

(ANEXO 2)

REGULAMENTO DAS DIRETRIZES TÉCNICAS RELATIVAS ÀS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS EM ÁREAS DO CAMPUS DA CAPITAL DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Para fins destas diretrizes, consideram-se as seguintes definições:

Alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, desde que não alcoólicas;

Alimentos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos *in natura*, produtos semipreparados, industrializados ou produtos preparados prontos para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação (refrigeração, congelamento ou aquecimento), observadas ainda as características intrínsecas, condições de conservação e armazenamento, tempo de vida útil e prazo de validade;

Alimentos não perecíveis: produtos alimentícios que, pela sua natureza e composição, podem ser mantidos em temperatura ambiente até seu consumo e não necessita de condições especiais de conservação, enquanto inviolado, desde que observadas as características intrínsecas, condições de conservação e armazenamento, tempo de vida útil e prazo de validade;

Animais sinantrópicos: são aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Destacam-se entre os animais sinantrópicos aqueles que podem transmitir doenças ou causar agravos à saúde do homem, tais como moscas, mosquitos, formigas, baratas, aranhas, abelhas, escorpiões, pombos e roedores;

Boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por fornecedores de serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

Comida de rua: conjunto de alimentos e bebidas preparados e vendidos em vias públicas, destinados ao consumo imediato ou posterior, porém que não necessitam de etapas adicionais de processamento;

Controle integrado de vetores e pragas urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir o fornecimento de abrigo, acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;

Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a níveis que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;

Eventos: acontecimentos previamente planejados, visando fornecer alimento a uma comunidade específica participante.

Food truck: veículo automotor adaptado para o comércio de alimentos:

Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;

Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda;

Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento;

Produto alimentício: alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento *in natura* adicionado, ou não, de outras substâncias permitidas obtidas por processo tecnológico adequado.

Resíduos: materiais descartados, de natureza orgânica e inorgânica, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação;

PRIP: Pró Rectoria de Inclusão e Pertencimento

PUSP-C: Prefeitura do *Campus* USP da Capital;

SEF: Superintendência do Espaço Físico;

SEG: Superintendência de Segurança;

TPUSP: Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo.

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS:

Artigo 1º - O fornecimento (comércio, doação e distribuição) de alimentos nas áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo obedecerá ao disposto nestas diretrizes, no que concerne às condições higiênico-sanitárias e legislação vigente e será autorizado mediante seleção pública que envolverá as etapas a seguir:

- I. designação da Comissão Técnica de Avaliação dos Requerimentos dos Termos de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo;
- II. divulgação do Edital de Chamamento Público para Seleção e Credenciamento de Interessados na obtenção do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo (TPUSP);

- III. preenchimento, pelo interessado, do Formulário para o Requerimento do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo;
- IV. outorga do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo (TPUSP).

Artigo 2º - Os interessados no fornecimento de alimentos na área do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo deverão atender, além das diretrizes contidas no presente Anexo I, às especificações técnicas estabelecidas pelas normas abaixo indicadas, no que compatível, e eventual legislação superveniente:

- I. **Lei nº 15.947/13** (Prefeitura do Município de São Paulo) - que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências;
- II. **Decreto nº 55.085/14** (Prefeitura do Município de São Paulo) - que regulamenta a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013;
- III. **Decreto nº 42.242/02** (Prefeitura do Município de São Paulo) - que regulamenta a Lei n.º 12.736, de 16 de setembro de 1998, alterada pela Lei n.º 13.185, de 11 de outubro de 2001, que dispõe sobre a comercialização de sanduíche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autônomos motorizados, no Município de São Paulo.
- IV. **Portaria 2.619/11** (Secretaria de Saúde do Município de São Paulo) - que aprova o 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.
- V. **Portaria CVS 5/13** (Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – Centro de Vigilância Sanitária) - que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e o roteiro de inspeção.
- VI. **Decreto 36.996/97** (Prefeitura do Município de São Paulo) - que dispõe sobre a proibição de utilização de botijões de gás pelos ambulantes e dá outras providências.

CAPÍTULO II – DA ESTRUTURA FÍSICA:

Artigo 3º - A estrutura física a ser montada deve permitir a correta distribuição dos equipamentos de refrigeração (para as categorias que os possuem), mantendo-os afastados das fontes de calor.

Artigo 4º - Os produtos a serem comercializados e os equipamentos de refrigeração devem ser protegidos da incidência de raios solares e aproximação de vetores e demais animais sinantrópicos.

CAPÍTULO III – DOS EQUIPAMENTOS:

Artigo 5º - Todos os equipamentos utilizados para refrigeração, freezers e balcões térmicos devem estar em bom estado de conservação e higiene.

Artigo 6º - O número de equipamentos deve ser suficiente para armazenar adequadamente todos os produtos perecíveis e devem possuir:

- I. compartimentos, providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;
- II. revestimento de material sanitário liso, resistente, impermeável, atóxico, de coloração clara e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;
- III. proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação, em toda a área utilizada para armazenar, preparar e servir os alimentos;
- IV. isolamento térmico no caso de comercialização e fornecimento de alimentos perecíveis, sorvetes, refrescos, bebidas e similares;
- V. preferencialmente fogareiros elétricos, sendo tolerado queimador a gás. Fica vedado o uso de fogareiros a querosene e o uso de lenha ou carvão;
- VI. equipamento de refrigeração, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;
- VII. equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devam ser submetidos a essas operações antes do consumo;
- VIII. possuir compartimentos para guarda de alimentos adequados às características de conservação dos mesmos, com as partes rigorosamente justapostas e em materiais adequados, que impeçam a contaminação por contato e à prova de poeira, insetos, roedores e demais sinantrópicos;
- IX. os utensílios utilizados na confecção e manipulação do alimento (garfos, pegadores, tábuas de corte, colheres etc.) devem ser de material sanitário, atóxico;
- X. as mesas, bancadas, prateleiras, pias, cubas, tanques, devem ser suficientes e feitas de material sanitário, liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação;

- XI. possuir reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;
- XII. possuir recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de resíduos, providos de tampo acionável com os pés;
- XIII. deve manter todas as aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos, roedores e demais animais sinantrópicos.

Artigo 7º - A base de operações deve possuir:

- I. todas as facilidades para a completa higienização dos equipamentos, móveis, utensílios e demais materiais utilizados;
- II. local adequado para guarda dos equipamentos, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;
- III. local adequado para conservação de matérias primas, embalagens, pré-preparo, preparo, acondicionamento e armazenamento dos alimentos, utilizando revestimentos de superfícies com material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficiente em perfeitas condições de higiene e limpeza e com proteção contra insetos e roedores;
- IV. pia com água corrente potável. Em locais onde não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento deve ser feita a cloração da água a ser utilizada;
- V. destino adequado dos resíduos, conforme código sanitário vigente;
- VI. a base de operação pode localizar-se na residência do interessado, desde que atendidas às exigências deste capítulo.

Artigo 8º - Os equipamentos destinados ao comércio de sanduíches devem ser providos de compartimento com tampa, e as superfícies que entrem em contato direto com os alimentos devem ser revestidas de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com separação para pão e recheio. Este último deve ser mantido em recipiente isotérmico, em temperatura adequada às suas características:

- I. Recheio frio: até 5º C;
- II. Recheio quente: acima de 60ºC, por no máximo 6 horas;
- III. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos a no máximo 180ºC;
- IV. A reutilização do óleo só será permitida quando este não apresentar alterações das características sensoriais como cor, aroma e sabor, presença de fumaça em temperatura de fritura, presença de espuma, sujidades, entre outras;
- V. O descarte do óleo utilizado deve ser realizado seguindo as orientações estabelecidas pela Prefeitura do Campus USP da Capital.

Artigo 9º - Os equipamentos destinados ao comércio de sorvetes, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.

Artigo 10 - Em todos os equipamentos que disponham de água corrente, deve existir tanque especial, provido de fecho hidráulico para coleta de água servida, vedada sua descarga nas vias públicas.

Artigo 11 - Os equipamentos ambulantes devem ser destinados exclusivamente ao comércio de gêneros alimentícios, ficando vedado, nos equipamentos móveis, o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo do comércio e, em especial, o transporte de passageiros.

Artigo 12 - No exercício do comércio ambulante fica permitida a utilização de cestos, caixas, vitrines, tabuleiros, etc., de forma individual ou nos equipamentos aprovados.

Artigo 13 - No equipamento ambulante é vedada a manipulação completa do alimento, admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem final do produto, no caso de sanduíche e congêneres.

CAPÍTULO IV – DOS ALIMENTOS OFERTADOS

Artigo 14 - Poderão ser comercializados alimentos preparados e produtos alimentícios industrializados prontos para o consumo, sejam estes produtos perecíveis ou não perecíveis, desde que atendam a legislação específica vigente.

§ 1º- Somente será permitida a comercialização de produtos ou alimentos perecíveis mediante a disponibilização de equipamentos específicos, em número suficiente, que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos.

Artigo 15 - Os frios e embutidos devem estar embalados, rotulados e com número de registro no órgão competente (SIF), quando for o caso, ou com o respectivo comprovante de origem, em se tratando de produtos não embalados. Não é permitida a venda ao consumidor de produto fracionado.

Artigo 16 - As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e não podem ser retalhadas para venda ao consumidor.

Artigo 17 - Os alimentos fritos ou cozidos devem ser conservados à temperatura acima de 60°C, por no máximo 6 horas.

Artigo 18 - Não é permitido o retalhamento no próprio equipamento, dos alimentos industrializados e embalados, permitindo-se apenas a comercialização destes produtos na embalagem original.

Artigo 19 - As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de sucos e refrigerantes.

Artigo 20 - Fica proibida a comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer tipo e em qualquer que seja a sua forma ou apresentação.

Artigo 21 - Os alimentos semipreparados ou prontos para cocção, fritura ou montagem devem estar embalados adequadamente, de acordo com suas características, conservados em refrigerador ou balcão frigorífico (temperatura até 5°C), ou outro meio de conservação em baixa temperatura (recipiente isotérmico, provido do gelo devidamente acondicionado em saco plástico incolor, limpo e de material não reciclado).

CAPÍTULO V – DO TRANSPORTE, EMBALAGEM E MANUSEIO DE ALIMENTOS

Artigo 22 - O transporte dos produtos previstos nesta norma deve atender os preceitos constantes na **Portaria CVS – nº 5/2013**, referente a transporte de alimentos para consumo humano.

Artigo 23 - Os alimentos semipreparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou instrumentos apropriados, sem contato manual.

Artigo 24 - Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, canudos, dentre outros.

Artigo 25 - É proibida a exposição de alimentos manipulados ou prontos para consumo não embalados, sem a proteção adequada contra animais sinantrópicos e particulados.

Artigo 26 - Doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidade, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclado, rotulados, com o respectivo comprovante de origem e validade.

Artigo 27 - O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável.

Artigo 28 - Produtos como condimentos, molhos e temperos, adicionais ou optativos, para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em saches individuais, sendo vedada a utilização de dispensadores de uso repetido (bisnagas).

Artigo 29 - No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato direto dos mesmos com jornais, papéis coloridos ou impressos, papéis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-los.

CAPÍTULO VI – DOS MANIPULADORES DE ALIMENTO

Artigo 30 - Os manipuladores de alimentos não podem exercer sua atividade quando acometidos de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados.

Artigo 31 – Todos devem usar uniformes (preferencialmente de cores claras) compostos de gorro ou lenço protegendo todo o cabelo, guarda-pó ou avental, mantidos fechados, limpos e em condições de uso, máscara para aqueles que fazem uso de barba, calças compridas e sapatos totalmente fechados e antiderrapantes.

Artigo 32 - Os funcionários devem manter higiene pessoal adequada, observando os seguintes itens:

- I. unhas limpas e curtas, sem esmalte ou base;
- II. cabelos totalmente contidos e cobertos por toucas ou redes;
- III. barba e bigode feitos ou aparados;
- IV. não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes, assoar o nariz enquanto estiver lidando com alimentos;
- V. não passar a mão na boca, nariz, cabelos e/ou cabeça;
- VI. as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário e após o uso do sanitário (banheiro) e sempre que mudar de atividade ou procedimento;
- VII. não utilizar colar, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing ou qualquer adorno que possa representar risco de contaminação para os alimentos ou de acidentes.

Artigo 33 - O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deverá seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da norma regulamentadora vigente, por integrar um conjunto mais amplo de iniciativas no campo da saúde dos trabalhadores, conforme previsto na **Portaria 2.619/11 da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de São Paulo**.

§ 1º - Os acompanhamentos periódicos das condições de saúde do conjunto dos trabalhadores, com realização de exames clínicos semestrais, incluindo necessariamente aqueles indicados para detecção de moléstias contagiosas, notadamente daquelas transmissíveis aos alimentos através do seu manipulador;

§2º - A periodicidade dos exames poderá ser reduzida, a critério do médico coordenador ou do médico responsável, por meio de notificação do órgão de inspeção ou mediante a negociação coletiva de trabalho.

§3º - É obrigatória a realização dos exames médico e laboratorial de coprocultura e coproparasitológico com periodicidade semestral para todos os manipuladores de alimentos. Para aqueles que manipulem somente alimentos que estejam totalmente embalados, os exames podem ser realizados com periodicidade anual. Os

resultados dos exames ou cópia destes devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

Artigo 34 - Os comerciantes e auxiliares devem cuidar da produção, do recebimento da matéria-prima, do armazenamento, da embalagem e do produto final, bem como nos procedimentos de higienização.

Parágrafo único - Devem manter-se continuamente atualizados, segundo as boas práticas de fabricação/manipulação e procedimentos operacionais padronizados dos produtos que comercializam através de treinamentos e outros programas de orientação.

Artigo 35 - Os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO), ou cópia destes, devem permanecer à disposição da Comissão Técnica de Avaliação, sempre que requisitados.

CAPÍTULO VII – DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 36 - Estas diretrizes poderão ser modificadas para atendimento a alterações nas legislações Municipais, Estaduais ou Federais, devendo os permissionários se adequar mediante comunicação prévia de 90 dias.