

RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 (DOM 12-09-02)

O RESPONSÁVEL PELO EXPEDIENTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO (Decreto nº 1.630/2002), no uso de suas atribuições legais, e, considerando o disposto no Decreto “N” Nº 19.486 de 10 de janeiro de 2001.

Considerando que o trânsito de alimentos em condições seguras pressupõe a preservação da saúde e do meio ambiente e ainda a necessidade de normatização e da uniformização das ações de fiscalização dos veículos que transportam alimentos;

Considerando a necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos minimizando os riscos de contaminação;

Considerando o contido no § 4º do Art. 81 do Decreto 6235 de 30 de outubro de 1986 e a Resolução SMG nº 541 de 11 de maio de 2001 (e sua adequação em 3 de janeiro de 2002);

RESOLVE

Art. 1º - Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

Art. 2º - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

§ 1º - Excetuam-se da exigência do caput do Art. os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo aqueles que contenham produtos tóxicos.

§ 2º - Não é permitido transportar, conjuntamente, pessoas e / ou animais com alimentos.

§ 3º - A cabine do condutor do veículo deve ser isolada da parte que seja utilizada para o transporte dos alimentos.

Art. 3º - No transporte de alimentos, devem constar, nos lados direito e esquerdo dos veículos, de forma visível, dentro de um retângulo de 30cm de altura por 60cm de comprimento, os dizeres : Transporte de Alimentos, Nome, Endereço e Telefone da Empresa , Produto Perecível (quando for o caso).

Art. 4º - Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A), o qual será concedido pela Autoridade Sanitária, após inspeção.

§ 1º - Os veículos pertencentes a empresas sediadas na cidade do Rio de Janeiro deverão possuir o Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A) concedido pela autoridade Sanitária deste Município .

§ 2º – O Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), concedido ao proprietário de veículo novo, com fabricação de até 2 (dois) anos, deverá ser renovado a cada 2 (dois) anos. A renovação para veículo com fabricação superior a 2 (dois) anos deverá ser anual.

§ 3º - Quando o veículo de transporte de alimentos for procedente de outro Município ou Estado da Federação, o Certificado de Inspeção Sanitária ou documento equivalente emitido na origem deverá ser aceito pela Autoridade Sanitária.

Art. 5º - O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido 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 .

§ 1º - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser aprovados pela Autoridade Sanitária competente e adequados às características dos produtos e meio de transporte .

§ 2º - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso de 30 minutos antes de ser utilizada) até a remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.

§ 3º - A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a) Desinfecção com água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.

b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.

c) Desinfecção com substâncias químicas, registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos. Art. 6º - Os veículos de transporte de produtos perecíveis devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável e aprovado pela Autoridade Sanitária. § 1º - Deve possuir o piso e as laterais da carroceria isentos de frestas ou buracos impedindo a passagem de umidade e / ou poeira para a carga. § 2º - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam, o derrame em vias públicas de alimentos e / ou de resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte. § 3º - Todos os alimentos devem ser colocados sobre prateleiras e / ou estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação. Art. 7º - Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos. Art. 8º - Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais. Art. 9º - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

Parágrafo Único – Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser conservados e mantidos em perfeitas condições de funcionamento.

Art. 10 - Os alimentos perecíveis transportados em veículos, dependendo da natureza do produto, obedecerá ao contido no Anexo I. Art. 11 - O transporte de refeições prontas para o consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.

§ 1º - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura. § 2º - As instruções sobre o empilhamento, quando existentes, devem ser rigorosamente respeitadas, inclusive quando a carga se encontra em veículos dotados de refrigeração, para garantir a adequada circulação do ar frio.

Art. 12 - As operações de carga e descarga do veículo devem ser executados em local protegido de chuva. Parágrafo Único – As condições de temperatura e umidade requeridas pelo alimento devem ser preservadas, durante a carga e descarga, evitando-se riscos de contaminação, dano ou deterioração. Art. 13 - Os estrados, se utilizados, devem estar secos, limpos e isentos de odores e de infestações.

Art. 14 - Os meios de transporte especificados nesta Resolução deverão atender a legislação (Código Tributário Municipal), quanto ao recolhimento da Taxa de Inspeção Sanitária para receber o documento solicitado (CIS-A de veículos).

Art. 15 - Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Resolução devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente. Art. 16 - O não cumprimento desta Resolução caracterizará em infração sanitária e deve ser punido na forma de legislação vigente. Art. 17 - A inspeção sanitária dos veículos transportadores de alimentos deverá ser efetuada obedecendo ao Roteiro para Avaliação Sanitária do Veículo, contido no Anexo II. Art. 18 - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

ANEXO I

Características mínimas necessárias aos meios de transportes, de acordo com o tipo de produto:

Características do Transporte	Tipo do Produto	Exigências
Transporte aberto com proteção	- Leite cru em vasilhames metálicos fechados, hortícolas e similares, biscoitos, balas e chocolates; cereais e grãos a granel; cereais e grãos pré-embalados, seus derivados farináceos e alimentos processados à base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café; doces em pasta; água mineral pré-embalada; massas alimentícias secas; óleos; pós para o preparo de alimentos e alimentos desidratados; sal; açúcar e adoçantes dietéticos; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.:	-Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros ; - Não deve ocasionar danos ou deterioração dos produtos .

	latas, vidros, filmes plásticos, tetrabick etc.); similares	
Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros)	- Pão e produtos de panificação; produtos cárneos salgados, curados ou defumados; pescado salgado ou defumado; produtos de confeitaria; similares, além dos citados anteriormente.	- Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção; - Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos.
Transporte fechado, isotérmico, refrigerado e / ou congelado (necessário sistema gerador de frio)	- Carnes e produtos cárneos, sucos e outras bebidas a granel, creme vegetal e margarina, alimentos congelados ou supergelados, gelados comestíveis (sorvetes, picolés); gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições pronta para o consumo e similares.	- Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. - Conservação de produtos perecíveis (ver texto): Quente: acima de 65°C. -Frio: 4° a 10°C e / ou conforme especificações do fabricante. -Congelado: (-12° a -18°C) -Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. -Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.

ANEXO II

ROTEIRO PARA AVALIAÇÃO SANITÁRIA DO VEÍCULO

1 – Condições do veículo

Situação em geral

1.1 Possui Certificado de Inspeção Sanitária do Veículo que está sendo vistoriado

Sim Não

1.2 Possui vestígios / resíduos de que transportou produtos químicos tóxicos ou qualquer outro que possa contaminar o produto ?

Sim Não

- 1.3 Possui boas condições de higiene e limpeza da carroceria ? Sim Não
- 1.4 Possui boas condições do assoalho, paredes , Tetos , estrados e guardas do veículo? Sim...Não
- 1.5 A lona / corda utilizada está em bom estado de conservação e higiene ? Sim Não
- 1.6 São transportados animais e pessoas junto com alimentos ? Sim Não
- 1.7 A cabine do motorista está totalmente isolada da parte que contém alimentos ? Sim....Não
- 1.8 Constam nas laterais do veículo as informações quanto ao nome , endereço e telefone da empresa transportadora , bem como os dizeres : “Transporte de Alimentos , e perecível quando for o caso?” Sim....Não
- 1.9 O veículo possui dispositivo de segurança que impeça o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos durante o seu transporte? Sim Não
- 1.10 Os recipientes utilizados no transporte de produtos perecíveis são confeccionados de material liso, resistente, atóxico e lavável ? Sim...Não
- 1.11 Os equipamentos de refrigeração estão em perfeito estado de funcionamento e garantem a manutenção da temperatura recomendada pelo Fabricante? Sim Não
- 1.12 Os termômetros e os registradores de temperatura estão em perfeito estado de conservação e funcionamento? Sim Não
- 1.13 Existe separação no transporte de alimentos
- 1.14 Crus e alimentos prontos para o consumo? Sim Não
- 1.15 As refeições prontas para o consumo imediato estão sendo transportadas em veículo isotérmico fechado , e conservados a temperatura de 4° C a 10° C, ou acima de 65° C, quando for o caso? Sim Não
- 1.16 Os alimentos congelados estão sendo transportados a temperatura em torno de – 18 °C e nunca superior a – 12 °C.? Sim....Não
- 1.17 O transporte de alimentos resfriado está sendo realizado entre 4 e 10 °C , ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem? Sim....Não
- 1.18 Na inspeção notou indícios de insetos , roedores , pássaros , vazamentos , umidade , odores intensos ou a presença de materiais estranhos? Sim Não

1.19 O veículo apresenta piso e lataria da carroceria isento de frestas ou buracos permitindo a passagem de umidade e/ou poeira para a carga? Sim Não

1.20 O compartimento de cargas apresenta frestas, pregos, lascas e / ou outros objetos que possam danificar a embalagem dos produtos? Sim....Não

2 . Observações

.....
.....
.....

3 . Parecer da Equipe responsável pela vistoria

.....
.....
.....

4 . Quantidade de veículos vistoriados

APTO APTO COM RESTRIÇÕES INTIMADO INAPTO

5. Assinatura e carimbo do Médico Veterinário e Agente de Inspeção Sanitária (INFORMAR DATA , LOCAL E HORA

.....
.....