EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONVÊNIO Nº 59, CELEBRADO EM 29 DE JANEIRO DE 2016.
Base Legal: Art. 57, §1º c/c Art. 116 da Lei 8666/93.
Convenentes: O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E O CENTRO EDUCACIONAL COMUNITÁRIO REDENÇÃO .
Objeto: I) A prorrogação do prazo de vigência por mais 12 (doze) meses;
II) A alteração no quantitativo dos alunos nos grupos, com o grupo **III** contendo 31(trinta e um), no valor de R$52,00 por aluno de 0 a 3 anos, o grupo IV contendo 31(trinta e um) e o grupo V contendo 38(trinta e oito), ambos no valor de R$15,00 por aluno entre 4 e 5 anos, conforme Plano de Trabalho em anexo;

III) A alteração nas verbas referentes aos valores repassados, segundo valores especificados no Plano de Trabalho em anexo, e quadro abaixo:

FEVEREIRO/17	MARÇO/17	ABRIL/17	MAIO/17	JUNHO/17	JULHO/17
Repasse:	Repasse: R$ 2.647,00	Repasse R$ 2.647,00	Repasse R$ 2.647,00	Repasse R$ 2.647,00	Repasse R$ 2.647,00
:	Gás de Cozinha	Gás de Cozinha:	Gás de Cozinha	Gás de Cozinha	Gás de Cozinha
:	R$ 55,00	R$ 55,00 Verba adicional 1.323,50	R$ 55,00	R$ 55,00 Verba adicional R$ 1.323,50	R$ 55,00
TOTAL R$ 2.702,00 R$ 2.702,00	**TOTAL** R$ 2.702,00	**TOTAL** R$ 4.025,50	**TOTAL** R$ 2.702,00	**TOTAL** R$ 2.702,00	**TOTAL** R$ 2.702,00

	TOTAL R$ 2.702,00	**TOTAL** R$ 2.702,00	**TOTAL** R$ 2.702,00	**TOTAL**	**TOTAL:** R$ 2.702,00

AGOSTO/17 JANEIRO/18	SETEMBRO/17	OUTUBRO/17	NOVEMBRO/17	DEZEMBRO/17
	Repasse:	RepasseR$	Repasse:	Repasse
Repasse: R$ 2.647,00 Gás de Cozinha: R$ 55,00	**Repasse** R$ 2.647,00 Gás de Cozinha: R$ 55,00	**Repasse** R$ 2.647,00 Gás de Cozinha: R$ 55,00	**Repasse** R$ 2.647,00 Gás de Cozinha: R$ 55,00	**Repasse** R$ 0,00 Gás de Cozinha: 0,00
TOTAL: **TOTAL** R$ 2.702,00 :	**TOTAL:** R$ 4.025,50	**TOTAL** R$ 2.702,00	**TOTAL** R$ 2.702,00	**TOTAL** R$ 0,00

VALOR GLOBAL **R$ 32.369,00**

Valor Global: R$ 32.369,00 (trinta e dois mil,trezentos e sessenta e nove reais).
Prazo: De 01.02.2017 a 31.01.2018.
Dotação Orçamentária: nº 1401.12.365.1.206.2.179 - Elemento de Despesa nº 3.3.50.43 - Fonte: nº 0112.
Nota de Empenho: 2017.01005.
Recurso Financeiro: Educação Complementar - Limite Constitucional.

EXTRATO DO NONO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL NÃO RESIDENCIAL, N° 15, CELEBRADO EM 10 DE FEVEREIRO 2011.
Espécie: Dispensa de Licitação
Base Legal: Art. 24, inciso X e art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.
Processo: Dispensa de Licitação nº 001/2011
Contratantes: O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE SAÚDE E A PRODUTIVA SAÚDE OCUPACIONAL LTDA.
Objeto: A prorrogação do prazo contratual por mais 12 (doze) meses;
Preço Global: R$ 47.499,12 (quarenta e sete mil, quatrocentos e noventa e nove reais e doze centavos).
Prazo: De 11.02.2017 a 10.02.2018.
Dotação Orçamentária: nº 4801.10.302.1.238.2.085.00001 - Elemento de Despesa nº 3.3.90.39 - Fonte: 0244.
Nota de Empenho: nº 2017.00288.
Recurso Financeiro: Fundo Municipal de Saúde - FMS (Transferência do SUS).

EXTRATO DO TERMO DE DISTRATO AMIGÁVEL AO CONTRATO, Nº 337/2014, CELEBRADO EM 04 DE DEZEMBRO DE 2014.
Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico
Base Legal: Art. 79 da lei federal nº 8.666/93.
Processo de Licitação: Ata de Registro de Preços nº 010/2014, Processo Licitatório nº 024/2014 - Pregão Eletrônico nº 020/2014- CPLS, na condição de órgão participante.
Contratantes: O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE SANEAMENTO E O INSTITUTO EUVALDO LODI - NÚCLEO REGIONAL DE PERNAMBUCO - IEL.
Objeto: Rescindir de forma amigável o Contrato n° 337/2014, a partir desta data, conforme o art. 79, inciso II da Lei n° 8.666/93, a contar de 01.03.2017.

EXTRATO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE VEÍCULOS, Nº 74, CELEBRADO EM 01 DE NOVEMBRO DE 2013.
Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico.
Base Legal:Art.57, inc. II e Art. 65 da Lei Federal 8666/93.
Processo de Licitação: Ata de Registro de Preços nº 003/2013 - SADGP, Processo Licitatório nº 004/2013 - CPLM; Pregão Eletrônico nº 004/2013 CPLM, na condição de órgão não participante ou "carona".
Contratantes: O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE E A SERVCAR LOCADORA - EIRELI EPP.
Objeto: A prorrogação do prazo de vigência por mais 12 (doze) meses, tendo como termo inicial o dia 01.11.2016 e final o dia 31.10.2017.
Preço Global: R$ 15.382,68 (quinze mil, trezentos e oitenta e dois reais e
Prazo: De 01.11.2016 a 31.10.2017.
Dotação Orçamentária: nº 6901.18.122.2.161.2.723 - Elemento de Despesa nº 3.3.90.33 - Fonte 124.
Nota de Empenho: nº 2016.00281.
Recurso Financeiro: Fundação Municipal de Meio Ambiente - FMMA.

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO, PREVENTIVA E CORRETIVA, Nº 215, CELEBRADO EM 01 DE MARÇO DE 2016.
Modalidade de Licitação:Pregão Eletrônico.
Base Legal:Art.57, inc. II e Art. 65 da Lei Federal 8666/93.
Processo de Licitação: Ata de Registro de Preços nº 019/2015, Processo Licitatório nº 004/2015 - CPLE; Pregão Eletrônico nº 002/2015, na condição de órgão não participante ou "Carona".
Contratantes: O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, JUVENTUDE, POLÍTICAS SOBRE DROGAS E DIREITOS HUMANOS E A EMPRESA MOREIRA & NEVES LTDA - EPP.
Objeto A prorrogação do prazo de vigência por mais 12 (doze) meses.
Preço Global: R$ 90.326,00 (noventa mil, trezentos e vinte e seis reais).
Prazo: De 01.03.2017 a 28.02.2018.
Dotação Orçamentária: nº 5901.08.0244.1204.2.0518 - Elemento de Despesa nº 3.3.90.39 - Fonte 0245.
Nota de Empenho:nº 2017.00082.
Recurso Financeiro: Desenvolvimento das ações de Proteção Social Básica (Transferência do FNAS).

EXTRATO DO TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, Nº 318, CELEBRADO EM 27 DE NOVEMBRO DE 2013.
Modalidade de Licitação: Pregão Presencial n° 005/2013.
Base Legal: Art. 57, §1º e Art. 65 da Lei 8666/93.
Processo de Licitação:nº 013/2013 - CPLOSE.
CONTRATANTES: O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E HABITAÇÃO E O INSTITUTO DE APOIO À GESTÃO, ESTUDOS, PESQUISAS E PRESERVAÇÃO AMBIENTAL - MONÃ.
Objeto: A prorrogação do prazo de vigência por mais 12 (doze) meses.
Prazo: De 18.03.2017 a 17.03.2018.
Dotação orçamentária: nº 2001.16.482.1.219.2.082 - Elemento de Despesa nº 4.4.90.35 - Fonte: 102.
Notas de Empenho: nºs 2017.00098.
Recursos Financeiros:Implementação de projetos habitacionais.

EXTRATO DO SEXTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, Nº 217, CELEBRADO EM 01 DE SETEMBRO DE 2011.
Modalidade de Licitação: Inexigibilidade de Licitação.
Base Legal: Arts. 25, I e 57, § 4º, da Lei Federal nº 8.666/93, com alterações da Lei nº 8.883/94 e Lei 9.648/98- SADGP, publicado no D.O.R. em 25.08.2011.
Processo de Licitação:Inexigibilidade de Licitação nº 007/2011.
Contratantes:O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS E A EMPRESA ID S/A TECNOLOGIA DE IDENTIFICAÇÃO.
Objeto:A prorrogação do prazo de vigência por mais 180 (cento e oitenta) meses.
Preço Global:R$ 48.000,00 (quarenta e oito mil reais).
Prazo: De 01.03.2017 a 31.08.2017.
Dotação Orçamentária: nº 3101.04.0122.2161.2.0601 - Elemento de Despesa nº 3.3.90.39 - Fonte: 0100
Nota de Empenho: nº 2017.00062.
Recurso Financeiro: Tesouro Municipal - Recursos Ordinários/Não Vinculados.

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO MÚLTIPLO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE POSTAGEM DE CORRESPONDÊNCIAS E OUTROS, N° 9912406894, FIRMADO EM 04 DE ABRIL DE 2017.
Modalidade:Inexigibilidade de Licitação
Contratantes: O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E HABITAÇÃO E A EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS - ECT.
Objeto: Incluir no Contrato Múltiplo nº (9912406894) o subitem 2.3 da Cláusulas Segunda - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, bem como incluir/excluir o(s) serviço(s) por meios do(s) anexo(s) correspondente(s), rubricado(s) pelas partes, contendo os procedimentos pertinentes ao serviço incluído, efetivando-se quando das assinatura deste Termo, ficando suas redações conforme a seguir especificado:

CLÁUSULA SEGUNDA - DA INCLUSÃO DO SUBITEM:
Inclusão do subitem 2.3 na Cláusula Segunda - 2.1.2 DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS com a seguinte redação:
"2.3 O CONTRATANTE será categorizada pela ECT, conforme tabela definida no Termo de Categorização e Benefícios da Política Comercial dos Correios, disponível no site WWW.correios.com.br".

CLÁUSULA TERCEIRA - DA INCLUSÃO DO ANEXO:
Inclusão do(s) Anexo(s) de Encomendas Nacionais ao Contrato original conforme modelo(s)apenso(s) a este termo.
CLÁUSULA QUARTA - DA EXCLUSÃO DO ANEXO:
Excluir o(s) Anexo(s) do SEDEX (40096) do Contrato Original.

CLÁUSULA QUINTA: DA VIGÊNCIA:
O presente Termo Aditivo passará a vigorar a partir da data de sua assinatura até o término do Contrato Original.

CLÁUSULA SEXTA - DA RATIFICAÇÃO:
Com as alterações constantes deste Termo Aditivo, ficam inalteradas e ratificadas todas as demais cláusulas e condições do Contrato nº 9912406894.

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, N° 148, CELEBRADO EM 03 DE AGOSTO DE 2016.
Modalidade de Licitação:Pregão Eletrônico.
Base Legal:Art. 65, inciso I, § 1º da Lei nº 8.666/93.
Processo de Licitação: Ata de Registro de Preços nº 013/2016, Processo de Licitação nº 006/2016, na modalidade Pregão Eletrônico n° 001/2016-CCPL/CAMIL, na condição de órgão não - participante ou "Carona".
Contratantes: O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE SANEAMENTO E OUTRAS E AMAQ - LAREM MÁQUINAS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS LTDA.
Objeto:O acréscimo do quantitativo do seu objeto, a partir de 03 de Maio de 2017, num percentual aproximado de 19,94%, passando o valor do Contrato de R$ 21.662,67 (vinte e um mil, seiscentos e sessenta e dois reais e sessenta e sete centavos) para R$ 22.742,67 (vinte e dois mil, setecentos e quarenta e dois reais e sessenta e sete centavos), na forma abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES.	CÓD. RED	QUANT. MENSAL	VALOR UNIT. R$	VALOR MENSAL R$	VALOR T TOTAL R$
01	Locação de Multifuncional Laser Monocromática.	166	1	110	110	330,00
02	Impressão em Multifuncional Laser Monocromática.	115	5.000,00	0,05	250,00	750,00

VALOR GLOBAL R$ 1.080,00
Preço: R$ 22.742,67 (vinte e dois mil, setecentos e quarenta e dois reais e sessenta e sete centavos).
Dotação Orçamentária: nº 2301.2.723 - Elemento de Despesa nº 3.3.90.39 - Fonte: 0100.
Nota de Empenho: nº 2017.00039.
Recurso Financeiro: Tesouro Municipal/Recursos Ordinários - Não Vinculados.

EXTRATO DO QUARTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, Nº 120, CELEBRADO EM 25 DE MAIO DE 2015.
Modalidade de Licitação:Pregão Presencial
Base Legal:Art. 57, § 1° da Lei Federal nº 8.666/93.
Processo Licitatório: Processo Licitatório nº 003/2015, Pregão Presencial nº 002/2015.
Contratantes: O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE MOBILIDADE E CONTROLE URBANO E A ATP ENGENHARIA LTDA.
Objeto: A prorrogação dos prazos de vigência e execução por mais 180 (cento e oitenta) dias, sendo:
Prazo de Vigência: de 14.05.2017 a 09.11.2017;
Prazo de Execução: de 14.05.2017 a 09.11.2017.
Obs:Não haverá repasse de recursos para o período ora prorrogado.

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL NÃO RESIDENCIAL N° 155, CELEBRADO EM 04 DE MARÇO DE 2016.
Espécie: Dispensa de Licitação.
Base Legal: Art. 24, inciso X e Art. 65, § 8º da Lei Federal nº 8.666/93.
Processo: Processo de Dispensa de Licitação nº 004/2016, publicado no D.O.R. em 20.02.2016, com base no art. 24, inciso X, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
Contratantes: O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E A PARÓQUIA SÃO SEBASTIÃO DO CORDEIRO.
Objeto: I) A prorrogação do prazo de vigência por mais 12 (doze) meses;
II) O reajuste do aluguel mensal, que passa de R$ 2.570,00 (dois mil, quinhentos e setenta reais) para R$ 2.684,19 (dois mil, seiscentos e oitenta e quatro reais e dezenove centavos) correspondente à aplicação do INPC/IBGE de 4,443312%, acumulado no período de março/2016 a fevereiro/2017, passando o valor global de R$ 30.840,00 (trinta mil, oitocentos e quarenta reais) para R$ 32.210,28 (trinta e dois mil, duzentos e dez reais e vinte e oito centavos).
Preço Global: R$ 32.210,28 (trinta e dois mil, duzentos e dez reais e vinte e oito centavos).
Prazo: De 01.04.2017 a 31.03.2018.
Dotação Orçamentária: nº 1401.12.0361.1206.2.0178 - Elemento de Despesa nº 3.3.90.39 - Fonte: 0112.
Nota de Empenho: nº 2017.00385.
Recurso Financeiro: Educação Complementar - Limite Constitucional.

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DEPRESTAÇÃO DE SERVIÇOS N° 59, CELEBRADO EM 19 DE ABRIL DE 2016, ENTRE O MUNICÍPIO DO RECIFE E O CENTRO DE INTEGRAÇÃOEMPRESA ESCOLA DE PERNAMBUCO.
Base Legal: Art. 57, II e Art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.
Contratantes:O MUNICÍPIO DO RECIFE e o CENTRO DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA DE PERNAMBUCO-CIEE/PE
OBJETO: I) A prorrogação do prazo contratual, tendo como termo inicial 02.05.2017 e termo final 01.05.2018;

II) A redução no quantitativo do seu objeto num percentual de aproximadamente 20% do valor do contrato original, passando o valor global de R$ 25.881,60 (vinte e cinco mil,oitocentos e oitenta e um reais e sessenta centavos) para R$ 20.705,28 (vinte mil,setecentos e cinco reais e vinte oito centavos),conforme tabela a abaixo;

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	CADUS	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL
		365	04	431,36	1.725,44	20.705,28
01	Agenciamento e intermediação do estágio Nível Superior					

Prazo: De 02.05.2017 a 01.05.2018.
Dotação Orçamentária: nº 24.01.2.723.00001. - Elemento de Despesa nº3.3.90.39 - Fonte: 0100.
Nota de Empenho: nº 2017.00026.

EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, N° 148, CELEBRADO EM 03 DE AGOSTO DE 2016.
Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico.
Base Legal:Art. 65, inciso I, § 1º da Lei nº 8.666/93.
Processo de Licitação:Ata de Registro de Preços nº 013/2016, Processo de Licitação nº 006/2016, na modalidade Pregão Eletrônico n° 001/2016-CCPL/CAMIL, na condição de órgão não - participante ou "Carona".
Contratantes: O MUNICÍPIO DO RECIFE/SECRETARIA DE SANEAMENTO E OUTRAS E AMAQ - LAREM MÁQUINAS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS LTDA.
Objeto:O acréscimo do quantitativo do seu objeto, a partir de 03 de Maio de 2017, num percentual aproximado de 19,94%, passando o valor do Contrato de R$ 21.662,67 (vinte e um mil, seiscentos e sessenta e dois reais e sessenta e sete centavos) para R$ 22.742,67 (vinte e dois mil, setecentos e quarenta e dois reais e sessenta e sete centavos), na forma abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	CÓD. RED.	QUANT. MENSAL	VALOR UNIT. R$	VALOR MENSAL R$	VALOR TOTAL R$
01	Locação de Multifuncional Laser Monocromática.	166	1	110,00	110,00	330,00
02	Impressão em Multifuncional Laser Monocromática.	115	5.000,00	0,05	250,00	750,00

VALOR GLOBAL **R$ 1.080,00**

Preço: R$ 22.742,67 (vinte e dois mil, setecentos e quarenta e dois reais e sessenta e sete centavos).
Dotação Orçamentária: nº 2301.2.723 - Elemento de Despesa nº 3.3.90.39 - Fonte: 0100.
Nota de Empenho: nº 2017.00039.
Recurso Financeiro: Tesouro Municipal/Recursos Ordinários - Não Vinculados.

Secretaria de Saúde

Secretário **JAILSON DE BARROS CORREIA**

NORMA TÉCNICA SOBRE ALIMENTOS
NTE 01/2017

A Secretaria de Saúde, através do seu secretário no uso da atribuição que lhe confere o Art 6°, § 1° do Código Municipal de Saúde (CMS) e considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância em saúde, visando à proteção da saúde da população e as peculiaridades locais, resolve:

Art. 1º - Editar a presente Norma Técnica Especial (NTE) que disciplinará, no Município do Recife, as atividades relacionadas à importação, exportação, extração, fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos.

Art. 2º - Além da legislação federal, estadual e municipal, os estabelecimentos que realizam quaisquer das atividades descritas no artigo 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas, bem como os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) estabelecidos nesta Portaria.
Art. 3º - A desobediência ao disposto nesta Portaria configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica.

Art. 4º - Revogam-se as disposições em contrário, especialmente a Portaria Municipal nº 49/95 - SMS.

Art. 5º - Esta Portaria entrará em vigor 60 (sessenta) dias após a data de sua publicação.

CAPÍTULO I

Das disposições iniciais

SEÇÃO I

Das definições

Art. 6° - Para os fins previstos nesta NTE considera-se:

I - Aditivo Incidental - toda substância, residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos à matéria-prima alimentar e o alimento in natura, e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.

II - Alimento - toda a substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos necessários à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

III - Alimento dietético - todo alimento elaborado para regime alimentar especial destinado a ser ingerido por pessoas sãs.

IV - Alimento in natura - todo alimento de origem vegetal ou animal cujo consumo imediato exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higiene e conservação.
V - Alimentos preparados - são alimentos manipulados e preparados pelos estabelecimentos abrangidos por esta N.T.E., expostos à venda e/ou consumo, embalados ou não.

VI - Análise Fiscal - aquela efetuada sobre o alimento apreendido ou interditado pela autoridade fiscalizadora competente que servirá para verificar a sua conformidade com a legislação sanitária.

VII - Área de produção - local onde são preparados, embalados, armazenados e distribuídos os alimentos

VIII - Autoridade Sanitária competente - Servidor nomeado para a função de inspetor sanitário investido do poder de polícia para aplicação das normas sanitárias de alimentos, previstas nesta NTE.

IX - Bebida - é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante, de teor alcoólico ou não, destinado à ingestão humana, no estado líquido e sem finalidade medicamentosa.

X - Boas práticas - procedimentos que devem ser adotados por produtores de alimentos e serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos com a legislação sanitária.

XI - Boas práticas de fabricação - conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos e legislação sanitária.

XII - Comerciante informal - aquele que trabalha em logradouros públicos, com pontos fixos ou unidades móveis.

XIII - Contaminação - presença de substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos aos alimentos e às bebidas que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

XIV - Contaminação cruzada de alimentos - é aquela gerada pela transferência de contaminantes de uma área ou produto para outras áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

XV - Contaminantes - substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

XVI - Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas - sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

XVII - Controle de Qualidade - condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos no controle de todo o processo produtivo.

XVIII - Desinfecção - é uma ação que consiste na eliminação e/ou redução de microorganismos indesejáveis ao produto através da execução adequada de processos físicos e/ou químicos.

XIX - Embalagem - invólucro, recipiente ou qualquer forma de acondicionamento removível, ou não, destinado a cobrir, empacotar, envasar, proteger ou manter, especificamente ou não, alimentos desde a produção até sua entrega ao consumo.

XX Espaço Confinado - é qualquer área ou ambiente não projetado para ocupação humana contínua, que possua meios limitados de entrada e saída, cuja ventilação existente é insuficiente para remover contaminantes ou onde possa existir a deficiência ou enriquecimento de oxigênio.

XXI - Estabelecimento - o local onde se produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, fracione, embale, armazene, deposite, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento in natura, aditivo intencional, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

XXII - Gelo - é o produto resultante do congelamento da água potável.
XXIII - Higienização - operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.
XXIV - Insumo - matéria-prima, embalagens e outros materiais utilizados na fabricação de alimentos e produtos.

XXV - Licença Sanitária - Ato privativo e vinculado da Administração Pública que autoriza a operação da(s) atividade(s) econômica(s) regulada(s) pela legislação sanitária. nos estabelecimentos formais, após a verificação do efetivo cumprimento da legislação pertinente, com as medidas de controle dos riscos à saúde e dos problemas sanitários e condicionantes determinadas para a operação.

XXVI - Limpeza - operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;

XXVII - Manipulação de alimentos - operação efetuada sobre os alimentos para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

XXVIII - Manipuladores de alimentos - Qualquer pessoa que trabalhe em estabelecimento de alimentos, que manipule, fracione, armazene e embale ingredientes e matérias-primas e que atue em todas as etapas da produção, desde o pré-preparo até a entrega para o consumo final.

XXIX - Manual de Boas Práticas - documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos, bem como o controle e a garantia da qualidade do alimento preparado.

XXX - Matéria-prima alimentar - toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto que, para ser utilizada como alimento, precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

XXXI - Órgão competente - é o setor da administração pública federal, estadual ou municipal, com atribuições específicas previstas em lei.

XXXII - Órgão fiscalizador - é o órgão responsável pelas ações de fiscalização previstas em lei e outros instrumentos normativos.

XXXIII - Padrão de identidade e qualidade - é o padrão estabelecido pela legislação pertinente que dispõe sobre a denominação, definição e composição do alimento, matérias-primas alimentares, alimentos in natura e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento, rotulagem, métodos de amostragem, parâmetros e limites de tolerância.

XXXIV - Perito - Profissional de determinada área nomeado para realizar perícias técnicas para a qual tem qualificação.

XXXV - Procedimento Operacional Padronizado (POP) - procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e especificas na manipulação de alimentos.

XXXVI - Produto Alimentício - todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou alimento in natura, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.

XXXVII - Responsável Capacitado - é o proprietário ou funcionário designado pela empresa, devidamente capacitado, responsável pela supervisão das atividades de manipulação dos alimentos e respectivos controles produtivos, com vistas à proteção da saúde.

XXXVIII - Responsabilidade Técnica - é aquela exercida por quem detenha capacidade legal comprovada através de documentos de habilitação emitida pelos Conselhos de Classe.

XXXIX - Responsável técnico - é o profissional legalmente habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos.

XL - Restaurante de grande porte: aquele que possui acima de 09 empregados.

XLI - Rótulo - qualquer identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, pressão ou decalcação, aplicados sobre recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o conteúdo.

XLII - Saneantes - substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

XLIII - Serviço de alimentação - estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

XLIV - Sobras de alimentos - o alimento que não foi distribuído e que foi conservado adequadamente, quando se tratar de alimento pronto para o consumo.

SEÇÃO II

Dos alimentos

Art. 7º - Todo o alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, fabricado, produzido, armazenado e/ou exposto à venda/consumo deve atender as boas práticas de fabricação e manipulação, aos padrões de identidade e qualidade, aos requisitos de higiene, envasamento, rotulagem, embalagem e transporte estabelecidos em normas legais e/ou regulamentares pertinentes e às disposições desta NTE.

Art. 8º - Somente podem ser expostos à venda e ao consumo alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura, aditivos para alimentos, materiais, embalagens e utensílios destinados a entrar em contrato com alimentos, desde que:

I - tenham sido previamente registrados, quando obrigatório, nos órgãos competentes;

II - tenham sido elaborados, fabricados, preparados, fracionados, embalados, reembalados, transportados, importados, ou vendidos por estabelecimentos licenciados no órgão competente;

III - tenham sido rotulados segundo a legislação pertinente;

IV - obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou àquelas que tenham sido declaradas no momento do respectivo registro, se necessário, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado.

Art. 9º - O disposto nesta NTE aplica-se também às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e, a outras substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados na fabricação, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in natura.

Art. 10 - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregadas na sua fabricação, devem obedecer às disposições contidas nesta NTE, sem prejuízo das demais normas sanitárias vigentes.

Art. 11 - A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas na fabricação de materiais, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto na legislação federal pertinente e nesta NTE.

Art. 12 - Os requisitos para permissão de emprego de aditivos, bem como os requisitos de registro, as condições de uso e as tolerâncias máximas em alimentos, obedecerão ao disposto na legislação sanitária pertinente.

Art. 13 - Os estabelecimentos ou locais que lidam com gêneros alimentícios são obrigados a apresentar, quando solicitado pela fiscalização, comprovantes de procedência das mercadorias e suas respectivas notas fiscais.

Parágrafo único: Toda mercadoria encontrada no local ou estabelecimento a que se refere este artigo será de responsabilidade do seu proprietário.

SEÇÃO III

Da fiscalização dos alimentos

SUB SEÇÃO I

Da autoridade sanitária

Art. 14 - A ação fiscalizadora de alimentos no Município do Recife será de responsabilidade da Secretaria de Saúde através de seu órgão competente, a Vigilância Sanitária, cabendo ao seu titular o exercício das atribuições pertinentes à autoridade sanitária, para os fins previstos nesta NTE.

Art. 15 - A fiscalização será exercida sobre os alimentos, os manipuladores e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Parágrafo Único. A ação fiscalizadora da Vigilância Sanitária estender-se-á à propaganda e à publicidade de alimentos, quaisquer que sejam os meios empregados de comunicação e aos documentos referentes ao funcionamento do estabelecimento, bem como às mercadorias encontradas no mesmo.

Art. 16 - A Vigilância Sanitária no exercício de suas atribuições e no interesse da saúde pública poderá proibir o ingresso e a venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, bem como, a venda ambulante e em feiras livres de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio, quando houver motivos plenamente justificados que impuserem a adoção dessas medidas.

Art. 17 - Compete, ainda, à Vigilância Sanitária determinar a apreensão e inutilização sumária de gêneros alimentícios impróprios para o consumo e/ou venda.

Art. 18 - Os inspetores da Vigilância Sanitária, quando devidamente identificados pela respectiva identidade funcional, terão livre acesso aos locais objetos da fiscalização, sendo diretamente responsáveis pelos atos no exercício da fiscalização na forma da legislação pertinente.

Art. 19 - A ação fiscalizadora da Vigilância Sanitária far-se-á, ainda, sobre todos os aspectos que digam respeito à defesa da saúde individual e coletiva, previstos na legislação sanitária vigente.

SUB SEÇÃO II

Da interdição, apreensão e inutilização de Alimentos.

Art. 20 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, contaminação, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados e ou apreendidos pela fiscalização e deles serão coletadas amostras para fins de análise fiscal, lavrando-se os respectivos termos de interdição ou apreensão que especificará o produto e devem ser assinados pela autoridade sanitária e pelo representante legal da empresa; no caso de recusa deste, o termo será assinado por 2 (duas) testemunhas e consignada essa circunstância.

§ 1º - A apreensão e a coleta de amostra do produto ou substância consistirá no recolhimento de amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável, para que se assegurem as características de conservação e autenticidade, sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável, a fim de servir como contraprova, e as duas outras imediatamente encaminhadas ao laboratório oficial, para realização das análises indispensáveis.

§ 2º - A apuração do ilícito seguirá os ritos da legislação sanitária.
Art. 21 - Se a análise fiscal e outros testes constatarem que o alimento é impróprio para o consumo, o mesmo será inutilizado e lavrado o auto de infração.

Art. 22 - O detentor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, antes de sua liberação pela autoridade sanitária competente, sob pena de incidir nas sanções previstas em lei.

Art. 23 - Os alimentos com sinais de deterioração ou alteração, de tal forma que, de pronto, justifique considerá-los impróprios para o consumo, serão inutilizados no ato da inspeção sanitária, mediante a lavratura dos termos de inutilização ou de apreensão, juntamente com o Auto de Infração.

Art. 24 - A autoridade sanitária competente poderá, ainda, determinar a apreensão e inutilização de alimentos, matérias-primas alimentares, aditivos, coadjuvantes e quaisquer outras substâncias destinadas ao consumo humano, inclusive recipientes, quando:

I - os produtos estiverem com seus prazos de validade vencidos, ausentes ou ilegíveis;

II - os utensílios estejam em desacordo com as normas de higiene e segurança estabelecidos nas legislações pertinentes;

III - os produtos estejam sem rotulagem e/ou procedência e/ou de fabricação desconhecida;

IV - os alimentos contenham substâncias venenosas ou tóxicas em quantidades que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor ou que estejam acima dos limites de tolerância;

V - os alimentos contenham micro-organismos patogênicos ou parasitas, em qualquer estágio de evolução;

VI - os produtos tenham suas embalagens constituídas no todo ou em parte, por substancias prejudicais à saúde;

VII - os alimentos contenham vestígios de insetos, roedores e outros animais, bem como elementos estranhos ou qualquer impurezas que possam transmitir doenças ou contaminantes prejudiciais à saúde ;

VIII - os alimentos perecíveis que estejam armazenados, depositados e/ou expostos a temperaturas em desacordo com as orientações do fabricante ou das normas regulamentares pertinentes;

IX - sejam compostos no todo ou em parte de substância em decomposição;

X - estejam alterados nas suas características físicas e/ou organolépticas;

XI - tenham sofrido avarias, deterioração ou modificações em sua composição intrínseca;

XII - sejam constituídos, no todo ou em parte, com produtos de origem animal que tenham sido abatidos de forma clandestina, ou de animal enfermo, excetuados os casos permitidos pelo órgão de inspeção veterinária oficial.

Parágrafo único: Quando a inutilização não for possível no ato da inspeção, os produtos e utensílios devem ser apreendidos e transportados para outro local a fim de serem inutilizados, com ônus para o infrator e apresentação do documento comprobatório da empresa contratada devidamente licenciada, lavrando-se os Termos de Apreensão, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em lei ou regulamento.

SEÇÃO IV

Do licenciamento sanitário

Art. 25 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, beneficiamento, manipulação, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, depósito, distribuição, representação, comércio ou consumo de alimentos, deverá possuir licença sanitária, cujo documento comprobatório deve ficar no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária.

Parágrafo único: A licença sanitária não elidirá o cumprimento de outras licenças ou alvarás exigidos pelos órgãos municipais ou estaduais, na forma de legislação pertinente.

Art. 26 - A licença sanitária, de responsabilidade da Secretaria de Saúde, será expedida de acordo com as exigências estabelecidas em legislação pertinente.

Art. 27- A licença sanitária deve ser afixada em lugar visível ao público, devendo ser renovada anualmente.

CAPÍTULO II

Da responsabilidade, da higiene, saúde e da capacitação dos manipuladores

SEÇÃO I

Da responsabilidade

Art. 28 - As indústrias, os supermercados, as padarias com produção de refeições, os serviços de alimentação, tais como cozinhas industriais, restaurantes de grande porte, buffet, refeitórios, creches, instituições de longa permanência para idosos (ILPI), presídios e hospitais, assim como, aqueles que fornecem marmitas preponderantemente para empresas, devem ter um responsável técnico (RT) com registro no conselho de classe correspondente.

Art. 29 - A autoridade sanitária competente poderá a qualquer momento exigir RT nos estabelecimentos não previstos no artigo anterior, quando plenamente justificado, considerando o histórico e risco sanitário do estabelecimento.

Parágrafo único: serão considerados como parâmetros de risco sanitário, os resultados recorrentes de análises laboratoriais dos alimentos em desacordo com a legislação, inclusive de água; a ocorrência de surto de doenças transmitidas por alimentos (DTA); a reincidência de infrações sanitárias por precárias condições de higiene e salubridade do estabelecimento, bem como por não ter implantado as boas práticas de fabricação/manipulação, no que tange a proteção, conservação, higiene e transporte dos alimentos e as medidas de controle físico, químico e biológico.

Art. 30 - O RT deve garantir, no mínimo, a implantação e controle dos seguintes pontos:
I. Treinamento e supervisão de funcionários em boas práticas de manipulação de alimentos, manipulação higiênica, contaminantes de alimentos e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA);
II. Elaboração, atualização e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP)/Prestação de Serviços, individual e específico para cada empresa, atendendo a legislação vigente e os parâmetros/critérios deste regulamento, incluindo-se os aspectos de segurança e saúde no trabalho;
III.Elaboração, implantação e atualização dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos para a empresa;
IV.Elaboração, implantação e atualização das planilhas de controle da potabilidade da água;
V.Notificação ao Serviço de Vigilância em Saúde do município quando da ocorrência de surtos de DTA, e nos casos de falhas no processo de fabricação com risco à saúde do consumidor, bem como no recebimento de matéria prima ou produto contaminado, a fim de prevenir, minimizar ou reduzir o dano;
VI.Verificação das condições de transporte e armazenamento dos alimentos recebidos no estabelecimento;
VII.Controle da qualidade da matéria-prima e do produto acabado;
VIII.Guarda de amostras de alimentos para análise laboratorial, quando aplicável;
IX.Controle da temperatura dos equipamentos de armazenamento, exposição e transporte dos alimentos.
X.Acompanhamento das inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias, sobre o fluxo/processo de produção de alimentos e dos procedimentos adotados;

Art. 31 - Para os serviços de alimentação nos quais não é exigido o RT, é obrigatória a presença do Responsável Capacitado (RC), comprovadamente em curso de boas práticas de manipulação de alimentos, com carga horária mínima de 40 horas por instituição credenciada pelo Ministério de Educação e Cultura (MEC), instituições de classe, ou instituições legalmente formalizadas para ministrar cursos. O RC pode ser o proprietário ou funcionário designado que trabalhe efetivamente no local.

Parágrafo único: O conteúdo programático mínimo do curso supracitado deve abordar: DTA; higiene e saúde dos funcionários; controle da qualidade da água e manejo integrado de pragas; manipulação higiênica dos alimentos; controle da qualidade sanitária dos alimentos desde a recepção, até a exposição ao consumo/venda; implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para higienização dos alimentos, das instalações e do ambiente.

Art. 32 - Ao RC compete garantir a implantação e controle dos pontos descritos no artigo 30, exceto os dos descritos nos itens **I, II** e

VIII.
SEÇÃO II

Da higiene, saúde e capacitação dos manipuladores

Art. 33 - Todos os indivíduos que de alguma forma exerçam quaisquer atividades mencionadas nesta NTE, devem obrigatoriamente:

I - manter rigoroso asseio corporal: banho diário; barba e bigode aparados e limpos; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;

II - usar uniforme completo e adequado, incluindo calçados fechados, limpos e conservados, adequados à natureza da atividade exercida e de uso exclusivo para o local de trabalho. Os funcionários que trabalham diretamente na preparação de alimentos devem vestir uniformes de cor clara.

III - manter os cabelos presos e totalmente protegidos;

IV - possuir atestado de saúde ocupacional (ASO) emitido por médico do trabalho, procedente de órgão público ou outro estabelecimento privado ou filantrópico, reconhecido pelas Secretarias de Saúde, que seja renovado conforme regulamentado, e que atenda às disposições da legislação pertinente à matéria;

V - não utilizar adornos de qualquer espécie, como por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros;

VI - possuir boas práticas de higiene, evitando quaisquer atos que possam ocasionar contaminação dos alimentos, tais como: espirrar, tossir sobre os alimentos, fumar, manipular dinheiro, entre outros.

VII - ser capacitado, no mínimo a cada dois anos, em boas práticas de manipulação de alimentos com carga horária mínima de 12 horas e certificado expedido por instituição regularizada ou pelo responsável técnico da empresa. No curso devem ser abordados, no mínimo, temas sobre higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A empresa deve implantar um programa de atualização periódica, por meio de palestras e sensibilizações, mantendo em arquivo os temas abordados e o registro nominal da participação dos funcionários;

VIII - utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), constando o número do Certificado de Aprovação (CA) adequado à atividade, devendo estar sempre limpos e em bom estado de conservação, em quantidade suficiente e tamanhos adequados, considerando o quadro de funcionários e visitantes.

Art. 34 - É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande volume de água, não devendo ser utilizado próximo a fonte de calor.

Art. 35 - Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados da atividade de manipulação, enquanto persistirem tais condições de saúde, e encaminhados para avaliação médica e tratamento.

Art. 36 - Em todos os estabelecimentos de que trata essa NTE, deve existir uma área exclusiva para as refeições dos funcionários e que atenda as condições de conforto, conservação dos alimentos, aos requisitos de limpeza, ventilação, iluminação, além do fornecimento de água potável para consumo, sendo proibido o uso de copo coletivo.

Parágrafo único: é dispensada da existência deste local, àquelas empresas que forneçam vale-refeição para os funcionários.

Art. 37 - Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de manipular alimentos, usar utensílios higienizados.

§ 1º É obrigatório o uso de luvas descartáveis para manipular alimentos prontos para o consumo, quando não for possível o uso de utensílios específicos devidamente higienizados. As luvas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, visando evitar contaminação cruzada.

§ 2º - Fica vedado o uso de luva descartável de borracha, látex ou plástico em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura, bem como, durante o uso nas máquinas para moagem, trituração, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 3º - As luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de produtos cárneos, ou quando necessário.

§ 4º - As luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor ou frio intenso, e devem estar conservadas e limpas.

§ 5º- A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória durante a higienização de ambientes, equipamentos e utensílios; coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo, limpeza de sanitários e durante a manipulação de produtos saneantes cáusticos e corrosivos.

Art. 38 - Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores de alimentos sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

Art. 39 - O estabelecimento deve apresentar e cumprir o Programa de Controle Médico de saúde Ocupacional (PCMSO); Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e o Programa de Manutenção e Controle de Sistema de Climatização (PMOC), quando aplicável.

Art. 40 - Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar, fiscalizar ou executar manutenção/instalação de equipamentos nas áreas de manipulação de alimentos, além dos consumidores devidamente autorizados, devem estar uniformizados com avental, proteção dos cabelos, e quando necessário, com botas ou protetores para os pés, fornecidos pela empresa.

CAPITULO III

Condições gerais de funcionamento dos estabelecimentos

SEÇÃO I

Das instalações e estrutura física

Art. 41 - Os estabelecimentos devem estar situados em áreas isentas de substâncias tóxicas e de outros contaminantes. As áreas circundantes não devem oferecer condições de atração, acesso, proliferação e abrigo para pragas e vetores. Devem possuir piso em bom estado de conservação e limpeza.

Art. 42 - As instalações sanitárias, vestiários, depósitos de matérias-primas, adegas e despensas, cozinhas, copas, áreas de recepção de matéria-prima, de manipulação, de produção, de embalagem, de acondicionamento, de expedição de alimentos, áreas de venda e/ou consumo, devem possuir:

I - Piso revestido de material liso, resistente, impermeável, lavável e em bom estado de conservação, não permitindo a presença de sujidades. Deve ter inclinação em direção aos ralos o suficiente para não permitir à estagnação da água;

II - Paredes, tetos e forros: de material liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, livres de goteiras, umidades, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos. É proibido o uso de forro em madeira nas áreas de preparação de alimentos.
III - Portas de superfícies lisas, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes e conservadas. As entradas principais e os acessos às câmaras frias devem ter mecanismos de proteção contra vetores e pragas urbanas. Nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, nos sanitários e vestiários as portas devem ser dotadas de fechamento automático.
V - As aberturas devem estar protegidas com telas milimétricas, inclusive o sistema de exaustão, de modo que impeçam o acesso de vetores e pragas urbanas; as telas devem estar íntegras e ser de fácil remoção para limpezas periódicas;

VI - Identificação de todas as áreas e sinalização de segurança conforme normas regulamentares, quando cabível.

Parágrafo único: Em se tratando de Microempreendor Individual (MEI) em residências, poderá ser exigida a separação e identificação dos equipamentos e móveis de armazenamento de alimentos e insumos.

Art. 43 - Todo estabelecimento deve possuir ainda:

I - Área mínima ajustada à capacidade operacional de modo que facilite as operações de limpeza e garanta a proteção e higiene do alimento, para que não comprometa a qualidade do produto acabado;

II - Instalações limpas e projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado dos alimentos e sem cruzamentos em todas as etapas da sua preparação, a fim de facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos;

III - Separação adequada das diferentes atividades executadas, garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada dos alimentos, a fim de facilitar as operações higiênicas, obedecidas às exigências desta norma;

IV - Local específico, em bom estado de higiene e conservação, identificado, destinado para a guarda e manipulação de produtos saneantes, além de outros materiais de limpeza, provido de tanque;

V - Pias exclusivas para lavagem das mãos nas áreas de manipulação de alimentos, em número suficiente de modo a atender toda a área; 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;
VI - Equipamentos para exposição dos alimentos prontos para consumo, nos serviços de alimentação, com barreira de proteção, a fim de prevenir a contaminação em decorrência da proximidade da ação do consumidor ou de outras fontes.

Art. 44 - As instalações elétricas devem ser mantidas em condições seguras de funcionamento e embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras, de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. As instalações elétricas e os locais de serviços e equipamentos elétricos são exclusivos para essa finalidade, sendo expressamente proibido utilizá-los para armazenamento ou guarda de quaisquer objetos e devem ser dotadas de proteção contra incêndio e explosão.

Art. 45 - A iluminação da área de preparação de alimentos deve proporcionar uma boa visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação e exposição dos alimentos devem ser apropriadas, devendo estar protegidas contra explosões, quebras ou quedas acidentais.

Art. 46 - A ventilação deve garantir o conforto térmico e a renovação do ar para manter o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores, dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Se for necessário o uso de ventiladores ou condicionadores de ar, deve haver uma programação para limpeza constante desses equipamentos. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos. Os exaustores devem ser dotados de telas milimétricas, quando necessário, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 47 - Nos locais e estabelecimentos que comercializam, manipulem e industrializem gêneros alimentícios é vedado:

I - Fazer comunicação direta entre dependências de manipulação, fabricação, depósito ou venda de alimentos com ambiente destinados a dormitórios e residência;

II - Explorar outro ramo de atividade produtiva estranha à de alimentos, que por sua natureza possa ser veículo de contaminação, salvo quando permitida pela autoridade sanitária competente;

III - Manter móveis, aparelhos, equipamentos ou instalações em desuso alheios à atividade exercida;

IV - A entrada ou permanência de animais;

V - Varrer a seco;

VI - Realizar reforma nas instalações internas do estabelecimento durante o seu funcionamento, salvo nos casos em que sejam tomadas as medidas necessárias de proteção que evitem a contaminação e/ou alteração do produto.

VII - Ter armazenado nas dependências do estabelecimento, substâncias nocivas à saúde ou que possam ensejar alteração, adulteração, fraude ou falsificação daqueles produtos.

Art. 48 - As instalações sanitárias não devem ter comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de limpeza e conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. Devem possuir lavatórios com água corrente e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas. As lixeiras devem ser revestidas de sacos plásticos no seu interior, e possuir tampa acionadas sem contato manual.

§1º: Nos estabelecimentos onde haja manipulação de alimentos o sabonete líquido deve ser antisséptico e inodoro ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, devidamente regularizados.

§2º: As instalações sanitárias destinadas aos funcionários devem ser separadas por sexo na proporção de um vaso sanitário para cada 20 funcionários, vedada a utilização de privada turca ou similar.

§3º: Será obrigatória a existência de instalações sanitárias destinadas exclusivamente para os manipuladores nos serviços de alimentação institucionais (creches, escolas, instituição de longa permanência para idosos, hospitais, entre outros) e refeitórios privativos com preparação de alimentos.

Art. 49 - Os estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, cuja natureza acarrete longa permanência do público, devem ter instalações sanitárias adequadas e acessíveis, à disposição de seus frequentadores, independente dos funcionários.

Art. 50 - Os vestiários dos funcionários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados, em adequado estado de higiene e conservação e devem possuir um local apropriado e individualizado para guarda de pertences dos funcionários. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

Parágrafo único: A autoridade sanitária poderá dispensar a exigência de vestiário em função do número de empregados, desde que a área do sanitário comporte de forma organizada a instalação de armários individuais e chuveiros.

SEÇÃO II

Dos equipamentos, móveis e utensílios

Art. 51 - Os equipamentos, móveis e utensílios destinados a entrar em contato com os alimentos não devem oferecer risco à saúde, sobretudo aqueles destinados ao uso constante; devem ser de material liso, resistente, impermeável e de formato apropriado, a fim de apresentar facilidade de higienização, no intuito de não constituírem fonte de contaminação para o alimento.

Parágrafo Único. Os utensílios e equipamentos dos locais destinados às finalidades previstas neste artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e funcionamento, inclusive protegidos, quando for o caso, com armários providos de portas, para evitar a contaminação por insetos, poeiras e substâncias tóxicas.

Art. 52 - Não é permitido o uso de equipamentos, materiais e utensílios de madeira, aqueles fabricados com material rugoso e poroso, susceptível à oxidação ou ao calor, nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e porcionamento dos alimentos.

Art. 53 - Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro.

Art. 54 - As empresas devem dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações.

Art. 55 - Os instrumentos de medição devem ser calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante e devem ser mantidos os registros de controle e o comprovante da execução do serviço realizado por empresa especializada.

Art. 56 - Todos os estabelecimentos que armazenam gêneros alimentícios perecíveis devem possuir câmaras frias, balcões frigoríficos, freezers ou geladeiras com capacidade proporcional à demanda, em perfeito estado de higiene, conservação e funcionamento, com termômetro visível para as câmaras frias, expositores e balcões frigoríficos.

§1°: É expressamente proibido desligar os equipamentos de refrigeração ou congelamento que contenham alimentos perecíveis, devendo manter estrito controle da temperatura destes e dos alimentos, devidamente documentado.

§2°: A empresa deve ter mecanismos que garanta o funcionamento dos equipamentos no caso de falta ou queda de energia.

Art. 57 - As câmaras frias e os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser revestidos e/ou confeccionados com material de fácil higienização, impermeável, liso e resistente. O acondicionamento deve estar de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos e armazenados, e deve ser respeitada a capacidade instalada do equipamento conforme orientações do fabricante.

Art. 58 - Os expositores e balcões frigoríficos devem ter iluminação acromática para uma melhor visualização pelos consumidores.

Art. 59 - As câmaras frigoríficas, quando instaladas, devem apresentar as seguintes características:
I - Sistema que impeça a entrada de vetores;
II - Revestimento com material de fácil higienização, impermeável, liso e resistente;
III - Na existência de ralos ou grelhas, estes devem ter tampas escamoteáveis ou telas milimétricas;
IV - Possuir termômetro permitindo a leitura de temperatura interna no lado externo;
V - Possuir estrados e/ou prateleiras em aço inoxidável ou outro material de fácil higienização, impermeável, liso e resistente;

VI - Ter dispositivo de segurança que permita abrir a porta por dentro, quando for utilizada porta hermética.

Art. 60 - Todos os materiais, utensílios e equipamentos de limpeza, panos, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, entre outros, devem ser mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização.

SEÇÃO III
Do abastecimento de água

Art. 61 - A água utilizada para a produção de alimentos e gelo, geração de vapor, higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa, deve ser corrente e potável, segundo padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.

Art. 62- O estabelecimento que utilizar água potável de veículo transportador (caminhão pipa) deve apresentar à autoridade sanitária, a cópia da licença sanitária da empresa e exigir a aferição e a presença de cloro residual livre no momento de recebimento de cada carga.

Art. 63 - Deve ser estabelecido o monitoramento da potabilidade da água oriunda de abastecimento público ou solução alternativa (poço ou caminhão pipa), através de planilha de controle diário de cloro, e de análises laboratoriais com a periodicidade determinada pela legislação especifica vigente.

Art. 64 - Todos os estabelecimentos terão, obrigatoriamente, reservatório de água com capacidade correspondente ao consumo diário, respeitando o que dispõe a legislação pertinente.

Art. 65 - Os reservatórios devem ter a superfície lisa, impermeável e resistente, e não devem ser revestidos de material que possa prejudicar a qualidade da água, sendo providos de:

I - Tampa conservada, com vedação adequada e em formato que não permita infiltrações, gotejamentos ou escoamento de produtos e substâncias para seu interior;

II - Torneira de bóia na entrada da tubulação de alimentação;

III - Extravasor com diâmetro que ultrapasse o da tubulação, protegido com tela, devendo desaguar em ponto perfeitamente visível e não nas calhas ou condutores de telhados;

IV - Canalização de limpeza funcionando por gravidade, ou por meio de elevação mecânica no caso de reservatórios inferiores.

Art. 66 - A cobertura do reservatório deve ser sempre mantida livre e é vedada sua utilização para qualquer outra finalidade, sendo inclusive proibido acumular objetos sobre a mesma;
Art. 67 - As caixas d'água, quando subterrâneas, devem ser devidamente protegidas contra infiltração de qualquer natureza;

Art. 68 - Os reservatórios devem ser higienizados no máximo a cada 6 (seis) meses, ou antes se necessário, e mantidos os registros da operação de limpeza.

Parágrafo único - Quando o reservatório se constituir em ambiente confinado e a critério da autoridade sanitária, o serviço deve ser realizado por empresa especializada e licenciada pelo órgão competente, obedecendo o disposto na legislação vigente.

SEÇÃO IV

Do esgotamento sanitário

Art. 69 - Os estabelecimentos devem possuir conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados com tampas e dispositivo que permitam seu fechamento. As grelhas, quando autorizadas, devem estar em bom estado de conservação e higiene, além de possuir sistema de fechamento adequado.

Art. 70 - As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos produzidos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos, e estar em adequado estado de conservação e funcionamento. A periodicidade e forma de limpeza da caixa de gordura devem ser registradas no POP.

SEÇÃO V

Dos resíduos sólidos

Art. 71 - Para evitar a contaminação dos alimentos, a área destinada à guarda dos resíduos (lixeira externa) deve ser isolada e exclusiva para esse fim, com dimensão compatível com as quantidades geradas e com a frequência da coleta, devendo ainda possuir:

I - paredes e teto laváveis, íntegros e mantidos em boas condições de limpeza;

II - piso de material liso, impermeável, resistente, de fácil higienização e com declividade para ralo sifonado, dotado de tampa com dispositivo de fechamento e ligado à rede de esgoto;

III - adequada ventilação e iluminação, e portas com telas que impeçam a entrada de insetos e roedores, mantidas limpas, bem conservadas e fechadas;

IV - ponto de água na entrada ou em local próximo;

V - proteção dos resíduos contra chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade.

Art. 72 - Na impossibilidade de área construída em alvenaria, os resíduos destinados a coleta devem ser armazenados em recipientes próprios, com tampa e capacidade compatível com o volume produzido, mantidos limpos em local separado e exclusivo, fora das áreas de alimentos.

Art. 73 - Os recipientes para acondicionamento dos resíduos devem ser de material impermeável, convenientemente distribuídos, com tampa, mantidos limpos e revestidos de sacos plásticos no seu interior; o esvaziamento deve ser efetuado em intervalos regulares e os resíduos devem ser levados para lixeira intermediária, a qual será mantida limpa e inodora.

Art. 74 - Nas áreas onde há preparação e armazenamento de alimentos, os recipientes de lixo devem ser dotados de tampa acionadas sem contato manual.

SEÇÃO VI

Do controle de vetores e pragas urbanas

Art. 75 - As edificações, dependências, equipamentos, móveis e utensílios devem estar livres de vetores e pragas urbanas e deve existir um conjunto de ações, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos.

Art. 76 - Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada e licenciada pela Vigilância Sanitária, conforme legislação específica, com uso de produtos desinfestantes regularizados pelo órgão competente. A empresa deve ainda apresentar os certificados de execução dos serviços, conforme legislação vigente.

Parágrafo único: A critério da autoridade sanitária, poderá ser exigido o controle químico quando as condições higiênico-sanitárias forem favoráveis a instalação e proliferação de pragas urbanas.

CAPÍTULO IV

Da rotulagem, embalagem, higiene e conservação dos alimentos

SEÇÃO I

Da Rotulagem

Art. 77 - Os alimentos, aditivos intencionais, produtos alimentícios, bem como as matérias-primas alimentares e alimentos in natura devem ser rotulados de acordo com as disposições legais e regulamentares pertinentes e as exigências estabelecidas nesta NTE.

Art. 78 - A rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I - Denominação de venda de produto;

II - Lista de ingredientes, quando necessário;

III - Identificação da origem (fabricante, endereço e CNPJ);

IV - Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;

V - Data de fabricação;

VI - Prazo de validade;

VII - Informação sobre presença ou ausência de alérgenos, conforme legislação vigente;

VIII - Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;

IX - Informação nutricional, para os alimentos os quais se aplica;
X - Número de registro do produto, quando for o caso, no órgão competente.
XI - Outras informações previstas em legislações específicas.

Art. 79 - A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país com caracteres legíveis de tamanho, realce e visibilidade, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

§1º: As informações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não devem ficar encobertas por qualquer menção escrita, impressa ou gravada.

§ 2º: Os alimentos importados devem ter seus rótulos adequados antes da exposição à venda ou consumo, e as informações obrigatórias descritas no artigo anterior devem ser transcritas integralmente e, quando possível, não devem encobrir a rotulagem original.

Art. 80 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos, alimentos light e de alimentos irradiados devem conter a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo Único. A denominação de "Alimento Dietético" ou "diet" e "Alimento Light" deve ser expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art. 81 - Os produtos vendidos a granel devem ser identificados, de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações:

I - Denominação de venda do produto;

II - Marca;

III - Data de fracionamento e prazo de validade após abertura.

Art. 82 - Os alimentos embalados não devem apresentar rótulos que:

I - contenham dados, denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor ao equívoco, erro ou confusão quanto à origem, procedência, verdadeira natureza, composição, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;

II - atribuam efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas;

III - destaquem a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

IV - ressaltem a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;

V- destaquem qualidades que possam induzir ao engano quanto às reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas encontradas no alimento ou quando consumida de forma terapêutica;

VI - atribuam aos produtos alimentícios, ação terapêutica ou medicinal de qualquer natureza;

VII - recomendem seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou ação curativa.

SEÇÃO II

Da embalagem
Art. 83 - Os alimentos devem ser acondicionados em embalagens apropriadas que evite contaminação de qualquer espécie, vedado o contato direto com jornais, papéis coloridos e/ou reciclados, sacolas coloridas e/ou recicladas ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Art. 84 - Todo material utilizado para embalagem de alimentos deve ser armazenado em áreas destinadas para este fim e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

Art. 85 - A embalagem e/ou invólucro deve atender aos seguintes requisitos:

I - compatibilidade com o produto;

II - proteção sanitária do alimento;

III - proteção contra a passagem de umidade, ar e luz, quando necessário;

IV - resistência ao impacto;

V - ausência de toxidade.

Art. 86 - É proibida a reutilização de sacos de ráfia em qualquer fase do processo de produção de alimentos.

Art. 87 - Não é permitido comercializar alimentos com embalagens rasgadas, furadas, estufadas, latas amassadas, com ferrugem, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam alterar a qualidade e integridade do produto.

Parágrafo Único. Quaisquer alterações ou violações da embalagem e/ou invólucro torna o alimento impróprio para o consumo, devendo este, consequentemente, ser inutilizado.

Art. 88 - É vedada a utilização de embalagens de insumos e/ou produtos não alimentícios para a guarda de alimentos.

SEÇÃO III

Da higiene e conservação

Art. 89 - Na fabricacão, produção, beneficiamento, manipulação, fracionamento, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo de alimentos, devem ser observadas a higiene e limpeza, a fim de evitar a contaminação do produto e comprometer as suas características naturais.

Art. 90 - Na higienização de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura, recipientes, utensílios e nos estabelecimentos referidos nesta NTE devem ser empregados produtos específicos para os fins a que se destinam e que atendam ao disposto na legislação sanitária.

Parágrafo Único - Os procedimentos adotados na higienização dos alimentos e utensílios devem estar descritos nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e fixados nos locais onde ocorrem os processos de higienização.

Art. 91 - O alimento, a matéria-prima alimentar e o alimento in natura devem ser protegidos de contaminação biológica, física e química ou por outras substâncias indesejáveis, durante sua manipulação e armazenagem, bem como deve ser evitado o contato manual direto.

Art. 92 - Os produtos perecíveis são considerados aptos para o consumo durante alguns dias, dependendo de sua natureza, se forem conservados em ambiente adequado, ficando estabelecido o cumprimento da exigência da data máxima para consumo ou prazo de validade fixado pelo fabricante.

Art. 93 - Os alimentos comprovadamente congelados devem ser mantidos em temperatura igual ou inferior a - 18ºC (menos dezoito graus Celsius) e os refrigerados mantidos em temperatura igual ou inferior a + 05ºC, ou de acordo com a recomendação do fabricante.

Art. 94 - São considerados impróprios para comercialização e/ou consumo os gêneros alimentícios deteriorados, corrompidos, adulterados, falsificados, fraudados, bem como aqueles que:

I - estiverem com seus prazos de validade vencidos, ausentes ou ilegíveis;

II - estejam sem rotulagem e/ou procedência e/ou de fabricação desconhecida.

III - contenham substâncias venenosas ou tóxicas em quantidades que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor ou que estejam acima dos limites de tolerância.

IV - contenham micro-organismos patogênicos ou parasitas, em qualquer estágio de evolução.

V - tenham suas embalagens constituídas no todo ou em parte, por substancias prejudicais à saúde;

VI - contenham vestígios de insetos, roedores e outros animais, bem como elementos estranhos ou qualquer impurezas que possam transmitir doenças ou contaminantes prejudiciais à saúde ;

VII - os alimentos perecíveis que estejam armazenados, depositados e/ou expostos a temperaturas em desacordo com as orientações do fabricante ou das normas regulamentares pertinentes;

VIII - sejam compostos no todo ou em parte de substância em decomposição;

IX - estejam alterados nas suas características físicas e/ou organolépticas;

X - tenham sofrido avarias, deterioração ou modificações em sua composição intrínseca;

XI - sejam constituídos, no todo ou em parte, com produtos de origem animal que tenham sido abatidos de forma clandestina, ou de animal enfermo, excetuados os casos permitidos pelo órgão de inspeção veterinária oficial.

Parágrafo Único. As disposições deste artigo não se aplicam aos gêneros alimentícios cujas alterações estejam previstas em lei.

Art. 95 - Consideram-se adulterados os alimentos que tenham sido submetidos a tratamento ou operações que reduzam seu valor normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor ao erro ou engano e especialmente nos seguintes casos, quando:

I - tenham sido adicionados ou misturados com substâncias que modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;

II - tenham sido misturados com substâncias inertes ou estranhas, para aumentar seu peso ou volume;

III - tenham sido privados, no todo ou em parte, de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outras substâncias sem a devida indicação;

IV - tiverem sido coloridos artificialmente, revestidos, aromatizados, ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de elaboração, fraudes e alterações, ou melhorar o aspecto, de modo a apresentar melhor qualidade do que é real, salvo nos casos expressamente previsto em lei ou nesta NTE;

V - estiverem em desacordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade, previstos nas legislações específicas.

Art. 96 - Os alimentos destituídos, total ou parcialmente de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente.

CAPÍTULO VI

Da manipulação higiênica dos alimentos
SEÇÃO I

Recepção e armazenamento de alimentos

Art. 97 - A recepção dos alimentos deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos em desuso.

Art. 98 - Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como os veículos de transporte, devem se apresentar em adequadas condições de higiene.

Art. 99 - No ato do recebimento de produtos perecíveis, as temperaturas devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, conforme as indicações a seguir:
I - Alimentos congelados: temperatura menor ou igual a -12°C;
II - Alimentos refrigerados:
a) Pescados: de 2 a 3ºC (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor;
b) Carnes: de 4 a 7ºC (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor expresso na embalagem dos produtos;
c) Demais produtos: de 4 a 10ºC (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

Art. 100 - As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras; os dizeres de rotulagem devem ser conferidos, devendo estar de acordo com a legislação vigente.

Art. 101- Quando cabível, os alimentos devem ser submetidos a pré-lavagem antes de serem armazenados.

Art. 102 - Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de vetores e pragas urbanas, e atender os seguintes critérios:

I - Ser separados por categorias;

II - Estar dispostos longe do piso, sobre prateleiras, estrados fixos ou móveis confeccionados de material de fácil limpeza, resistente e impermeável;
III - Nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, galeias e similares, os produtos devem estar distantes 40 cm da parede e entre as pilhas e, do forro, 60 cm;
IV - Nos ambientes caracterizados como despensa, devem estar distantes 10 cm da parede e 60 cm do forro, com prateleiras revestidas de material liso, resistente e impermeável;
V- Possuir ambiente livre de entulho e material tóxico;
VI - Serem mantidos em temperatura e ventilação adequadas, protegidos da incidência de luz solar;
VII - Possuir embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade, de acordo com a legislação vigente.
Art. 103 - Devem ser armazenados separadamente, em local específico ou armário fechado, o material de limpeza e higienização, além dos produtos químicos, sendo vedada a presença de produtos que possam ensejar a adulteração, fraude ou falsificação dos alimentos.

Art. 104 - Os produtos vencidos, deteriorados, avariados e impróprios para venda e consumo devem ser separados e armazenados em local identificado de maneira eficiente, dando-lhes destino adequado de forma a não constituírem fonte de contaminação para os alimentos, água e meio ambiente.

Parágrafo único - Os produtos sujeitos a devolução ao fornecedor devem permanecer neste local por, no máximo 60 dias, sendo o destino final de responsabilidade do detentor que deve apresentar à autoridade sanitária a nota do serviço correspondente.

Art. 105 - As temperaturas de armazenamento e prazo de validade de produtos sob congelamento ou refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações, e para alimentos preparados no estabelecimento, devem ser estabelecidos os seguintes parâmetros:
I - Produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	30
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	60
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

II - Produtos resfriados:

Produtos Resfriados Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)	
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

§ 1º Os pescados secos e salgados devem ser armazenados em local seco e arejado. Quando embalado, deve ser mantido em temperatura de até 4°C ou conforme recomendação do fabricante

Art. 106 - Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados. Quando existir apenas um equipamento, os alimentos devem ser armazenados separadamente por natureza e acondicionados de forma a evitar contaminação cruzada.

Art. 107 - As caixas de papelão só devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, em local segregado, delimitado ou em equipamento exclusivo para os produtos acondicionados nessas embalagens. Não devem apresentar sinais de umidade ou bolor.

SEÇÃO II

Pré-preparo, preparo e acondicionamento de alimentos

Art. 108 - Nos refeitórios que recebem alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas, poderá ser dispensada a existência de cozinha, a critério da autoridade sanitária competente, desde que possua adequado sistema de conservação dos alimentos.

Art. 109 - É vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos nas áreas externas dos estabelecimentos

Art. 110 - Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

Art. 111 - No descongelamento dos alimentos devem ser observadas as recomendações do fabricante, e na ausência destas, os seguintes requisitos:

I - Ser realizado em equipamentos de refrigeração com temperatura menor que 10ºC (dez graus Celsius) e umidade controlada;

II - Com água potável e corrente a uma temperatura controlada ? 21ºC (vinte e um graus Celsius), sempre embalados em material impermeável;

III - Uso do método direto ou indireto de cozimento.

Parágrafo Único. Os alimentos quando descongelados, não poderão ser novamente congelados.

Art. 112 - As áreas de manipulação de carnes, as de produção de doces e salgados perecíveis, e de refeições prontas industrializadas devem ser climatizadas com temperatura máxima de 18ºC, e a manipulação nestas áreas não deve ultrapassar 2 horas.

Parágrafo único: A autoridade sanitária poderá dispensar esta exigência, quando justificável. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos.

Art. 113 - Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius, ou em água sob fervura.

Art. 114 - A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados no órgão competente, devendo atender as instruções recomendadas pelo fabricante.

Art. 115 - No local onde ocorre a operação de higienização, devem ser afixadas instruções de fácil compreensão e visualização quanto ao correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, bem como a forma de diluição do produto utilizado.

Art. 116 - Quando os alimentos, insumos, matérias-primas, ingredientes, e/ou produtos não forem totalmente utilizados, devem ser mantidos, preferencialmente, em suas embalagens preservando suas informações originais.
I - Quando não for possível manter os produtos em suas embalagens originais, devem ser acondicionados em depósito com tampa, específicos para esse fim, devidamente identificados com as informações obrigatórias (nome do produto, data de abertura ou fabricação e prazo de validade após abertura).

II - No caso de produtos enlatados, ou outros cujo fabricante assim recomende, após abertos devem ser obrigatoriamente acondicionados em embalagens próprias para alimentos, mencionando o conteúdo, prazo de validade, marca e nome do produto.

III - Quando se tratar de produtos perecíveis e assim recomendar o fabricante, será obrigatória a colocação da data de abertura do produto e prazo de validade após esta ação.

Art. 117 - O prazo de validade do produto após fracionamento deve ser fixado de acordo com o recomendado pelo fabricante e, na ausência desta previsão, este deve ser fixado pelo estabelecimento fracionador, respeitando-se as recomendações técnicas estabelecidas nesta NTE.

Art. 118 - Os procedimentos de determinação do prazo de validade dos alimentos preparados na empresa devem estar fixados nos locais onde se realiza as operações de porcionamento, embalagem e fixação de etiquetas, e devem estar descritos no manual de boas práticas com os respectivos procedimentos de controle, disponíveis para autoridade sanitária.

Art. 119 - São proibidas preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos, incluindo a maionese caseira. Os ovos cozidos devem ser fervidos por 7 minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura. Nas preparações sem cocção devem ser utilizados ovos pasteurizados, cozidos ou desidratados.

Art. 120 - Os alimentos crus não devem, sob nenhuma hipótese, entrar em contato com outros que possam ser consumidos sem prévia lavagem, desinfecção ou cozimento próprio, sendo vedado colocar no mesmo compartimento alimentos crus e alimentos cozidos para evitar a contaminação cruzada.

Art. 121 - O alimento preparado no estabelecimento ou por terceiros, ao ser armazenado sob refrigeração ou congelamento, ou exposto ao consumo em equipamentos apropriados, deve ser identificado, no mínimo, com as seguintes informações: designação, data de preparo ou fabricação e prazo de validade, respeitando-se as recomendações de temperatura e prazo máximo de validade estabelecidas nesta NTE.

Art. 122 - É obrigatória a substituição da gordura ou óleo de fritura, assim que apresentarem sinais de rancidez, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Parágrafo único: Na elaboração de massas e recheios, é expressamente proibida a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras.

Art. 123 - Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

Art. 124 - O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60ºC (sessenta graus Celsius) a 10ºC (dez graus Celsius) em até duas horas.

Art. 125 - É proibido produzir bebidas alcoólicas nos próprios estabelecimentos, ressalvada a sua manipulação para consumo imediato e sempre à vista do cliente.

Art. 126 - Só será permitido a utilização de gelo industrializado e fabricado por empresa regularizada junto à autoridade sanitária.

Parágrafo único - É permitida a produção de gelo para consumo próprio exclusivamente nos serviços de alimentação desde que este possua local e equipamentos específicos e adequados para esta finalidade, e que este seja produzido com água potável. O gelo, quando for armazenado, deve ser acondicionado em embalagem adequada e fechada.

SEÇÃO III

Distribuição, exposição e consumo de alimentos

Art. 127 - Os alimentos devem ser expostos à venda ou consumo devidamente protegidos contra poeiras, insetos e outros animais, bem como dos demais perigos físicos, químicos e microbiológicos;
Art. 128 - Os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido cocção, só poderão ser expostos à venda quando devidamente protegidos e conservados conforme sua natureza e perecibilidade.

Art. 129 - Nos serviços de alimentação, os alimentos prontos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos e temperaturas, apresentados na tabela a seguir.

Temperatura em ºC (no centro geométrico)		Tempo de exposição (em hora)
Alimentos quentes	60	máximo 6
Alimentos frios	10	máximo 4

Parágrafo único: Os alimentos preparados e prontos para consumo em distribuição ou espera, que contenham carnes ou pescados crus devem ser expostos de forma a evitar a contaminação cruzada e essas preparações devem ser mantidas em exposição por no máximo 2 horas a 5ºC.

Art. 130 - Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área específica, devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor ou de outras fontes.

Art. 131 - O balcão térmico deve estar limpo, com água potável trocada diariamente, mantida a temperaturas entre 80ºC e 90ºC. As cubas devem ter dimensões compatíveis com o equipamento de forma que o fundo de todas as cubas atinja a água aquecida.

Art. 132 - Os alimentos das cadeias frias e quentes devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições, em recipientes de tamanhos compatíveis com as dimensões dos equipamentos e de forma que as temperaturas indicadas para a conservação dos alimentos sejam mantidas em todas as partes dos produtos. As temperaturas devem ser aferidas durante o tempo de distribuição do alimento e anotadas em planilhas para controle.

Art. 133 - As sobras de alimentos expostos ao consumo não podem ser reaproveitadas. Os alimentos prontos que não foram expostos podem ser reaproveitados desde que devidamente acondicionados, identificados e conservados.

Art. 134 - Os molhos e preparações com ingredientes perecíveis devem ser acondicionados e mantidos em temperatura de acordo com a natureza do produto ou conforme recomendação do fabricante.

Art. 135 - Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem se constituir como fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e condicionadores de ar são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.

Art. 136 - Os alimentos refrigerados e congelados expostos à venda, devem ter as temperaturas controladas e registradas em planilhas. Os balcões refrigerados, ilhas ou gôndolas de exposição devem ser dotados de termômetro, estar limpos e em perfeitas condições de funcionamento, garantindo as temperaturas adequadas.

Parágrafo único: Nos balcões expositores e câmaras frias, as carnes não podem ser penduradas sobre os produtos alimentícios, a fim de impedir o gotejamento de sangue e outros exsudatos.

SEÇÃO IV

Do transporte de alimentos

Art. 137 - O veículo de transporte que entrega e/ou distribua alimentos deve preencher os seguintes requisitos:
I - ser utilizado, exclusivamente, para o transporte de alimentos;
II - ter sido inspecionado pela vigilância sanitária;
III - ter o controle integrado de vetores e pragas, e no caso da utilização do controle químico, deve ser executado por empresa devidamente regularizada, de acordo com a legislação vigente.

Art. 138 - Os veículos de transporte de alimentos devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que garantam a higiene, qualidade, segurança e integridade do produto a ser transportado.

§ 1º. - É proibida a utilização de veículos com carrocerias abertas no transporte de alimentos, salvo para aqueles que não sejam suscetíveis a alterações físicas, químicas e biológicas;

§ 2º. - As portas devem possuir vedação suficiente, de modo a preservar a temperatura e impedir a entrada de insetos roedores;

§ 3º. - Devem ter iluminação adequada e as luminárias devem ser protegidas contra explosões e quedas.

Art. 139 - A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável, sendo proibida a utilização do compartimento de carga como dormitório.

Art. 140 - No veículo devem constar nas laterais da carroceria, de forma visível e proporcional ao tamanho, os dizeres: "transporte de alimentos". Deve constar ainda, o nome e o telefone da empresa.

Art. 141 - A higienização deve ser adequada às características dos produtos e dos veículos, devendo ser mantidos os devidos registros (planilhas) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) contendo os seguintes dados: produtos saneantes utilizados, frequência e responsável pela atividade.

Art. 142 - É proibido manter ou transportar alimentos prontos para o consumo no mesmo compartimento de alimentos "in natura", sem haver a devida separação física entre eles, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 143 - Quando a natureza do alimento assim o exigir, este deve ser colocado em prateleiras ou sobre estrados, de forma a evitar danos e contaminação, seguindo o POP estabelecido pela empresa, de acordo com a legislação vigente.

Art. 144 - Os veículos destinados aos alimentos cuja preservação dos padrões de qualidade exige conservação pelo frio devem possuir equipamentos de refrigeração ou congelamento providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura. O veículo ao receber o alimento já deve estar pré-condicionado na temperatura de conservação recomendada pelo fabricante.

Parágrafo único - Os equipamentos e utensílios de conservação não devem oferecer risco de contaminação para o produto, garantindo temperatura adequada para o mesmo, durante todo o transporte, com a devida anotação em planilhas. Deve existir um plano de manutenção preventiva de equipamentos e os registros das operações realizadas devem estar disponíveis para autoridade sanitária.

Art. 145 - Os alimentos perecíveis (crus ou prontos para o consumo) devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza, mantidos sob:
I - Refrigeração - com tolerância até + 05ºC ou conforme recomendação do fabricante;
II - Congelamento - com tolerância até -12ºC ou conforme recomendação do fabricante;
III - Em utensílios isotérmicos para os produtos quentes, mantendo-se a temperatura ? 60ºC.

Parágrafo único: Os critérios de temperaturas fixados são para os produtos, não para os veículos.

Art. 146 - Na impossibilidade de utilização de quaisquer equipamentos frigoríficos, a autoridade sanitária poderá permitir a utilização de recipientes térmicos hermeticamente fechados quando abastecidos com gelo industrializado e proveniente de empresas regularizadas.

Art. 147 - Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

Art. 148 - As operações de carga e descarga não devem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

Art. 149 - As empresas transportadoras de alimentos e bebidas ou aquelas que os tenham em depósito, serão obrigadas a fornecer à fiscalização, quando solicitado, esclarecimentos e/ou documentos sobre mercadorias em trânsito ou em depósito, estando estas sujeitas à inspeção e coleta de amostras.

Art. 150 - Nos veículos de duas rodas, os compartimentos destinados ao transporte de alimentos devem:
a) Ser identificados com o nome e telefone da empresa;
b) Ser constituídos de material liso, lavável e impermeável; e
c) Mantidos em adequado estado de conservação e limpeza.

SEÇÃO V

Da comercialização de alimentos

Art. 151 - São considerados clandestinos, devendo ser retirados da comercialização, os alimentos cujas fontes forem desconhecidas e/ou não apresentem registro, autorização ou guias de inspeção emitida pelo órgão competente.

Art. 152 - Os recipientes contendo alimentos vendidos a granel devem ser mantidos limpos e conservados, dotados de proteção, fabricados ou revestidos com material adequado, conforme as características dos alimentos.

Art. 153 - Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel, exceto grãos, devem ser removidos dos recipientes e lavados após sua utilização.

Art. 154 - Os estabelecimentos não produtores que comercializem pães devem, ainda, obedecer às seguintes exigências:

I - Só é permitida a venda de pão, em estabelecimento não produtor, estando o produto devidamente acondicionado e lacrado pelo próprio estabelecimento produtor, em embalagens apropriadas;

II - As embalagens devem conter informações impressas com a data de fabricação e validade, peso do produto, informação nutricional e nome, endereço e CNPJ do estabelecimento produtor;

III - Deve ser mantida em poder do estabelecimento não produtor a documentação fiscal referente à aquisição do produto que estiver sendo comercializado.

Art. 155 - Os estabelecimentos que comercializam carnes, aves e pescados, além de obedecer às regras de funcionamento aplicáveis a todo alimento destinado ao consumo humano, devem possuir:

I - balcão refrigerado, freezeres e/ou câmaras frigoríficas, destinadas exclusivamente a sua conservação, com capacidade proporcional ao volume do produto conservado.

II - luz artificial elétrica, incolor, em todas as suas dependências e nos balcões ou vitrines de estabelecimento.

Art. 156 - Fica terminantemente proibido nos açougues, peixarias e estabelecimentos similares:
I - O uso de tábuas, cepo, mesas ou balcões de madeira, bem como o uso de machadinha e descamador, exceto de aço inox, material plástico ou similar;

II - industrializar, beneficiar carnes e pescados, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 157 - Nos açougues, casas de carnes e boutiques de carnes, os utensílios destinados a pendurar, expor e pesar os produtos cárneos e as vísceras devem ser de aço inoxidável, sem pintura, superfície íntegra, de ferro niquelado ou qualquer outro material de impermeabilidade equivalente.

Parágrafo único - Nenhum açougue poderá funcionar nas dependências de fábrica de produtos de carne e estabelecimentos congêneres.

Art. 158 - É proibida a venda de carne pré-moída nos supermercados e outros estabelecimentos congêneres. A carne somente poderá ser moída na presença do consumidor.

Parágrafo único: As disposições deste artigo não se aplicam aos casos de comercialização de carnes industrializadas devidamente registrada ou quando o estabelecimento possuir licença do órgão de fiscalização competente.

Art. 159 - Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionados em recipientes térmicos abastecidos com gelo e mantidos em adequadas condições de temperatura, aprovados pelas autoridades sanitárias. É proibida a evisceração e a descamação no local de venda,

Art.160 - As peixarias devem obedecer aos seguintes requisitos:

I - O pescado só poderá ficar fora de refrigeração durante a fase de limpeza e evisceração;

II - Os pescados durante a exposição nas ilhas e em balcões abertos devem estar totalmente cobertos com o gelo;

III - Poderá ser permitido o contato direto dos mesmos com o gelo, a critério da autoridade sanitária.

Art. 161 - Só será permitida a venda de aves abatidas provenientes de abatedouros legalmente autorizado pelo órgão de fiscalização competente.

SUB SEÇÃO I

Do comércio informal e/ou ambulante

Art. 162 - Quando autorizada a venda de alimentos prontos no comércio informal e/ou ambulante, caberá aos responsáveis atender às regras de higiene, conservação e sanidade dos alimentos, bem como dos locais onde exerçam suas atividades.

§ 1º: Será terminantemente proibido o preparo de alimentos em via pública; os alimentos já devem vir prontos ou pré-preparados, cabendo apenas a finalização/montagem no local.

§ 2º. Compete à autoridade sanitária proibir a venda de alimentos no comércio informal e/ou ambulante, que não puderem ser objeto desse tipo de comércio em razão das condições de conservação, higiene e salubridade.

Art. 163 - Os veículos destinados ao comércio ambulante de gêneros alimentícios devem estar previamente aprovados pelos órgãos fiscalizadores competentes.

Art. 164 - É obrigatório manter limpa a área onde esteja situado o equipamento de comércio e o uso de recipientes de lixo, com tampa, revestidos de sacos plásticos.

Art. 165 - Todos os locais que tratam esta seção devem possuir água potável corrente; quando não for possível a instalação de ponto de água no local, será tolerado o uso de água potável acondicionada em recipiente próprio, não reaproveitado, devidamente higienizado, hermeticamente fechado e com dispensador ou torneira.

Parágrafo único: É vedada a utilização de recipientes ou outros utensílios que entrem em contato com a água e possa de alguma forma contaminá-la.

Art. 166 - Os comerciantes informais e/ou ambulantes devem possuir atestado de saúde ocupacional (ASO), utilizar fardamento adequado, manter rigoroso asseio pessoal e obedecer aos preceitos de higiene exigidos nesta NTE para os manipuladores de alimentos.

Art. 167 - Os produtos expostos à venda devem ser mantidos ao abrigo da luz solar, chuvas e outras intempéries, e nunca expostos diretamente em contato com o piso, sendo agrupados de acordo com a sua natureza.

Art. 168 - Os alimentos e bebidas só poderão ser entregues ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais regularizados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipiente devidamente rotulado, quando for o caso.

Art. 169 - Os alimentos de fabricação artesanal devem ser embalados e identificados com etiquetas informando, denominação do produto, ingredientes, endereço do local de produção e prazo de validade.

Art. 170 - A comercialização de produtos perecíveis só será permitida quando devidamente acondicionados em equipamentos frigoríficos ou recipientes térmicos hermeticamente fechados abastecidos com gelo.

Parágrafo único - não será permitido o uso de caixas de isopor para guarda ou conservação de alimentos, com exceção de bebidas industrializadas.

Art. 171 - É obrigatória a exibição das notas fiscais de origem dos produtos expostos à venda, quando for o caso e a critério do órgão fiscalizador.

Art. 172 - É obrigatório o uso de material descartável (copos, pratos, talheres, guardanapos e canudos embalados individualmente) acondicionado em condições satisfatórias de higiene.

Art. 173 - O uso de mostarda, catchup, maionese e molhos é apenas permitido em embalagens individuais (sachês), que devem ter estampado com nitidez, a origem, os ingredientes e data de validade respeitando a legislação pertinente.

Art. 174 - Só será permitida a venda de frutas descascadas quando solicitadas pelo consumidor, no ato da compra, e a critério da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO VII

Das fábricas de gelo

Art. 175 - Todo gelo destinado ao consumo humano, qualquer que seja sua origem ou procedência, produzido ou exposto à venda, deve atender aos padrões de identidade e qualidade, bem como aos requisitos de higiene, envasamento, rotulagem e embalagem, estabelecidos em normas legais e regulamentares pertinentes e às disposições desta NTE.

Art. 176 - Além das disposições pertinentes desta NTE e das legislações em vigor, as fábricas de gelo devem ainda atender as seguintes condições:

I - Ser assistida por um responsável técnico, devidamente habilitado e registrado no seu Conselho de classe;
II - Os funcionários devem possuir EPI de acordo com a atividade, sendo obrigatório o uso de máscaras específicas ao manipular produtos químicos;

Art. 177 - O gelo deve ser inodoro, insípido e deve obedecer aos parâmetros correspondentes às da água potável.

Art. 178- O gelo deve ser protegido de contaminação física, química ou microbiológica durante a manipulação, armazenagem, transporte e comercialização.

Parágrafo único: fica terminantemente proibida a comercialização e distribuição de gelo a granel e fora das suas embalagens devidamente autorizadas, rotuladas e seladas.

Art. 179 - Todo material utilizado para embalagem deve ser armazenado em boas condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim, sendo obrigatório o armazenamento das embalagens em prateleiras, estrados ou em armários fechados.

Art. 180 - As salas de produção, além das exigências do artigo 42, no que couber, devem possuir no mínimo:

I - Pedilúvio ou outra barreira sanitária com no mínimo 1,20m (um metro e vinte centímetros) de comprimento e largura da porta da entrada, preenchido com produto sanificante regularizado e mantido em bom estado de conservação e limpeza.

II - Portas com proteção na parte inferior, para evitar a entrada de roedores e insetos, bem como dotadas de dispositivo de fechamento automático;

III - Forro de material impermeável, livre de rachaduras, descascamentos, bolores, infiltrações e resistente à umidade, em função das condições de fabricação;

IV - Mecanismo de proteção eficiente, que isole e proteja a área de queda e armazenamento do gelo da área de circulação de funcionários, construído de material liso, lavável e impermeável.

Art. 181 - Nos locais onde haja manipulação do gelo é obrigatória, a instalação de pia exclusiva para lavagem das mãos, dotada de sabonete líquido antisséptico, papel toalha de material não reciclado ou outro método eficiente e seguro de secagem das mãos, lixeira acionada sem contato manual revestida com saco plástico no seu interior.

Parágrafo único: o lavatório deve dispor de cartaz educativo sobre a correta higienização das mãos.

Art. 182 - A fábrica de gelo deve adotar as medidas de controle de qualidade do produto durante todo o seu processo, incluindo a análise microbiológica com frequência mínima mensal e controle da potabilidade da água utilizada, com frequência mínima de 30 dias para água proveniente de solução alternativa e 180 dias para de abastecimento público.

Art. 183 - A empresa deve ter, e manter disponíveis:

I.O manual de boas práticas de fabricação;
II. Os procedimentos operacionais padronizados (POP) e os seus devidos registros, de acordo com a legislação vigente;
III. Plano de armazenamento de amônia, e o de emergência em caso de vazamento desta, quando couber, bem como o registro da manutenção preventiva do compressor.

CAPÍTULO VIII
Das exploradoras e transportadoras de água

Art. 184 - Além das disposições pertinentes desta NTE, as exploradoras de água potável devem ainda atender as seguintes condições:

I - A água destinada ao consumo humano deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos na legislação sanitária vigente;

II - Ser assistida por um responsável técnico, devidamente habilitado e registrado no seu Conselho de classe;

III - Os funcionários devem possuir EPI de acordo com a atividade executada.

IV - Possuir plano de amostragem para garantia da qualidade do produto, de acordo com a legislação vigente.

V - Possuir os 03 (três) últimos laudos de análise microbiológica e o último laudo de análise físico química, de acordo com o plano de amostragem;

Parágrafo único - No controle da qualidade realizado pela empresa, só terão validade perante a autoridade sanitária, laudos cuja amostra de água tenha sido coletada pelo laboratório contratado.

Art. 185 - As instalações e equipamentos destinados à captação, acondicionamento e distribuição de água, devem apresentar-se em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias.

Art. 186 - A instalação da casa de bombas deve garantir a restrição ao acesso das pessoas a esses equipamentos, bem como condições satisfatórias de conservação e higienização dos mesmos.

Art. 187 - A instalação de bombas no sistema de captação deve assegurar a não contaminação da água por óleo ou outras impurezas provenientes do funcionamento desses equipamentos ou necessárias à sua manutenção.

Art. 188 - A caixa de captação de água deve ser protegida por construção em alvenaria, concreto ou outro material impermeável, de forma a impedir sua contaminação.

Art. 189 - Em torno da caixa de captação deve ser construída uma calçada de concreto com largura mínima de 01 m2 (um metro quadrado), devendo o restante do terreno ser coberto com pedregulhos e possuir sistema de drenagem de águas pluviais.

Art. 190 - A área em volta do ponto de captação deve ser mantida limpa, livre de entulhos, não sendo permitido o uso desse espaço para estocagem de quaisquer produtos e situar-se a uma distância de, no mínimo, 10 (dez) metros de fossas, sumidouros de águas servidas ou qualquer outra fonte de contaminação do solo.

Art. 191 - As lixeiras de coleta intermediária e final não devem ficar em áreas adjacentes aos poços e pontos de abastecimento.

Art. 192 - Os materiais e equipamentos empregados devem ser próprios e adequados à atividade, de forma a não permitir a contaminação e/ou liberação de substâncias estranhas e/ou tóxicas.

Art. 193 - É vedada, no reservatório, a utilização de materiais à base de chumbo, cobre ou outro de fácil corrosão ou deterioração, bem como o uso de boias que utilizem mercúrio.

Art. 194 - Será obrigatória a instalação de equipamento de cloração automática, na entrada do reservatório, e a manutenção de teor de cloro de acordo com a legislação vigente com o devido registro em planilhas, disponíveis para autoridade sanitária.

Art. 195 - Os produtos utilizados no tratamento da água devem ser regularizados no órgão competente e armazenados em local adequado e específico para este fim.

Art. 196 - Devem ser instaladas torneiras para a coleta de amostras de água na tubulação de recalque, próximo à saída das bombas, e na saída dos reservatórios.

Art. 197 - No ponto de enchimento, os mangotes de abastecimento devem, quando não estiverem sendo utilizados, ser mantidos com suas extremidades protegidas por envoltório plástico atóxico ou imersas em solução de cloro.

Art. 198 - Não é permitido o engarrafamento ou envasamento de água natural potável.

Art. 199- Os veículos para transporte da água potável devem seguir os seguintes requisitos:
I- Possuir tanque de constituição estanque, revestido de material liso, impermeável, anticorrosivo, atóxico, provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para higienização;
II- Ter indicador do nível de água, bocal de alimentação provido de tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida no seu interior;
III- Possuir equipamento para determinação da dosagem de cloro;

IV- Possuir abertura de visita e enchimento com tampa que apresente borracha de vedação nas bordas e presilha de fechamento;

V- Possuir torneira para saída de água, com canopla de vedação que impeça a entrada de insetos, roedores e contaminantes;

IV- Ter mangote utilizado para transferir água do tanque, dotado de proteção nas extremidades, sem emendas, em bom estado de conservação, devendo ser higienizado no mínimo uma vez por mês com os devidos registros;
V- Manter o tanque higienizado, sempre que houver necessidade e, obrigatoriamente, a cada 6 (seis) meses, dispondo de POP sobre esta higienização, constando os seguintes dados: identificação do veículo, data do procedimento, nome do produto, concentração e tempo de contato.
VI- Para desinfecção, deve ser utilizado produto registrado pelo Ministério da Saúde, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante;

Art. 200 - Os veículos, além das disposições anteriores, devem ser dotados de escada de acesso à parte superior do tanque, projetada e instalada de modo a não colocar em risco a integridade física do operador.

Art. 201 - Na instalação fixa da bomba do veículo, bem como nas extensões utilizadas para acioná-la, devem ser utilizados cabos elétricos com isolamento íntegro em todo o seu comprimento.

Parágrafo único: a bomba elétrica deve possuir dispositivo apropriado para seu acionamento, não sendo permitido o uso de ligações diretas.

Art. 202 - A conexão do equipamento à rede elétrica só poderá ser feita através de conjunto plug-tomada.

Art. 203 - O disjuntor para acionamento da bomba elétrica deve ser instalado na cabina do veículo, em local protegido de intempéries e umidade.

Parágrafo único - Quando fora da cabina do veículo, o disjuntor deve ser instalado em compartimento seguro, destinado exclusivamente a este fim e que o proteja da umidade, podendo ser fechado quando não estiver em uso.

Art. 204 - É proibida a utilização do veículo transportador de água potável em atividade diferente daquela para a qual foi licenciado.

Art. 205 - No veículo deve constar nas laterais da carroceria, de forma visível e proporcional ao tamanho, os dizeres: "água potável". Deve constar ainda, o nome e o telefone da empresa.

Art. 206 - No caso do veículo não pertencer à empresa exploradora da fonte, deve ser apresentada a licença sanitária da empresa fornecedora.

CAPÍTULO IX
Da documentação, registro e controle de qualidade

Art. 207 - Os serviços de alimentação e as indústrias que tratam esta NTE devem dispor de Manual de Boas Práticas, e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e de planilhas de controle (cloro, temperatura etc.). Também será exigido POP e planilhas de controle, quando aplicável, para qualquer estabelecimento onde haja manipulação de alimentos. Os documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária.

Art. 208 - O Manual de Boas Práticas deve ser elaborado, aprovado, datado e assinado pelo profissional habilitado ou responsável técnico da empresa. Deve conter: a identificação, o endereço e o quadro funcional, e as capacitações programadas e executadas; descrever o fluxo do processo produtivo; o tipo de edificação, instalações e equipamentos; as medidas implementadas para garantir a qualidade do alimento em todas as etapas de funcionamento da empresa; as medidas de controle da potabilidade da água do abastecimento; os POP que são elaborados e implementados pela empresa; e as medidas preventivas para garantir a integridade e saúde dos funcionários;

Art. 209 - Os POP devem ser elaborados pelo responsável técnico (RT) ou capacitado (RC) e devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo RT ou RC do estabelecimento.

Art. 210 - Aos Procedimentos Operacionais Padronizados devem ser relacionados aos seguintes itens:
I - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
II - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
III - Higienização do reservatório;
IV - Higiene e saúde dos manipuladores;
V - Higienização dos hortifrutícolas.

§ 1º: Em se tratando de indústrias de alimentos, além dos procedimentos acima, a empresa deverá implementar os seguintes POP e:
a) Controle da potabilidade da água.
b) Manejo dos resíduos.
c) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
d) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
e) Programa de recolhimento de alimentos.

§ 2º: Os requisitos para a elaboração dos procedimentos do parágrafo anterior, deverá ser de acordo com a legislação específica em vigor.

Art. 211 - Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e /ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

Art. 212 - Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

Art. 213 - Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do artigo 211, no que couber, e quando realizada por empresa terceirizada, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.
Art. 214 - Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve ainda especificar os exames aos quais os manipuladores são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

Art. 215 - Os POP referentes a higienização de hortifrutícolas deve descrever a natureza do alimento ser higienizado, as operações de limpeza empregadas, o princípio ativo selecionado e sua concentração, o tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização e outras informações que se fizerem necessárias.

Art. 216 - As planilhas de controle de temperatura, bem como as de controle de cloro residual, devem estar disponíveis pelo menos as dos últimos 30 (trinta) dias, e as planilhas de manutenção de equipamentos e outras exigidas pela autoridade sanitária devem ser referentes à última ação realizada.

Art. 217 - Os serviços de alimentação, que produzem refeições coletivas, tais como cozinhas industriais, restaurantes de médio e grande porte ou de comida japonesa, bufês, refeitório de escolas, creches, ILPI e hospitais, bem como aqueles que fornecem marmitas preponderantemente para empresas devem garantir a guarda de amostras de alimentos com o objetivo do esclarecimento de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, devendo ser realizada pelo RT ou pessoa por ele designada.

Art. 218 - As amostras são componentes do cardápio da refeição servida e devem ser coletadas, de acordo as normas vigentes, na área de consumação, um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições, na quantidade mínima de 100 g. Devem ser armazenadas por 72 horas sob refrigeração a ? 4ºC ou sob congelamento a -18ºC, protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação, e identificadas com nome da preparação, data e horário em que foram servidas. Os líquidos podem ser armazenados por 72 horas, sob refrigeração a ? 4ºC.

§ 1º: Os procedimentos de coleta devem ser descritos no manual de boas práticas.

§ 2º: Quando houver mais de dez preparações alimentícias, devem ser coletadas e guardadas amostras de quatro delas que apresentam maior risco de contaminação.

Art. 219 - As amostras devem enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença transmitida por alimentos, ou periodicamente para que se possa detectar possíveis falhas no processamento.

CAPÍTULO X

Das disposições finais

Art. 220 - Os casos omissos nesta NTE serão resolvidos de acordo com as normas e diretrizes gerais estabelecidas pela legislação vigente.

Art. 221 - A presente NTE, poderá ser aditada ou modificada no interesse da saúde pública, respeitadas as normas legais pertinentes, especialmente o Código Municipal de Saúde.

Art. 222 - O descumprimento ou inobservância das disposições estabelecidas nesta NTE ensejará a aplicação das sanções estabelecidas em lei ou regulamento.

Art. 223 - A presente NTE, entrará em vigor 60 (sessenta) dias após a sua publicação no Diário Oficial do Município.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº. 1428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento técnico sobre inspeção sanitária, boas práticas de produção e/ou prestação de serviços e padrão de identidade e qualidade na área de alimentos.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria MS nº 2914 DE 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária Resolução - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução- RDC 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.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº. 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 26, DE 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº. 40, de 21 de março de 2001. Regulamento técnico para rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº 23, de 15 de março de 2000. Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.

BRASIL. Ministério do Trabalho. Nota Técnica nº 94 de 20 de Abril de 2009. Estabelece requisitos específicos de segurança para máquinas de panificação, mercearia e açougue.

BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria nº. 3214 de 08 de junho de 1978. Normas regulamentadoras.

PERNAMBUCO.Secretaria Estadual de Saúde. Decreto Nº 20.786, de 10 de agosto de 1998. Código Sanitário do Estado de Pernambuco.

RECIFE. Prefeitura da Cidade. Lei municipal nº 17.721, de 23 de agosto de 2011. Proíbe a venda de carne previamente moída em Hipermercados, supermercados e outros estabelecimentos congêneres, localizados no âmbito do município do Recife.

RECIFE. Prefeitura da Cidade. Lei municipal nº 16.951, de 08 de janeiro de 2004. Disciplina a venda de pães em estabelecimentos não produtores.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal de Saúde. Portaria nº. 2619/11 de 06 de dezembro de 2011. Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos - incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal de Saúde. Portaria CVS n.º 05 de 09 de Abril de 2013. Regulamento Técnico Sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos.

RESOLUÇÃO Nº 009, DE 28 DE MARÇO DE 2017

Atendendo a solicitação do Conselho Distrital de Saúde (CDS) V, a coordenadora do CMS-Recife, no uso das competências estabelecidas na Lei Federal 8.142 /1990, na Resolução nº 453/2012 do Conselho Nacional de Saúde, e na Lei Municipal 17.280 de 22 de dezembro de 2006 e do Regimento Interno e suas alterações do Conselho Municipal de Saúde do Recife:
R e s o l v e :

Art. 1º: Divulgar o Regimento Interno do Conselho Distrital de Saúde V nos termos do anexo I;

Art. 2º: Esta resolução entra em vigor a partir da data de sua publicação;

JANAINA MARIA BRANDÃO SILVA
Coordenadora Geral do Conselho Municipal de Saúde do Recife

JAILSON DE BARROS CORREIA.
Secretário de Saúde do Recife
Republicar por Incorreção