



MUNICÍPIO DE PORTO VELHO

LEI Nº 1.572 , DE 13 DE JANEIRO DE 2004

“Cria no âmbito do Município de Porto Velho o Selo de Qualidade Alimentar”.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO, no uso das atribuições lhe são conferidas no inciso IV, do Art. 87, da Lei Orgânica do Município.

FAÇO SABER que a **CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO VELHO** aprovou e eu sanciono a seguinte.

LEI:

Art. 1º - Fica o Poder Executivo Municipal através da Vigilância Sanitária Municipal autoriza a conceder “Selo de Qualidade Alimentar” aos estabelecimentos prestadores de serviços de alimentação.

Art. 2º - O Selo de Qualidade Alimentar é uma iniciativa para criar laços com os pequenos, médios e grandes empresários da área de alimentação, reconhecendo aqueles que já oferecem um serviço de excelência.

Art. 3º - O Selo de Qualidade Alimentar visa a identificação de estabelecimentos de serviço na área de alimentação- restaurantes, lanchonetes, bares- que cumpre com normas de higiene na produção e comercialização de alimentos, da legislação tributária municipal, normas de segurança dos estabelecimentos e normas de serviço de atendimento ao usuário, dentro dos padrões de qualidade pré-estabelecidas pela Administração Municipal.

Art. 4º - Para obter o Selo de Qualidade Alimentar a empresa de serviço na área de alimentação, fará de alimentação a Vigilância Sanitária Municipal através de Requerimento, o qual será aberto processo de concessão, constando seguintes dados:

- I** – Nome, tipo de estabelecimento;
- II** – Nome do responsável;
- III** – Endereço, telefone; e
- IV** – Horário de funcionamento.

Art. 5º - Atendidas as formalidades mencionadas no artigo anterior a vigilância Sanitária enviará profissional ao local para orientar o estabelecimento de prestação de serviços de alimentação com relação às normas legislação sanitárias.

§ 1º - Cumpridas as formalidades após visita do profissional, o estabelecimento de serviços de alimentação, informará e foram cumpridas todos requisitos apontados pela primeira visita do fiscal e as condições atuais dos mesmos solicitando nova visita de profissional da Vigilância Sanitária.

§ 2º - Existindo qualquer pendência já comunicada pelo fiscal da Vigilância Sanitária ao estabelecimentos de serviços de alimentação, só poderá fazer nova solicitação decorridos 6 meses da primeira solicitação.

Art. 6º - São critérios para se qualificar os estabelecimentos de serviços alimentar para recebam o Selo de Qualidade Alimentar:

I – Higiene pessoal e saúde do trabalhador, higienização (limpeza anti-séptico) das mãos, cuidados em relação à higiene corporal, uniforme e cuidados gerais de saúde;

II – Higiene ambiental – adequação dos métodos e utilização dos produtos mais adequados para higienização dos equipamentos, utensílios de preparação e de mesa, superfícies de manipulação, pisos, paredes, câmaras e ralos;

III – Higiene dos alimentos – utilização de produtos próprios para desinfecção dos alimentos e aplicação corretas para manter a higiene dos perecíveis (carnes e laticínios) e dos não perecíveis;

IV – Controle do tempo e temperatura - conhecimento e desenvolvimento técnico adequado em relação ao tempo de manipulação e temperaturas limites para evitar a multiplicação dos microorganismos. Manutenção da cadeia quente e cadeia fria durante a manipulação, armazenamento e distribuição; e

V – Controle técnico – adequação técnico em relação à preparação dos alimentos e a realidade da cozinha. Aplicação das técnicas corretas na recepção das mercadorias, armazenamento, pré-preparo, preparo final, tempo de espera e distribuição.

§ 1º - São requisitos físicos:

- a)** Forros limpos, sem sinais de bolor, mofo, manchas, acúmulo de poeira, traças ou teias de aranha;
- b)** Paredes limpas, sem manchas, uniformes e sem rachaduras;
- c)** Pisos limpos, sem manchas ou falhas;
- d)** Mesas e cadeiras limpas sem incrustações de gordura ou poeira;
- e)** Objetos de decoração (quadros e enfeites) limpos periodicamente;
- f)** Toalhas e forros devidamente lavados, higienizados e passados a ferro ou utilização de toalhas descartáveis;
- g)** Pratos, talheres e copos, devem ser lavados com detergente neutro e água quente e depois sanitizados com solução clorada, álcool 70 ou produto apropriado para esta finalidade.
- h)** Garçons e garçonetes – uniforme lavado e passado diariamente, fazer higiene pessoal (banho, escovação de dentes, barba, cuidados com as mãos e unhas, cabelos curtos e bem penteados) momentos antes de entrar em serviço;
- i)** Os balcões devem ser térmicos (frio ou quente) e as temperaturas monitoradas, ficando: frio: abaixo de 05°C e quente: acima de 65°C

§ 2º - Não é permitido a exposição de alimentos à temperatura ambiente, exceto os que forem recomendados pelo fabricante.

Art. 7º - A descrição detalhada das condutas utilizadas para atender os itens acima, devem resultar na elaboração do manual das boas práticas do estabelecimento e conseqüentemente sua manutenção, revisão e atualização refletirão na qualidade do local.

Art. 8º - O Selo de Qualidade Alimentar é o constante do Anexo I, e terá a validade de 6 meses.

Art. 9º - Esta Lei Entra em vigor na data de sua aprovação.

Art. 10º - Revogadas as disposições em contrário.

CARLOS ALBERTO DE AZEVEDO CAMURÇA
Prefeito do Município

RANILSON DE PONTES GOMES

Procurador Geral do Município

PROJ Lei Nº 2.109/03

AUTORIA: Vereador Silvio Nascimento Gualberto

Não Substitui o Diário oficial