DE 1994, regulamentada pelo **DECRETO Nº 125, de 07 de dezembro de 2006.** Dispõe sobre a inspeção e fiscalização sanitária de veículos destinados ao transporte de alimentos para o consumo humano.

LEI Nº 5.220, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2011. Dá nova redação aos Arts. 1º, 2º, e acrescenta o Inciso V ao Art. 2º da Lei nº 2.886, de 1994.

DECRETO Nº 052, DE 19 DE ABRIL DE 1995. Regulamenta a Lei nº 2.886 de 19/01/94, Código Sanitário Municipal, e dá outras providências.



LEI Nº 5.060, DE 03 DE JANEIRO DE 2011. Assegura a participação de nutricionista responsável técnico nos programas e serviços do município de Vila Velha em que são desenvolvidas atividades relacionadas à alimentação e nutrição.

LEI Nº 5.542, DE 20 DE JUNHO DE 2014. Dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de Vila Velha e dá outras providências.

LEI Nº 5.768, DE 26 DE JULHO DE 2016. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em veículos automotores, “food truck”, no município de Vila Velha.

LEI Nº 6.245/2019. (Norma Original) Situação: Em Vigor Sanção/Promulgação: Promulgado data do ato: 10/10/2019. Ementa: Altera e acrescenta dispositivos à Lei nº 5.768/2016, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em veículos automotores, “food truck”, no município de Vila Velha, e dá outras providências. <https://www.vilavelha.es.gov.br/legislacao/arquivo/documents/legislacao/html/l62452019.html>

LEI Nº 5.769, DE 26 DE JULHO DE 2016. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos e bebidas em bicicletas, triciclos ou quadriciclos, popularmente conhecidos como “food bike”, no município de Vila Velha.

LEI MUNICIPAL Nº 5.772, DE 12 DE AGOSTO DE 2016. Regulamentada pelo Decreto nº 236, de 28 de dezembro de 2016. Dispõe sobre o fatiamento, fracionamento e comercialização de produtos alimentícios, sobre a submissão aos órgãos administrativos de controle e dá outras providências.

LEI Nº 5.775, DE 17 DE AGOSTO DE 2016. Altera dispositivos da Lei Municipal nº 5.542, de 20 de junho de 2014, que dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de Vila Velha, e dá outras providências.

DECRETO Nº 130, DE 05 DE OUTUBRO DE 2017. Dispõe sobre a regulamentação para a exploração das atividades econômicas em logradouro público em Vila Velha.

DECRETO Nº 200, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2016. Regulamenta a Lei Municipal nº 5.542 de 20 de junho de 2014 (alterada pela Lei nº 5.775 de 17 de agosto de 2016), que dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de Vila Velha e dá outras providências.

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL – CARIACICA

DECRETO Nº 33, DE 12 DE MARÇO DE 1997. Regulamenta o serviço de inspeção e vigilância sanitária – Código Sanitário – do município de Cariacica, criado com a Lei nº 3.287/97 e dá outras providências.

LEI Nº 4.308, DE 23 DE JUNHO DE 2005. Dispõe sobre a proibição e uso de paliteiros, recipientes de maionese e ketchup, em lanchonetes, bares, restaurantes, padarias e similares no âmbito do município e dá outras providências.



DECRETO Nº 018, DE 07 DE FEVEREIRO DE 2006. Aprova o regulamento das normas sanitárias e critérios para concessão do Selo de Inspeção Municipal - SIM - para produtos agroindustriais artesanais rurais comestíveis de origem vegetal, produzidos no município de Cariacica.

DECRETO Nº 103, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2009. Altera o Inciso XIX do Artigo 47º do Decreto nº 33/97, regulamento da Lei Municipal nº 3.287, de 05 de março de 1997, que trata do Serviço de Inspeção e Vigilância Sanitária - Código Sanitário do município de Cariacica.

LEI Nº 4.813, DE 08 DE SETEMBRO DE 2010. Dispõe sobre a higienização de cardápios que são manipulados pelos clientes, em restaurantes, churrascarias, hotéis e estabelecimentos comerciais similares localizados no âmbito do município de Cariacica, Estado do Espírito Santo.

DECRETO Nº 103, DE 13 DE OUTUBRO DE 2011. Dispõe sobre o funcionamento das feiras livres em áreas de domínio público do município de Cariacica.

LEI Nº 4.914, DE 19 DE MARÇO DE 2012. Institui o programa de controle de qualidade higiênico-sanitário em alimentos no município de Cariacica, e dá outras providências.

DECRETO Nº 180 DE 11 DE NOVEMBRO DE 2014. Regulamenta as normas e procedimentos da Lei nº 5.113, de 02 de dezembro de 2013, que dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de Cariacica.

LEI Nº 5.766, DE 20 DE JUNHO DE 2017. Estabelece normas para a comercialização de alimentos em vias públicas ou privadas mediante o uso de veículos na modalidade de “food truck” e dá outras providências.

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL – SERRA

LEI Nº 2.915 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2005. Institui no âmbito do município da Serra o Código Municipal de Saúde.

LEI Nº 3.655, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2010. Dispõe sobre a obrigatoriedade da disposição de forma clara do prazo de validade dos alimentos com data próxima ao vencimento e dá outras providências.

LEI Nº 4.154, DE 09 DE JANEIRO DE 2014. Estabelece a obrigação de disponibilizar álcool em gel 70% para higiene das mãos, nos estabelecimentos no município da Serra que comercializam alimentos para consumo no local, e dá outras providências.

LEI Nº 4.635, DE 01 DE JUNHO DE 2017. Regulamentada pelo Decreto nº 5.001/2019. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em veículos automotores – “food truck”, no município da Serra, e dá outras providências.

LEI Nº 4.672, DE 09 DE AGOSTO DE 2017. Dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos e bebidas em bicicletas, triciclos ou quadriciclos, popularmente conhecidos como “food bike”, no município da Serra.



LEI Nº 4.729, DE 16 DE JANEIRO DE 2018. Dispõe sobre os alimentos que perderam o valor comercial, mas ainda são próprios para o consumo no município da Serra.

LEI Nº 4.765, DE 07 DE MARÇO DE 2018. Institui o programa municipal de coleta, reciclagem de óleos e gorduras usadas de origem animal e vegetal, estabelece a proibição do descarte de óleos e gorduras animais ou vegetais na rede coletora de esgoto e águas pluviais, no âmbito do município da Serra, e dá outras providências.

LEI Nº 4.820, DE 04 DE JULHO DE 2018. Dispõe sobre a utilização do lacre inviolável nas embalagens de alimentos entregues em domicílio no município da Serra e dá outras providências.

PORTARIA SESA Nº 032, DE 05 DE SETEMBRO DE 2018. Estabelece os procedimentos a serem adotados pela Vigilância Sanitária no município da Serra referentes à utilização de solução alternativa coletiva de abastecimento de água para consumo e higiene humana para licenciamento sanitário dos estabelecimentos de interesse à saúde.

LEI Nº 5.110, DE 25 DE NOVEMBRO DE 2019. Dispõe sobre a obrigatoriedade de restaurantes fast foods, bares, lanchonetes, trailers e estabelecimentos similares divulgar informações e tabelas nutricionais sobre os alimentos que vendem, e dá outras providências.

DECRETO MUNICIPAL Nº 5.515, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019. Dispõe sobre a simplificação dos procedimentos de licenciamento sanitário e dá outras providências.

PORTARIA SESA Nº 17, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2019. Estabelece a documentação necessária à autuação de processos administrativos para licenciamento sanitário, bem como para as demais ações de interesse à saúde no âmbito da Vigilância Sanitária e dá outras providências.

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL – GUARAPARI

LEI Nº 1.267, DE 28 DE DEZEMBRO DE 1990. Dispõe sobre normas técnicas de saúde pública.

LEI Nº 1.632, 30 DE JANEIRO DE 1997. Cria o Departamento de Defesa e Vigilância Sanitária, integrando a estrutura da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de Guarapari.

LEI Nº 1.696, DE 21 DE NOVEMBRO DE 1997. Institui, no âmbito do município de Guarapari, o Código Sanitário Municipal, e dá outras providências.

LEI Nº 1.746, DE 06 DE MAIO DE 1998. Dispõe sobre atos de limpeza pública e dá outras providências.

LEI Nº 1.965, DE 19 DE MAIO DE 2000. Autoriza o executivo municipal a emitir permissão de uso para os quiosques existentes na Praia do Morro e dá outras providências.

LEI Nº 2.016, DE 27 DE NOVEMBRO DE 2000. Dispõe sobre permissão de uso para os quiosques existentes nas praias de Setiba, Praia da Cerca e Praia dos Namorados e dá outras providências.



LEI Nº 2.121, DE 07 DE NOVEMBRO DE 2001. Dispõe sobre a vigilância ambiental em saúde, a prevenção e o controle dos agravos relacionados a fatores biológicos (reservatórios, hospedeiros, vetores, animais sinantrópicos e peçonhentos) e fatores não biológicos (água, ar e solo), bem como o controle e proteção de populações animais urbanas e rurais no município de Guarapari, e dá outras providências.

LEI Nº 2.848, DE 22 DE JULHO DE 2008. Dispõe sobre a organização do Sistema Municipal de Defesa do Consumidor - SMDF, o Conselho Municipal de Defesa do Consumidor - Condecon, e institui o Fundo de Defesa do Consumidor - FMDC, seu conselho gestor, e dá outras providências.

LEI Nº 3.013, DE 18 DE SETEMBRO DE 2009. Institui o Plano Municipal de Destinação Adequada de Óleo de Fritura e dá outras providências.

LEI Nº 3.630, DE 09 DE OUTUBRO DE 2013. Dispõe sobre o funcionamento de feiras de artesanato, artes plásticas e alimentação no município de Guarapari e dá outras providências.

LEI Nº 3.631, DE 09 DE OUTUBRO DE 2013. Regulamenta a comercialização do sanduíche denominado “cachorro quente”, hambúrguer, pipoca, churrasquinho, doces caseiros e de refrigerantes por vendedores autônomos em veículos motorizados e carrinhos não motorizados no município de Guarapari, e dá outras providências.

LEI Nº 3.973, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2015. Dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de Guarapari e dá outras providências.

LEI Nº 4.250, DE 11 DE JULHO DE 2018. Dispõe sobre a limpeza da área externa de casas noturnas, salões de festas, bares, quiosques, restaurantes, lanchonetes, veículos que comercializam alimentos e outros estabelecimentos congêneres do município de Guarapari, e dá outras providências.

LEI Nº 4.282, DE 01 DE NOVEMBRO DE 2018. Dispõe sobre o licenciamento da atividade de microcervejarias artesanais e respectivos bares cervejeiros artesanais no município de Guarapari.

DECRETO Nº 691/2019. Regulamenta a utilização da orla das praias do município de Guarapari durante a temporada de verão 2019/2020 e dá outras providências.

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL – FUNDÃO

LEI MUNICIPAL Nº 1.181, DE 21 DE AGOSTO DE 2019. Dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de Fundão e dá outras providências.

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL – VIANA

LEI Nº 1.329, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996. Institui o Código de Saúde do município de Viana, dispõe sobre os direitos e obrigações que se relacionam com a saúde e o bem-estar individual e coletivo de seus habitantes, sobre o Sistema Único de Saúde e aprova normas sobre promoção e proteção da saúde.

LEI Nº 2.625, DE 16 DE JUNHO DE 2014. Dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de Viana e dá outras providências.



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

ALIMENTOS E PRODUTOS PARA CONSUMO



ITENS	VISA
Água	<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> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p>SERRA Estabelece os procedimentos a serem adotados pela Vigilância Sanitária do município da Serra referentes à utilização de solução alternativa coletiva de abastecimento de água para consumo e higiene humana para licenciamento sanitário dos estabelecimentos de interesse à saúde.</p> <p>- Portaria SESA nº 032 de 05/09/2018</p>
Óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário	<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> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p>SERRA Institui o programa municipal de coleta, reciclagem de óleos e gorduras usadas de origem animal e vegetal, estabelece a proibição do descarte de óleos e gorduras animais ou vegetais na rede coletora de esgoto e águas pluviais, no âmbito do município da Serra, e dá outras providências.</p> <p>- Lei nº 4.765 de 07/03/2018</p> <p>GUARAPARI São obrigações do gerador de óleo de fritura:</p> <p>I – Armazenar os óleos usados de forma segura, em lugar acessível à coleta, e em recipientes adequados e resistentes a vazamentos;</p> <p>II – Adotar as medidas necessárias para evitar que o óleo de fritura usado venha a ser contaminado por produtos químicos, combustíveis, solventes e outras substâncias, salvo as decorrentes da sua normal utilização;</p> <p>III – Destinar o óleo de fritura para a recepção, coleta ou a outro meio de reciclagem devidamente autorizado pelo órgão ambiental competente;</p> <p>IV – Informar aos coletores autorizados os possíveis contaminantes adquiridos pelo óleo de fritura usado durante o seu uso normal;</p> <p>V – Manter os registros de destinação do óleo de fritura disponíveis para fins fiscalizatórios.</p> <p>- Lei nº 3.013, de 18/09/2009</p>



ITENS	DECON/PROCON	VISA
Produtos impróprios para o consumo	São proibidas a venda e a estocagem de produtos com validade vencida. - Lei Federal nº 8.078 de 27/09/1990	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. - RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa
Identificação de produtos manipulados		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. - RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa
Prazo de validade dos alimentos		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. Matérias-primas e ingredientes - Devem ser respeitadas as orientações dos fabricantes. - RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa SERRA Dispõe sobre a obrigatoriedade da disposição de forma clara do prazo de validade dos alimentos com data próxima ao vencimento. - Lei nº 3.655 de 13/12/2010



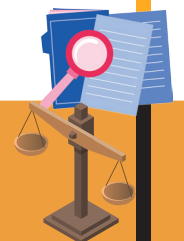
ITENS	VISA
<p>Comercialização de alimentos/exposição ao consumo</p>	<p>As áreas de exposição do alimento preparado devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos para a exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados, estar em adequado estado de funcionamento, ter temperatura monitorada e devem 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 nela envolvidos não devem manipular alimentos.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p>VILA VELHA</p> <p>É vedado o pré-fracionamento, o pré-fatiamento, o fracionamento e o fatiamento de produto que não tenha sido previamente submetido a procedimento de controle e fiscalização pela autoridade administrativa competente por sua industrialização.</p> <p>As matérias-primas e os produtos acabados devem ser armazenados e transportados em condições que impeçam a contaminação ou a proliferação de microrganismos e que protejam contra a alteração do produto e contra danos aos recipientes ou embalagens.</p> <p>- Decreto nº 236 de 28/12/2016</p> <p>GUARAPARI</p> <p>Só poderão ser comercializados ou expostos para consumo os alimentos em perfeito estado de conservação e higiene.</p> <p>Os gêneros alimentícios embalados só poderão ser comercializados dentro dos prazos de validade conforme datas de carimbos ou gravações constantes nas embalagens, na forma da Legislação Federal.</p> <p>Os alimentos “in-natura”, quando destinados ao consumo imediato, deverão ser expostos com proteção contra poeira e insetos e embalados por peças.</p> <p>Os alimentos que, para plena garantia de sua natureza, precisem ser conservados em baixa temperatura, deverão ser mantidos em equipamentos adequados.</p> <p>O acondicionamento e a exposição de alimentos vendidos a varejo devem obedecer normas que assegurem sua pureza.</p> <p>Não poderá ser usado como embrulho de alimentos:</p> <p>I - Papel de jornal;</p> <p>II - Papel impresso em cores;</p> <p>III - Folhas plásticas usadas.</p> <p>O acondicionamento de alimentos secos deverá ocorrer com a utilização de papel próprio “tipo padaria”, de sacos especiais pré-fabricados, ou papel tipo kraft.</p> <p>Os alimentos úmidos, pastosos ou gelatinosos deverão ser interiormente acondicionados com papel plástico não absorvente tipo “papel-manteiga” e externamente com papel “tipo padaria”.</p> <p>Substâncias tóxicas e outras que, por sua natureza, possam alterar os caracteres organolépticos dos alimentos só poderão ser manipuladas ou vendidas nos estabelecimentos que comercializem gêneros alimentícios se dispuserem de local separado e apropriado para o mister.</p> <p>- Lei nº 1.267 de 28/12/1990</p>



ITENS	VISA
<p>Temperatura dos alimentos</p>	<p>Tratamento térmico: todas as partes do alimento devem atingir no mínimo 70° C.</p> <p>Descongelamento: sob refrigeração a 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, seis 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> <p>ESTADO DO ESPÍRITO SANTO</p> <p>Art. 11º - O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado. O alimento deve ser acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e de material adequado, mantendo a temperatura do produto ao redor de 4°C, a 6°C ou acima de 65°C.</p> <p>- Portaria SESA 069-R/2007</p> <p>VILA VELHA</p> <p>Os veículos de transporte devem realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, de modo a evitar a contaminação dos alimentos por ar e gases de combustão.</p> <p>Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso necessário, e a manutenção da temperatura adequada.</p> <p>- Decreto nº 236 de 28/12/2016</p>
<p>Transporte e comida de rua</p>	<p>ESTADO DO ESPÍRITO SANTO</p> <p>Art. 6º - O veículo de transporte de alimentos, bem como seus acessórios, devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados.</p> <p>Art. 7º - Os veículos de transporte de produtos perecíveis devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável e aprovado pela autoridade sanitária.</p> <p>- Portaria SESA 069-R/2007</p> <p>GUARAPARI</p> <p>O transporte de alimentos, de qualquer natureza, será sempre feito de forma adequada, obedecendo normas especiais de higiene que evitem sua contaminação.</p> <p>No veículo em que for realizado transporte de alimentos é proibido transportar:</p> <p>I – Substâncias tóxicas;</p> <p>II – Inflamáveis;</p> <p>III – Corrosivos;</p> <p>IV – Produtos químicos.</p> <p>- Lei nº 1.267 de 28/12/1990</p>



ITENS	VISA
<p>Transporte e comida de rua</p>	<p>É permitida no município de Guarapari a comercialização, em logradouros públicos, de sanduíche denominado “cachorro-quente”, hambúrguer, pipoca, churrasquinho, doces caseiros e de refrigerantes por vendedores autônomos em veículos motorizados e carrinhos não motorizados, obedecidas as disposições desta Lei e obedecidas as condições mínimas de higiene impostas pelo órgão competente do executivo, tais como a utilização de boné, jaleco e luvas descartáveis.</p> <p>O veículo ou o carrinho não poderá permanecer no local após o encerramento da atividade.</p> <p>- Lei nº 3.631 de 09/10/2013</p> <p>VILA VELHA</p> <p>O comércio de alimentos em veículos dependerá de Alvará de Autorização de Uso emitido pelo órgão municipal competente.</p> <p>Os veículos somente poderão permanecer no espaço determinado durante o período autorizado, podendo pernoitar nos finais de semana, de sexta a domingo.</p> <p>O armazenamento, transporte, manipulação e venda de alimentos deverá observar as legislações sanitárias vigentes nos âmbitos federal, estadual e municipal.</p> <p>Todos os equipamentos deverão ter depósito de captação de resíduos líquidos gerados para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial.</p> <p>- Lei nº 5.768 de 26/07/2016</p> <p>É obrigatória a inspeção higiênico-sanitária dos veículos destinados ao transporte de alimentos para o consumo humano ou correlatos.</p> <p>A inspeção e a fiscalização higiênico-sanitária, no âmbito municipal, serão realizadas exclusivamente em veículos de carga destinados ao transporte de alimentos para o consumo humano ou correlatos, e será regida pelas seguintes disposições:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Os veículos de carga para transporte de alimentos para o consumo humano ou correlatos, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade do produto transportado, a fim de impedir a sua contaminação ou deterioração; - É proibido manter ou transportar, no mesmo compartimento do veículo, substâncias estranhas que possam contaminar os alimentos ou corrompê-los; - Excetuam-se da exigência do item anterior os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes; - É vedado o transporte conjunto de alimentos e pessoas, animais, produtos químicos, domissanitários, saneantes, agrotóxicos ou congêneres; - A cabine do condutor do veículo deverá ser isolada da parte que contém alimentos; - O veículo vistoriado será identificado externamente por meio de placas; - Não transportar concomitantemente dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais; - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo; - Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado e, dependendo da natureza, mantidos sob: <ul style="list-style-type: none"> • Refrigeração ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C; • Resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C, ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;



ITENS	VISA
<p>Transporte e comida de rua</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aquecimento acima de 65°C; • Congelamento ao redor de -18°C e nunca inferior a -15°C. <p>- Decreto nº 125 de 07/12/2016 O exercício da atividade de “food bike” não autorizado ou em discordância com a autorização expedida ficará sujeito à apreensão de mercadoria encontrada em seu poder. É proibido vender, ou expor à venda, em qualquer época do ano, alimentos deteriorados, falsificados ou nocivos à saúde ou ainda acondicionados sem necessário cuidado higiênico; os alimentos que estiverem nessas condições serão apreendidos pelo funcionário encarregado da Fiscalização Municipal de Vila Velha e removidos para local destinado à inutilização dos mesmos.</p> <p>A venda de gêneros alimentícios de ingestão imediata só será permitida quando houver o acondicionamento em local apropriado, devidamente vistoriado, pela vigilância sanitária municipal, de modo que a mercadoria seja inteiramente resguardada de poeira e da ação do tempo (ou de elementos maléficis de qualquer espécie), sob pena de multa e apreensão das mercadorias.</p> <p>- Lei nº 5.769 de 26/07/2016 - Lei 6.245, DE 10 DE OUTUBRO DE 2019</p> <p>Altera e acrescenta dispositivos à Lei nº 5.768/2016, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em veículos automotores, “food truck”, no município de Vila Velha, e dá outras providências.</p> <p>CARIACICA</p> <p>- Art. 10º: Fica vedada a utilização de botijão de gás, devendo o equipamento ser provido de maquinários elétricos;</p> <p>- Art. 11º Inciso II: Disponibilizar paliteiros, canudos, maionese, ketchup e similares em frascos ou recipientes de uso coletivo, devendo estes serem disponibilizados em embalagens individuais;</p> <p>- VI: Manter ou comercializar mercadorias não autorizadas ou alimentos previamente manipulados em desconformidade com a sua permissão;</p> <p>- IX: Permitir a permanência de animais na área abrangida pelo equipamento;</p> <p>- XIII: Comercializar ou manter alimentos sem inspeção ou procedência, alterados, adulterados, fraudados ou com prazo de validade vencido;</p> <p>- XVIII: Jogar lixo ou detritos em via pública ou área pública.</p> <p>- Lei nº 5.766 de 20/06/2017</p>

EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

ITENS	VISA
<p>Edificações e instalações</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> <p>GUARAPARI</p> <p>Os proprietários, os inquilinos e os usuários de residências coletivas, hotéis, clubes e outras casas de diversões, escritórios e lojas, são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio e limpeza as edificações, os quintais, os pátios e os terrenos por eles utilizados.</p> <p>As chaminés de qualquer espécie instaladas em casas particulares, restaurantes, hotéis, pensões e estabelecimentos comerciais e industriais, de qualquer natureza, terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem ou outros resíduos expelidos não prejudiquem ou incomodem a vizinhança.</p>



ITENS	VISA
<p>Edificações e instalações</p>	<p>Nenhum prédio urbano poderá ser habitado se não tiver serviço de água e esgoto e instalação sanitária.</p> <p>Na hipótese de o prédio estar situado em zona não servida por rede de água o “habite-se” será concedido observado se a cisterna a ser utilizada está construída em local apropriado, sem infiltração de água poluída.</p> <p>Os bares, restaurantes, casas de diversões e demais de uso público comercial são obrigados a manter à disposição dos usuários instalações sanitárias para ambos os sexos.</p> <p>Não será permitida, em prédios situados nas zonas urbanas e suburbanas, providas de rede de abastecimento d’água, a abertura e utilização de poços artesianos ou semi-artesianos.</p> <p>É exigido que se instalem em locais adequados às finalidades que se destinam e que tenham:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Área suficiente à capacidade instalada; - Temperatura ambiente tecnicamente adequada; - Iluminação compatível; - Ventilação normal ou condicionada; - Paredes e pisos de materiais impermeáveis e laváveis nos locais de elaboração; - Sistema adequado de esgotamento d’água e detritos, ligado a esgotos gerais ou fossas sépticas; - Instalações sanitárias, para ambos os sexos, proporcionais ao número de empregados e/ ou frequentadores. - Lei nº 1.267 de 28/12/1990
<p>Lixo e resíduos</p>	<p>GUARAPARI</p> <p>Os resíduos provenientes da atividade de venda de coco deverão ser acondicionados separadamente dos demais em coletores específicos para tais fins que estarão disponíveis nas orlas e faixas de areia.</p> <p>- Decreto nº 691/2019</p>
<p>Dedetização</p>	<p>GUARAPARI</p> <p>Deverão estar devidamente regularizados junto à Prefeitura e ao Estado, mediante Alvará Sanitário atualizado, todos os estabelecimentos que:</p> <ul style="list-style-type: none"> I – Fabriquem; II – Produzam; III – Manipulem; IV – Beneficiem; V – Acondicionem; VI – Distribuam; VII - Vendam alimentos. <p>Obrigatório o combate sistemático a insetos e roedores, mediante operações de aplicação de remédios apropriados, por pessoas ou firmas especializadas que, para efeito de prova, fornecerão hábil.</p> <p>- Lei nº 1.267 de 28/12/1990</p>



EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E MATERIAIS

ITENS	VISA
<p>Louças, talheres, canudos e afins</p>	<p>Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos e 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>VITÓRIA</p> <p>Art. 1º – Fica proibida a utilização de canudos de plástico, exceto os canudos sustentáveis, em restaurantes, bares, quiosques, ambulantes, hotéis e similares no âmbito do município de Vitória.</p> <p>1º – Entende-se por canudos sustentáveis os biodegradáveis, de inox, de metal, de madeira, de vidro, os comestíveis, ou produzidos por quaisquer materiais menos poluentes ao meio ambiente, comparados ao plástico.</p> <p>2º – Os comerciantes devem manter uma reserva ativa de canudos biodegradáveis ou de papel para uso de Pessoas com Deficiência (PcD).</p> <p>3º – Esta Lei entra em vigor após decorrido o prazo de 365 dias da data de sua publicação.</p> <p>- Lei nº 9.391 de 07/03/2019</p> <p>Proíbe a utilização de tubos flexíveis para o armazenamento de condimentos como ketchup, mostarda e maionese.</p> <p>- Lei nº 5.762 de 31/10/2002</p> <p>GUARAPARI</p> <p>É exigido que se instalem em locais adequados às finalidades a que se destinam e que tenham aparelhagem para esterilização de louças, talheres e equipamentos de fabricação, do tipo aceito pela SES.</p> <p>Nos locais onde se comercializam alimentos, de qualquer natureza, é proibido:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar guardanapos e toalhas que não de uso individual descartáveis; - Guardar talheres e louças em armários sem ventilação ou expostos à poeira e a insetos. <p>- Lei nº 1.267 de 28/12/1990</p> <p>CARIACICA</p> <p>Proibição e uso de paliteiros, recipientes de maionese e ketchup, em lanchonetes, bares, restaurantes, padarias e similares no âmbito do município.</p> <p>- Lei nº 4.308 de 23/06/2005</p>
<p>Equipamentos para preparo de alimentos</p>	<p>Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser compostos por materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>



ITENS	VISA
<p>Coletores e descarte de resíduos sólidos</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> <p>GUARAPARI</p> <p>Os resíduos domésticos, comerciais e industriais, denominados lixos, serão retirados pelo Serviço de Limpeza Urbana da Prefeitura, desde que coletados em recipientes apropriados e colocados em suportes que serão adquiridos pelos usuários.</p> <p>- Lei nº 1.267 de 28/12/1990</p>
<p>Uso de madeira e outros materiais de difícil higienização</p>	<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>
<p>Uso de máscaras, luvas e toucas</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. Pode ser adotado para minimizar os riscos de contaminação durante a manipulação de alimentos e as luvas devem estar em adequadas condições de higiene.</p> <p>- Portaria nº 326 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 este 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> <p>- Lei nº 1.267 de 28/12/1990</p>



HIGIENE PESSOAL

ITENS	VISA
Lavatório	<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 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> <p>SERRA</p> <p>Estabelece a obrigação de disponibilizar álcool em gel 70% para higiene das mãos nos estabelecimentos no município da Serra que comercializam alimentos para consumo no local e dá outras providências.</p> <p>- Lei nº 4.154 de 09/01/2014</p>
Vestiário; uniformes; hábitos higiênicos; controle de saúde dos manipuladores, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão	<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>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p> <p>GUARAPARI</p> <p>Locais que fabriquem, produzam, manipulem, beneficiem, acondicionem, distribuam, vendam alimentos.</p> <p>Aos funcionários é exigido que tenham, também atualizadas, suas Carteiras de Saúde.</p> <p>Nos locais onde são comercializados alimentos, de qualquer natureza, é proibido aos empregados: fumar em serviço e varrer o chão a seco, sem espargir água ou sem usar pano molhado.</p>



ITENS	VISA
Vestiário; uniformes; hábitos higiênicos; controle de saúde dos manipuladores, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão	<p>Os empregados são obrigados a usar em serviço:</p> <p>I - Vestuário adequado, incluindo peça para cobertura da cabeça;</p> <p>II - Aventais e jalecos;</p> <p>III - Calçados e aventais impermeáveis, se trabalham em local úmido.</p> <p>Parágrafo único - Esses empregados, quando em serviço, são proibidos de:</p> <p>I - Retirar resíduos de lixo;</p> <p>II - Acumular serviço de caixa, com manuseio de dinheiro.</p> <p>- Lei nº 1.267 de 28/12/1990</p>

ITENS	PROCON/DECON	VISA
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</p>	
Animais		<p>GUARAPARI</p> <p>Nos locais onde são comercializados alimentos, de qualquer natureza, é proibido ao estabelecimento permitir a permanência de animais.</p> <p>- Lei nº 1.267 de 28/12/1990</p>

ITENS	VISA
Manipulador de alimentos	<p>O manipulador de alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas práticas.</p> <p>- RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa</p>



IMPORTANTE

- As legislações e mecanismos de fiscalização desses órgãos estão em constante mudança.
 - É fundamental se manter atualizado sobre as alterações, sempre buscando a fonte oficial de informações.
 - Como acessar as legislações?
- A) Para leis e decretos, através do site do planalto, em legislação: <http://www4.planalto.gov.br/legislacao/> ou site estadual e/ou municipal.
- B) O site da Anvisa contém as legislações de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia: <http://portal.anvisa.gov.br/aditivos-alimentares-e-coadjuvantes>



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); 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).



TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Resoluções:

https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_333_2004.htm e
https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_605_2018.htm



CRN 4

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

 /crn4regiao  @crn4nutri www.crn4.org.br