

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

DECRETO Nº. 10.912 DE 10 DE JANEIRO DE 2008.

Disciplina os aspectos sanitários para o funcionamento e comercialização de alimentos nas feiras livres no âmbito do município de Porto Velho.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO, usando das atribuições que lhe são conferidas no inciso IV, artigo 87, da Lei Orgânica do Município de Porto Velho,

CONSIDERANDO que a segurança e qualidade alimentar é base fundamental para a saúde individual e sua falta reflete e compromete os índices de saúde pública,

CONSIDERANDO a comercialização indiscriminada de alimentos sem origem regular, com baixa qualidade e sem a segurança necessária à ingestão humana comercializados nas feiras livres do Município,

CONSIDERANDO a necessidade de modernização e melhorias visuais no funcionamento das feiras livres, como meio de aumentar a participação popular e a renda financeira dos feirantes,

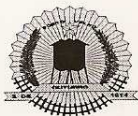
RESOLVE:

Art. 1º - Em consonância com o Código de Defesa Sanitária Lei 1.562 de 23 de dezembro de 2003, regulamentar os aspectos higiênicos sanitários para o funcionamento das feiras livres no âmbito das competências da Vigilância Sanitária Municipal.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º - Todos os comerciantes das Feiras Livres de Porto Velho, devem estar cadastrados e regularizados junto à Divisão de Feiras da Secretaria Municipal de Serviços Públicos-SEMUSP; possuírem Autorização Sanitária emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária renovada anualmente.

Parágrafo único. A autorização sanitária de que trata o *caput* deste artigo, tem caráter pessoal e intransferível, será confeccionada em forma de crachá, emitido pela Vigilância Sanitária Municipal, as identificações necessárias do feirante, o qual deverá usa-lo durante todo o período em que estiver realizando a feira



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

Art. 3º - Os feirantes que desenvolverem atividades de alimentos de qualquer natureza deverão apresentar ao órgão sanitário Certificado de curso de **BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS - BPF**.

Art. 4º - No acondicionamento dos alimentos não é permitido o uso de embalagens que possam contaminá-los tais como plásticos, sacos plásticos brancos, jornais, papelão e afins.

Art. 5º - Aos feirantes é obrigatório:

I – trazer em seu poder a Licença Sanitária e o cadastro da SEMUSP;

II – usar, durante a jornada de trabalho, vestuário adequado, de cor clara; tipo jaleco, com manga de camisa, touca, ou boné para proteção dos cabelos, e para os feirantes de carnes, peixes e frangos o uso ainda de botas e avental.

III – manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;

IV - manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras e outros agentes nocivos.

V – todo feirante no exercício de suas atividades deve usar bata com manga de camisa em cor clara, touca ou boné

VI - manter higiene pessoal observando os seguintes itens;

- a) unhas limpas e curtas;
- b) cabelos e barbas feitas ou aparadas;
- c) não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes enquanto estiver lidando com alimentos;
- d) não passar a mão na boca, nariz, cabelos e/ou cabeça;
- e) as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário e após o uso do sanitário (banheiro).

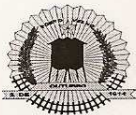
CAPÍTULO II DOS EQUIPAMENTOS

Art. 6º. – As mesas/bancas devem ser padronizadas, desmontáveis, possuir superfície de material inoxidável, estrutura em ferro galvanizado, com estrado na parte inferior para servir de pequeno depósito, livres de ranhuras e pontos de ferrugem, propiciando completa limpeza e higienização, de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária.

Art. 7º – Os equipamentos dos feirantes de alimentos devem possuir:

I-revestimentos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato com alimentos.

- a) proteção contra o sol, chuva, poeiras e outras formas de contaminação;
- b) queimador de gás, proibido o uso de fogareiro a querosene e o uso de lenha ou carvão;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

- c) equipamento de refrigeração, tipo balcão ou expositor, para a comercialização de carnes, peixes e frangos;
- d) equipamento para cocção e fritura, quando da comercialização de alimentos que devem ser submetidos a essas operações antes do consumo;
- e) possuir compartimentos para guarda de alimentos adequada às características de conservação dos mesmos, com as partes rigorosamente justapostas e em materiais adequados, que impeçam a contaminação física, química ou biológica;
- f) possuir reservatório de água potável para lavagem das mãos e utensílios, dotado de torneira, com capacidade de aproximadamente:
50 litros no mínimo, para barracas de pequeno porte e veículos de propulsão humana.
ou reservatório de água potável, com capacidade de no mínimo 200 litros, dotado de pia com torneira, para vendedores de carnes, peixes, lanches e comidas prontas;
- g) os equipamentos anteriormente referidos devem possuir tanque especial, provido de fecho hidráulico para coleta de água servida, que deverá ser despejada em ponto da rede de esgoto mais próximo, ficando vedada sua descarga nas vias públicas e bueiros;

Art. 8º. - O equipamento destinado ao comércio de sanduíche deve ser provido de compartimento com tampa, com separação para pão e recheio, o qual deverá ser mantido em recipiente isotérmico, em temperatura adequada às suas características.

Art. 9º - O equipamento destinado ao comércio de sorvete, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados, com canto arredondado, de material isotérmico, dotado de dispositivo que permita o escoamento e recolhimento da água proveniente do gelo.

Art. 10 - O equipamento destinado ao comércio de frios e embutidos deve ser dotados de dispositivos que permita manter o produto à temperatura de refrigeração quando necessário.

Art. 11 - Toda banca deve dispor equipamento para recolhimento de lixo, proporcional a sua demanda, revestidos com sacos plásticos providos de tampa e acionável com os pés.

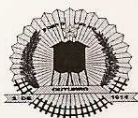
Parágrafo único. O feirante será responsável pela limpeza do local no momento da instalação e por ocasião do término do seu trabalho, devendo os resíduos produzidos ser depositados em contêiner fornecidos pela SEMUSP.

CAPÍTULO III

DA BASE DE OPERAÇÕES, DA MATÉRIA PRIMA, DO PRÉ-PREPARO, PREPARO E PRODUTO FINAL

Art. 12 - A base de operações pode localizar-se na residência do feirante, desde que inspecionado e aprovado pela Vigilância Sanitária ou do Serviço de Inspeção Municipal, e possua:

- I – todas as facilidades para a completa higienização do equipamento;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

- a) local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação de equipamento;
- b) local adequado para semi-preparação ou preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimento em material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficiente em perfeitas condições de higiene e limpeza contra insetos e roedores, protegido por tela milimétrica nas aberturas e proteção na parte inferior das portas;
- c) pia com água corrente tratada e, em locais onde não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento deve ser feita a cloração da água a ser utilizada;
- e) destino adequado dos resíduos, conforme legislação específica vigente.

Art. 13 - Os alimentos devem ter procedência conhecida e as notas fiscais de compras devem ser apresentadas à autoridade sanitária municipal sempre que solicitadas.

Art.14 - Os alimentos perecíveis devem ser armazenados sobre congelamento ou sobre refrigeração, de acordo com a recomendação do fabricante, e na falta desta obedecer aos seguintes critérios:

I - congelamento:

Temperatura	Tempo máximo de armazenamento
0 a 5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a - 18°C	30 dias
<-18C	90 dias

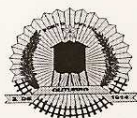
II - refrigeração:

Temperatura	Tempo máximo de armazenamento
4° C	24h - pescado
4° C	72h – carnes e derivados
até 4° C	72h – alimentos pós cocção
até 4° C	72h– frios/laticínios/sobremesa manipulados

III - descongelamento deve ocorrer:

- a) em câmara ou geladeiras;
- b) em microondas;
- c) em água com temperatura inferior a 21°C, por 4 horas;
- d) em temperatura ambiente, em local protegido de vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, ao atingir a temperatura de 4°C deve-se continuar degelo na geladeira;
- e) após o descongelamento o produto deve permanecer na geladeira.

Art. 15 - Os alimentos semipreparados ou preparados devem ser manuseados com pregadores ou instrumentos apropriados, evitando o contato manual.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

Art. 16 - Os alimentos semipreparados ou prontos para cocção, fritura ou montagem, devem está embalados adequadamente, de acordo com suas características, e conservados em refrigerador ou balcão frigorífico à temperatura até 6° C.

Art. 17 - Os alimentos submetidos à cocção devem atingir:

- I - temperatura 74°C no seu centro;
- II - ou a temperatura de 65°C por 15 minutos;
- III - ou a 70°C por 2 minutos.

Art. 18 - Os óleos e gorduras utilizados não devem ultrapassar 180°C.

Art. 19 - Na elaboração de alimentos não é permitida a utilização de ovos trincados.

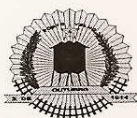
CAPÍTULO IV DA EXPOSIÇÃO AO CONSUMO

Art. 20 - Todos os alimentos destinados à venda nas feiras livres, deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibidos deposita-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo único. A exposição dos alimentos somente será permitida em bancas devidamente protegidas, com tampo de material inoxidável, estrutura em ferro galvanizado, com estrado na parte inferior para servir de pequeno depósito.

Art. 21 - Nas feiras livres, é permitido vender alimentos in natura e produtos alimentícios de procedência comprovada, assim especificada:

- I - frutas e hortaliças;
- II - ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;
- III - aves e pequenos animais abatidos e peixes eviscerados, originários de abatedouros registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal ou Estadual, desde que acondicionados em balcões refrigerados que conserve os produtos à temperatura não superior a 6°C centígrados, e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto do consumidor.
- IV - massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;
- V - balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável transparente e fechado, devidamente rotulado;
- VI - biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda;
- VII - produtos salgados, defumados e embutidos, com a especificação indicativa de sua procedência;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

VIII – laticínios regularmente embalados e mantidos sob refrigeração.

IX – açaí e sucos regionais extraídos no local, desde que disponha de água potável para consumo e higienização de equipamentos;

Art. 22 - Só será permitida a evisceração e escamação de pescado, bem como o abate de aves quando solicitado pelo consumidor, quando o feirante satisfizer as seguintes exigências:

I – possuir sistema de fornecimento de água corrente, limpa e tratada;

II – possuir sistema de drenagem de água servida;

III – possuir reservatório, adequado, para coleta de detritos.

Parágrafo único. Em relação ao disposto nos incisos II e III, fica proibido o lançamento de águas servidas e detritos no meio ambiente.

Art. 23 - É proibido expor a venda, ou manter em depósito, frutas amolecidas, esmagadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo, bem como bebidas alcoólicas.

Art. 24 - No comércio de alimentos semiprontos admite-se apenas a fritura, a cocção e a montagem da refeição no prato, vedada à manipulação completa no local.

Art. 25 - Na comercialização dos alimentos prontos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de copos, pratos e talheres descartáveis.

Art. 26 - As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas, e quando previamente retalhadas, acondicionadas em bandejas plásticas protegidas por papel transparente ou filme plástico não reciclável, de forma a permanecer protegida de insetos, poeira e outra fonte de poluição.

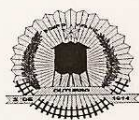
Art. 27 - Doces e outro produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidade, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclado.

Art. 28 - As bebidas, sucos, bebidas lácteas, iogurte, ainda que envasados em embalagens plásticas, latas ou vidros devem permanecer protegidos do sol, chuva, poeira e livre da água proveniente do gelo.

Art. 29 - O gelo utilizado na elaboração de sucos ou bebidas deve ser produzido com água potável, acondicionado em caixas térmicas, e de procedência legal.

Art. 30 - Os Alimentos perecíveis devem ser mantidos em equipamentos dotados de vitrines; os produtos devem permanecer à vista do consumidor e em temperatura adequada.

I - doces (bolos com recheio, mousse e similares, devem ser mantidos a refrigeração até 6°C;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

II - doces, salgados, pratos prontos que devem ser mantidos em estufas quentes: acima de 65°C:

III - carnes, peixes e frangos em balcões ou expositores refrigerados que conservem os produtos à temperatura não superior a 6°C.

Art. 31 - Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser mantidos em recipientes fechados, protegidos de contaminação.

Parágrafo único. É vedado o uso de maionese, catchup, mostarda e similares em bisnagas, permitido exclusivamente em saches.

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

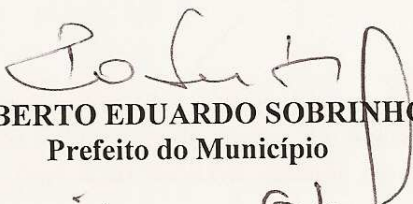
Art. 32 - Os manipuladores de alimentos não podem exercer sua atividade quando acometidos de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, bem como apresentarem dermatoses exudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis e infeccionados.

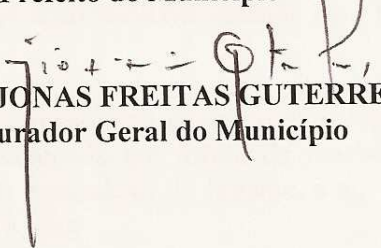
Art. 33 - O meio de transporte utilizado pelo feirante deve garantir a integridade e a qualidade dos alimentos.

Art. 34 - As infrações às disposições dessa Norma estarão sujeitas as penalidades previstas no Código de Defesa Sanitária do Município.

Art. 35 - Este Decreto aplica-se no couber nos Mercados Municipais e demais bens públicos que desenvolvam atividades similares.

Art. 36 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.


ROBERTO EDUARDO SOBRINHO
Prefeito do Município


MÁRIO JONAS FREITAS GUTERRES
Procurador Geral do Município