

RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 570 DE 13 DE DEZEMBRO DE 2001 (DOM 14/12/2001)

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE GOVERNO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor;

CONSIDERANDO a necessidade de se estabelecer as orientações que permitam executar as atividades de inspeção sanitária, de forma a obtenção de padrões de qualidade de produtos e serviços na área de alimentos, garantindo o entendimento das exigências pelos entes fiscalizados;

CONSIDERANDO que as ações de fiscalização, devem utilizar a inspeção sanitária como instrumento, abrangendo o conjunto das etapas que compõem a cadeia alimentar, objetivando a proteção e defesa da saúde do consumidor, através da uniformização de procedimentos;

CONSIDERANDO a necessidade de se dotar a Vigilância Sanitária de mecanismos eficientes de atuação, tornando transparente a sua regular atuação de polícia administrativa.

RESOLVE:

Art. 1º- Fica criado o Roteiro de Inspeção Sanitária em Estabelecimentos na Área de Alimentos no Município do Rio de Janeiro, conforme anexo, que estabelece os requisitos mínimos a serem observados no ato da inspeção.

Art. 2º- O Roteiro de Inspeção Sanitária, será aplicado prioritariamente nas seguintes situações:

I – Atendimento às reclamações, incluindo as relacionadas a enfermidades transmitidas por alimentos ETA;

II – Processos de Licenciamento;

III – Primeira avaliação técnica de cada estabelecimento, após o rodízio semestral dos técnicos.

IV – Atendimento de solicitações específicas de outros Órgãos Públicos Federais, Estaduais e Municipais.

Art. 3º- Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

ANEXO

ROTEIRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS NA ÁREA DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

PARTE A – Identificação

1. Razão Social
2. Endereço
3. Atividade
4. Alvará
5. Caderneta Sanitária
6. Taxa de Inspeção Sanitária

7. Data

PARTE B – Avaliações

1. Situações e Condições Estruturais

1.1. Distribuição das áreas, descrevendo os setores;

1.2. Instalações sanitárias e refeitório;

1.3. Vestiários;

1.4. Abastecimento de água potável;

1.5. Caixa d'água e instalações hidráulicas;

1.6. Iluminação e Ventilação;

1.7. Acondicionamento e destino de resíduos (lixo).

2. Equipamentos e Utensílios

2.1. Equipamentos e Maquinários Adequados:

2.1.1. Conservação e funcionamento;

2.1.2. Condições de limpeza.

2.2. Utensílios Adequados:

2.2.1. Conservação e material não contaminante;

2.2.2. Perfeitas condições de limpeza

2.3. Móveis (mesas, bancadas, vitrines e etc.)

2.3.1. Material impermeável com superfícies íntegras e em bom estado de conservação;

2.3.2. Perfeitas condições de limpeza.

2.4. Equipamentos para Proteção e Conservação sob Refrigeração adequados:

2.4.1. Equipamentos com qualidade, bom estado de conservação e que mantenham a temperatura adequada;

2.4.2. Em perfeitas condições de higiene.

2.5. Limpeza e Desinfecções adequadas:

2.5.1. Utilização de detergentes e desinfetantes que estejam dentro dos padrões do Ministério da Saúde.

2.6. Armazenamento de Utensílios e Equipamentos em local apropriado, de forma ordenada e protegidos de contaminação.

3. Pessoal na Área de Manipulação e Venda

3.1. Uniforme completo e limpo;

3.2. Asseio pessoal adequado. Boa apresentação e asseio corporal;

3.3. Hábitos higiênicos;

3.4. Curso para manipuladores de alimentos.

4. Matérias Primas/Produtos Expostos à Venda

4.1. Procedência, rotulagem e embalagem;

4.2. Características organolépticas (sensoriais) adequadas;

4.3. Conservação adequada (condições de tempo e temperatura de conservação);

4.4. Condições de armazenamento.

5. Produção/Manipulação e Venda

5.1. Observar o fluxo adequado:

5.1.1. Fluxo linear evitando a contaminação cruzada;

5.1.2. Condições de Higiene e Manipulação.

5.2. Proteção contra contaminação:

5.2.1. Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores;

5.2.2. Substâncias perigosas, como inseticidas, detergentes, desinfetantes e outros.

5.3. Armazenamento Adequado:

5.3.1. Alimentos perecíveis mantidos sob temperatura adequada:

- congelamento (abaixo de -8°C);
- refrigeração entre (2°C a 10°C);
- acima de 65°C para alimentos quentes;
- ou de acordo com especificação do fabricante;

5.3.2. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados ou prateleiras.

5.4. Características organolépticas dos produtos acabados/produtos expostos à venda

5.5. Área identificada para produtos impróprios ao consumo.

6. Controle de Pragas (insetos e roedores)