

PORTARIA CVS 03/2026: PRINCIPAIS MUDANÇAS

<https://www.doe.sp.gov.br/executivo/secretaria-da-saude/prortaria-cvs-n-3-de-3-de-julho-de-20260703113712132141965199>

Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.



CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS



O Regulamento tem como objetivo estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para os serviços de alimentação, a fim de garantir a segurança e a qualidade dos alimentos e diminuir o risco à saúde (Art. 5º).



O Regulamento se aplica aos estabelecimentos comerciais de alimentos, incluindo bebidas, águas envasadas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia e embalagens destinadas a entrar em contato com alimentos, que exerçam atividades relacionadas à importação, exportação, distribuição, armazenamento, transporte e comercialização, e serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: recebimento, manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, comercialização e entrega de alimentos preparados ao consumo (Art. 6º).





CAPÍTULO II

HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS,
RESPONSABILIDADE TÉCNICA E
CAPACITAÇÃO DE PESSOAL



Seção I

Controle de Saúde dos Funcionários



Além dos exames previstos no PCMSO, é obrigatório realizar, na admissão e anualmente, os exames laboratoriais de coprocultura e parasitológico. A exigência se aplica a todos os trabalhadores que:

- Manipulam diretamente alimentos;
- Participam da distribuição e/ou oferta de refeições;
- Trabalham com alimentos totalmente embalados (Art. 9º).



Os atestados de saúde, com os resultados dos exames, devem permanecer disponíveis para consulta (Art. 10), e funcionários com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos não podem manipular alimentos (Art. 11).



Seção II

Higiene e Segurança dos Funcionários



Os manipuladores de alimentos devem ter barba e bigode totalmente raspados, unhas curtas/sem esmalte, sem maquiagem, cílios/unhas postiças ou adornos, com exceção dos funcionários do transporte, recebimento e reposição de alimentos embalados (Art. 12).



Os cabelos devem ser mantidos presos e totalmente protegidos por rede ou touca, sendo que o uso de outros acessórios de cabelo não exime o uso de redes ou toucas (Art. 13).



É obrigatório o uso de EPI como avental, luvas e botas impermeáveis para a limpeza e higienização do estabelecimento, para proteção contra os perigos físicos, químicos e biológicos e é vedado o uso de aventais e luvas confeccionados com materiais termosensíveis nas proximidades de fontes de calor, bem como o uso de botas em ambientes onde há manipulação de água fervente, devido ao risco de entrada do líquido no interior do calçado. As luvas de borracha de cano longo, após a utilização, devem ser devidamente higienizadas e armazenadas em local apropriado de acordo com a finalidade de uso (Art. 14).



É obrigatório o uso de luva de malha de aço para cortes de carnes e, após a utilização, devem ser devidamente higienizadas e armazenadas em local limpo e organizado (Art. 15 § 2º).



O uso de máscaras não é obrigatório durante a manipulação e preparo de alimentos. Quando utilizadas, devem ser descartáveis, sendo documentado em procedimento escrito (POP) os critérios para a utilização e a frequência de troca (Art. 15 § 3º).



Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente após manusearem dinheiro, cartões e dispositivos eletrônicos (Art. 17). Devem ser afixados cartazes com instruções ilustradas sobre o procedimento correto para a higienização das mãos em pias exclusivas para esse fim, incluindo nas instalações sanitárias e vestiários (Art. 18).



CAPÍTULO II

HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS,
RESPONSABILIDADE TÉCNICA E
CAPACITAÇÃO DE PESSOAL



Instruções para a higienização das mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e preferencialmente com ação antisséptica; massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 40 segundos ou de acordo com a especificação do fabricante; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel-toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante. Caso o sabonete líquido não seja antisséptico, utilizar um produto antisséptico após a secagem das mãos (Art. 18 § 1).



Os alimentos já higienizados ou prontos para consumo devem ser manipulados com as mãos previamente higienizadas e, preferencialmente, com o uso de utensílios ou luvas descartáveis (Art. 15), e durante essa manipulação é vedado realizar atividades de higienização de instalações e praticar outros atos que possam contaminar o alimento (Art. 16).



Seção III

Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal



Todos os manipuladores devem comprovar a participação em um curso de Boas Práticas com, no mínimo, 8 horas e com o seguinte conteúdo mínimo: Doenças transmitidas por água/alimentos, higiene e saúde, água e pragas, qualidade sanitária e procedimentos de higienização (POP's) (Art. 22).



O Responsável Técnico ou o funcionário capacitado deve ter autoridade e competência para atualizar e implantar o Manual de Boas Práticas (MBP) e os POPs específicos para o estabelecimento e notificar ao órgão de vigilância epidemiológica em caso de suspeita de surtos de DTNA (Art. 23).



Atenção: Deve-se comunicar a baixa da responsabilidade em todos os órgãos de fiscalização (CRNs, VISA, entre outros).



Seção IV

Visitantes



Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar identificados e paramentados com protetores para cabelos e barbas, além de usar EPI fornecido pela empresa, quando a atividade exigir (Art. 24).





Seção I

Recebimento e Controle de Mercadorias, Matérias-primas, Ingredientes, Embalagens, Alimentos Industrializados ou Prontos para Consumo



Os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem definir critérios para a avaliação e seleção de fornecedores que devem contemplar minimamente o licenciamento sanitário ou o registro no órgão competente (Art. 25).



Os produtos congelados devem estar sem sinais de descongelamento ou recongelamento (Art. 29).



Deve-se conferir e registrar a temperatura dos produtos que necessitam de conservação especial no momento do recebimento, conforme os parâmetros abaixo (Art. 30), que devem estar descritos nos registros:

Congelados		-12°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3°C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Preparações com pescados crus ou carnes cruas	de 0 a 5°C (zero a cinco graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante
	Carnes e derivados	de 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos	de 4 a 10°C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante
Aquecidos		acima de 60°C (sessenta graus Celsius)



Os produtos que não atenderem aos critérios devem ser devolvidos imediatamente ao fornecedor ou isolados em local reservado e identificado (Art. 31). Não colocar mercadorias no chão, nem as deixar no local de recebimento acima do tempo necessário. Sempre conferir e guardar imediatamente (Art. 32).





Seção II

Armazenamento de Produtos



Local com dimensão compatível ao volume armazenado, totalmente isolado do ambiente externo, ventilado, limpo, sem luz solar direta e com temperatura monitorada (importante implementar planilhas de controle da temperatura). Os alimentos, embalagens e descartáveis devem ser separados de produtos de limpeza e de outras categorias de produtos, suspensos do piso com distâncias mínimas de 10 cm das paredes e 60 cm do teto. Quando empilhados, devem ser seguidas as recomendações dos fabricantes, de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos. Devem apresentar identificação visível contendo todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade, aplicando-se a regra PVPS (ou PEPS se não houver validade (Art. 33). É vedada a revalidação do prazo de validade dos produtos alimentícios (Art. 46).



Deve-se remover as caixas de papelão ou revestir com plástico transparente. Sob refrigeração/congelamento usar equipamento próprio, prateleira separada ou revestir com plástico transparente (Art. 35).



As matérias-primas, ingredientes e alimentos transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados em recipientes adequados, previamente higienizados a cada reposição, identificados com o rótulo original ou por meio de etiquetas contendo as seguintes informações: nome do fornecedor ou fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, data de validade após aberto e data de transferência. Outros sistemas de etiquetagem podem ser utilizados, desde que garantam a identificação e rastreabilidade do produto. É vedado reaproveitar embalagens em geral, bem como a utilização de sacolas de compras e sacos coletores de resíduos para armazenamento de alimentos (Art. 37).



Após a higienização, os equipamentos de refrigeração devem ter sua temperatura interna reduzida e estabilizada antes do armazenamento de alimentos (Art. 41).



Os equipamentos de refrigeração e freezers devem estar em bom estado de conservação e higiene, sem acúmulo de gelo e adequados ao volume de produto armazenado (Art. 43).



Registrar as temperaturas dos equipamentos de conservação pelo menos 2 vezes ao dia, devendo-se constar os parâmetros de temperatura na planilha (Art. 48).



As temperaturas de congelamento e refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes (Art. 44). Na ausência, ou para alimentos preparados, devem ser adotados os parâmetros abaixo, com descarte dos produtos que não atenderem aos critérios estabelecidos (Art. 45).

I - produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e cinco graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e dez graus negativos)	20
-11 a - 18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< - 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 bovinas e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes temperadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moidos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas, produtos de confeitaria com cobertura e recheios, prontos para o consumo e preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Frutas, verduras e legumes higienizados, cionados ou descascados, sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3





Seção III

Pré-preparo e Preparo dos Alimentos



É vedado o pré-preparo e o preparo de alimentos em áreas externas dos estabelecimentos (Art. 51).



É vedado manter ou utilizar alimentos, matérias-primas e ingredientes com prazo de validade vencido, rasurado ou inexistente, com embalagens não integras, violadas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou sem identificação de procedência. Também é vedada utilizar produtos mantidos fora das temperaturas recomendadas pelo fabricante ou estabelecidas neste regulamento (Art. 52).



Realizar o descongelamento sob refrigeração (abaixo de 5°C) ou no micro-ondas/forno de convecção, quando houver cocção imediata. Seguir as orientações do fabricante e identificar o produto com data de início do processo e validade (Art. 53).



A dessalga de carnes e pescados deve seguir as orientações do fabricante, ou, alternativamente, poderá ser utilizada a dessalga em água potável sob refrigeração, à temperatura máxima de 5°C ou em água sob fervura. Os alimentos em processo de dessalga sob refrigeração, destinados a posterior preparo, devem ser mantidos protegidos e identificados, contendo no mínimo, o nome do produto, a data de início do processo e a data de validade (Art. 54).



A manipulação de produtos perecíveis de origem animal deve ocorrer em área com temperatura máxima de 16°C (importante implementar planilhas de controle da temperatura), não podendo ultrapassar 2 horas por lote. Em locais onde há impossibilidade de climatizar a área, a manipulação deve ocorrer no período máximo de 30 minutos por lote. Excetua-se dessa obrigatoriedade a carne bovina moída embalada, que possui regulamento próprio – Portaria SDA/MAPA nº 1.076/2024 e Decreto Estadual 6634/2022 (Art. 55).



A área destinada ao preparo, à montagem e à finalização de sushi e de preparações similares deve ser exclusiva para essa finalidade, a fim de evitar a contaminação cruzada (Art. 56).



A higienização de hortifrutícolas deve ser realizada em local apropriado, incluindo a remoção mecânica de partes deterioradas e sujidades, sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante e, por fim, enxágue com água potável. Para a desinfecção, devem ser utilizados desinfetantes regularizados pela Anvisa para uso em alimentos, de acordo com as instruções do fabricante (Art. 57).



Necessitam de limpeza, sob água corrente potável, mas não necessitam de desinfecção:

- I - As frutas, legumes, verduras e demais vegetais que serão submetidos à ação do calor, desde que a temperatura interna atinja no mínimo 75°C, ou outros processos térmicos equivalentes, considerando a combinação adequada de tempo e temperatura;
- II - As frutas cujas cascas não serão consumidas, quando retiradas pelo consumidor;
- III - As frutas, legumes e demais vegetais destinados ao preparo de sucos e vitaminas, cujas cascas não serão utilizadas no processo (Art. 57).





Seção III

Pré-preparo e Preparo dos Alimentos (continuação)



A cocção deve atingir no mínimo 75°C em seu centro geométrico. Outras operações, combinando tempo de duração e temperatura específica, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade e a segurança do alimento (Art. 59).



Após o preparo, os alimentos devem ser mantidos sob condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana e devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura descritos na tabela a seguir, incluindo o tempo total de espera, distribuição, exposição para venda e consumo e, quando houver, transporte. Alimentos que não atenderem a esses critérios devem ser descartados (Art. 60).

Temperatura (no centro geométrico)		Tempo total entre espera, transporte e distribuição
Alimentos quentes	mínima de 60°C	máximo 6 horas
	abaixo de 60°C	máximo 1 hora
Alimentos frios	até 10°C	máximo 4 horas
	entre 10 e 21°C	máximo 2 horas
Preparações com pescados e carnes cruas	até 5°C	máximo 2 horas



No reaquecimento, todas as partes dos alimentos devem atingir, no mínimo, a temperatura de 75°C (Art. 68).



Para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado, desde que não apresente alteração de suas características sensoriais, como cor, sabor e odor, bem como ausência de formação de espuma e fumaça. Caso contrário, o óleo deve ser descartado (Art. 61). Os resíduos de gorduras e óleos que não serão mais utilizados devem ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido fechado, fora das áreas de manipulação de alimentos e identificado com o nome da empresa responsável pela coleta, com o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e com a seguinte indicação: "Resíduo de óleo" (Art. 131).



É vedado o lançamento de resíduos de gorduras e óleos no sistema de esgoto, em vias públicas ou junto aos resíduos sólidos comuns (Art. 131). A comercialização de resíduos de alimentos, gordura comestível, sebo e ossos somente é permitida para empresas especializadas na coleta e/ou no processamento desses materiais, desde que devidamente licenciadas e autorizadas pelos órgãos competentes, conforme estabelecido em legislação específica vigente (Art. 132).





Seção III

Pré-preparo e Preparo dos Alimentos (continuação)



É vedada a lavagem de ovos em estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação e devem ser adquiridos de fornecedores devidamente inspecionados por serviços de inspeção oficial (Art. 62).



O arroz cozido utilizado na culinária japonesa, quando recém-preparado, deve ser completamente misturado ao tempero, garantindo que todas as partes do alimento fiquem com pH menor ou igual a 4,5. Em seguida, poderá ser mantido em temperatura ambiente, devendo ser utilizado em até 8 horas, identificado com data e a hora da manipulação, bem como a data e a hora do término do prazo de validade (Art. 63).



A receita do arroz temperado deve ser padronizada e devidamente documentada. Além disso, uma amostra deve ser submetida à análise laboratorial de pH para comprovar que o valor final seja igual ou inferior a 4,5. Caso haja alteração na receita padrão do arroz temperado, uma nova análise laboratorial deverá ser realizada. A receita padronizada do arroz temperado e o respectivo laudo laboratorial devem estar disponíveis no estabelecimento para verificação pela Autoridade Sanitária (Art. 64).



Os itens do cardápio fornecidos aos consumidores que contenham ingredientes crus ou malcozidos devem estar identificados com um asterisco (*), sucedido da seguinte afirmação em destaque na parte inferior do cardápio: “*Estes itens são crus ou malcozidos ou podem conter ingredientes crus ou malcozidos. O consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, frutos do mar ou ovos crus ou malcozidos pode aumentar o risco de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)”. Em serviços de alimentação que não disponibilizem cardápio, a advertência deve constar em cartazes ou placas informativas, que devem ser fixados em local de destaque e de fácil visualização pelos consumidores, conforme imagem abaixo: (Art. 65).





Seção IV

Distribuição de Alimentos, Exposição para Venda e Consumo



São necessários dispositivos que possibilitem o fechamento em balcões, equipamentos e recipientes utilizados para a exposição, que também devem estar equipados com barreiras de proteção que previnam a contaminação (Art. 69 e 70).



Os utensílios utilizados na distribuição devem ser exclusivos para cada preparação e possuir cabos longos para garantir o distanciamento adequado entre a mão do usuário e os alimentos (Art. 71).



As temperaturas dos alimentos expostos para consumo devem ser monitoradas e registradas no início e a cada 2 (duas) horas até o término da distribuição ou exposição para venda e consumo. Para padronização e conferência, os parâmetros de temperatura estabelecidos, conforme Artigo 60, devem constar nos documentos de registro (Art. 73).



Os condimentos, molhos e temperos para sanduíches, salgados e similares, devem ser oferecidos em embalagens individuais de uso único (artigo 75).



É vedado expor à venda alimentos que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, como amolecimento ou deformação dos produtos, embalagens molhadas, camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo (Art.77).



É permitida a venda de alimentos cárneos descongelados, desde que em conformidade com as recomendações do fabricante e exclusivamente em estabelecimentos que disponham de equipamentos adequados e destinados a esse fim. Deve ser informado que se trata de alimento descongelado, com data de descongelamento e que não deve ser recongelado antes do preparo, de forma legível e em local de fácil visualização (Art. 78).



É vedado comercializar ou distribuir alimentos vencidos, fraudados, adulterados ou com quaisquer avarias capazes de comprometer a segurança do alimento (Art. 79).



Nos estabelecimentos comerciais, todos os alimentos expostos à venda devem ser protegidos e identificados com designação do produto, data de preparo e prazo de validade, com exceção dos alimentos hortifrutícolas in natura. O autosserviço de produtos de panificação deve observar os mesmos critérios e atender aos critérios estabelecidos nos artigos de 69 a 71. É vedada a exposição à venda de pescados crus desprotegidos contra contaminantes. (Art. 80).





Seção IV

Distribuição de Alimentos, Exposição para Venda e Consumo (continuação)



Os alimentos fracionados, preparados e comercializados pelo próprio estabelecimento, embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem:

- I - Denominação de venda;
- II - Lista de ingredientes;
- III - Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;
- IV - Conteúdo líquido;
- V - Identificação da origem (razão social e endereço completo);
- VI - Identificação do lote ou data de fabricação;
- VII - Prazo de validade;
- VIII - Instruções de conservação e uso do alimento, quando necessário;
- IX - Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias, sobre lactose e glúten, conforme legislação específica vigente.

Essas advertências devem ser baseadas nos ingredientes utilizados na preparação dos alimentos e em POP adequados para evitar a contaminação cruzada. Excetuam-se os alimentos preparados para consumo imediato (Art. 81).



No fracionamento de produtos de origem animal comercializados no próprio estabelecimento, deve ser mantido o controle de procedência para possibilitar a identificação de sua origem e a rastreabilidade da peça original (Art. 82).



Os produtos congelados e resfriados, preparados ou fracionados no estabelecimento, devem apresentar na rotulagem as temperaturas mínima e máxima de conservação e o tempo de garantia da qualidade do produto nessas condições, de acordo com a tabela do artigo 44 (Art. 83).



Os alimentos preparados, inclusive aqueles expostos em balcões na área de distribuição, podem ser destinados à doação, desde que atendidos os critérios do artigo 60 e legislações aplicáveis (Lei nº 15.224/2025). Os alimentos industrializados também podem ser doados, desde que estejam dentro do prazo de validade e tenham sido mantidos nas condições de conservação especificadas pelo fabricante (Art. 86 e 87).





Seção V

Comércio Varejista de Produtos de Origem Vegetal a Granel



Os produtos de origem vegetal comercializados a granel, exceto hortifrutícolas in natura, devem apresentar identificação contendo, no mínimo, a denominação de venda, a data de fracionamento, a data de validade e a identificação do fabricante ou fornecedor. A exposição dos produtos deve ser realizada de modo a protegê-los contra contaminação, deterioração e degradação (Art. 88).



O fracionamento de produtos, na presença do consumidor, deve ser realizado por manipulador com higiene adequada das mãos, fazendo o uso de utensílios apropriados (Art. 89).



As embalagens utilizadas devem ser próprias para contato com alimentos, íntegras, atóxicas, limpas e adequadas ao acondicionamento, conforme legislação específica vigente (Art. 90).



Quando embalados na ausência do consumidor, o procedimento deve ser feito em área física específica, isolada da área de vendas, com lavatório exclusivo para a higienização das mãos, superfícies e equipamentos lisos, impermeáveis, de fácil higienização e em bom estado de conservação, além de seguir os requisitos contidos no art. 81 na rotulagem (Art. 91 e 92).



A rotulagem do alimento fracionado na presença do consumidor deve conter, no mínimo, a denominação de venda, a data de fracionamento, a identificação do fabricante e a data de validade segundo a indicação do fabricante. É vedada a divulgação, no rótulo ou por quaisquer outros meios de informações que possam induzir o consumidor a erro, engano ou equívoco sobre a natureza, procedência, composição ou qualidade do produto, bem como atribuir ao alimento efeitos ou propriedades que não possua ou que não possam ser comprovadas (Art. 93).



No comércio varejista de espécies vegetais a granel destinadas ao preparo de chás é permitida exclusivamente a comercialização de produtos com finalidade alimentícia, conforme regulamentação específica (Art. 94).



O reabastecimento deve ser realizado de modo a evitar a mistura de lotes ou de fornecedores distintos e os recipientes devem ser higienizados previamente a cada reabastecimento, de acordo com Procedimento Operacional Padronizado (POP) específico, contendo critérios de rastreabilidade (Art. 95).



É vedada a modificação da composição dos produtos adquiridos, incluindo a mistura ou alteração de ingredientes para obtenção de novos produtos no ponto de venda (Art. 96).



É vedada a comercialização a granel de suplementos alimentares de qualquer origem (Art. 97).



É vedada a comercialização de produtos da Medicina Tradicional Chinesa, produtos com indicação terapêutica ou medicinal, incluindo plantas medicinais, produtos fitoterápicos, farmacêuticos e aqueles vinculados a práticas terapêuticas (Art. 98).





Seção VI

Guarda de Amostras em Serviços de Alimentação



Os alimentos devem ser colhidos no último terço do tempo de distribuição, em saco estéril para cada amostra e armazenados 96 horas sob temperatura de -18°C até 4°C , sendo que as amostras líquidas devem ser, exclusivamente, armazenadas sob refrigeração até 4°C (Art. 99).



Seção VII

Surto de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)



Em caso de suspeita de surto de DTHA, o responsável técnico ou legal pela atividade deve notificar imediatamente a autoridade sanitária competente e adotar medidas imediatas para interromper a continuidade da exposição aos consumidores, com a suspensão imediata da distribuição de alimentos suspeitos, a segregação de produtos possivelmente envolvidos e a preservação de amostras e registros (Art. 100).



Compete à Vigilância Sanitária o recolhimento, o acondicionamento e o transporte das amostras de água e dos alimentos suspeitos de surto de DTHA, encaminhando-as ao laboratório oficial de saúde pública para análise (Art. 101).



O estabelecimento deve manter disponíveis à autoridade sanitária os registros relacionados à manipulação, armazenamento, transporte e distribuição de água e dos alimentos suspeitos de surto de DTHA, incluindo informações que permitam a rastreabilidade e a identificação de fornecedores e lotes. O responsável técnico ou legal pela atividade deve colaborar com a investigação sanitária, fornecendo informações e documentos pertinentes ao caso (Art. 102).



Seção VIII

Transporte de Alimentos



As operações de carga, transporte e descarga devem ser realizadas de forma a não oferecer probabilidade de contaminação, danos ou deterioração dos produtos (Art. 103).



Os veículos devem ser higienizados, assim como os materiais utilizados para separar e proteger a carga, devendo ser adotado no mínimo, um dos seguintes métodos:

- I - Químico, com emprego de produtos de limpeza e desinfecção regularizados junto à Anvisa (os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos);
- II - Físico, com emprego de vapor (Art. 107).



O transporte concomitante, no mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados (crus, semiprocessados ou prontos para o consumo) com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias deve ser realizado de forma a evitar a contaminação cruzada (Art. 108).



O transporte de matérias-primas, de ingredientes e de alimentos industrializados que exigem condições especiais de conservação deve ser realizado de acordo com as temperaturas estabelecidas no art. 30 (Art. 109).



O transporte de alimentos preparados deve ser realizado em condições de tempo e temperatura conforme estabelecido no art. 60, com o registro do horário e da temperatura no início e no fim do transporte (Art. 110).



Alimentos perecíveis, conservados sob refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro calibrado e de fácil leitura. No momento do carregamento, o compartimento de carga deve estar previamente condicionado à temperatura do produto alimentício que exija a menor temperatura de conservação (Art. 111).



CAPÍTULO III

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



Seção IX

Entrega de alimentos em domicílio



Alimentos preparados para consumo imediato devem utilizar selo de garantia ou lacre destrutível nas embalagens, projetados de modo a não permitirem sua remoção ou violação sem danos aparentes, com orientação de que o produto não deve ser consumido, caso esteja violado. Além disso, os alimentos preparados destinados ao consumo imediato, devem conter na embalagem a indicação, de forma clara e visível: “Produto para consumo imediato” (Art. 112 e 113).



CAPÍTULO IV

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE



A higienização dos equipamentos e utensílios deve, preferencialmente, ser realizada em uma área própria. Na ausência da referida área, a atividade deve ocorrer em horários distintos da manipulação de alimentos (Art. 114).



Os equipamentos com superfícies não visíveis e contornos que acumulam resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, devem ser desmontados, no mínimo, uma vez ao dia, para permitir uma higienização adequada, ou sempre que houver troca de preparo ou de alimento. Os equipamentos que não podem ser totalmente ou parcialmente desmontados devem ser higienizados por meio de técnicas comprovadamente eficazes, capazes de garantir a remoção de resíduos e a adequada desinfecção das superfícies (Art. 115).



É vedado: lavar ou secar panos de limpeza na área de manipulação; utilizar panos não descartáveis para secar utensílios, bancadas e equipamentos; utilizar panos em contato direto com os alimentos; manter esponjas, sabões e panos descartáveis utilizados na higienização de utensílios imersos em recipientes com água ou outra solução; diluir produtos detergentes e outros saneantes em desacordo com as recomendações do fabricante e manter animais nos estabelecimentos, excetuando-se os casos previstos em regulamento específico (Art. 116).



Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos, fortemente ácidos ou oxidantes fortes, os manipuladores devem utilizar, no mínimo, luvas de borracha de cano longo, óculos de segurança e botas de borracha e seguir rigorosamente as instruções de uso e de segurança recomendadas pelos fabricantes dos produtos (Art. 118).



CAPÍTULO V

SUORTE OPERACIONAL



Seção I

Abastecimento de Água



A água utilizada para consumo direto, preparo de alimentos, gelo, geração de vapor e higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e veículos de transporte deve ser água potável, prioritariamente proveniente de abastecimento público (Art. 119).



As soluções alternativas de abastecimento, como água de poço, minas e outras fontes, podem ser utilizadas desde que aprovadas pelo órgão competente conforme estabelecido em legislação específica vigente, com potabilidade comprovada por meio de análises laboratoriais, cujos documentos e laudos devem estar disponíveis para a autoridade sanitária sempre que solicitados (Art. 120).



A água potável transportada em caminhão-pipa deve atender aos requisitos estabelecidos pela legislação específica vigente e a empresa fornecedora deve disponibilizar os laudos de análise ao estabelecimento comprador a cada entrega (Art. 121).



Elementos filtrantes e sistemas de filtragem devem ser higienizados e/ou substituídos conforme as recomendações dos fabricantes, com documentos que comprovem o procedimento (Art. 123).



O gelo destinado ao uso em alimentos deve ser armazenado de maneira a garantir sua qualidade e segurança (Art. 124).



Seção II

Esgotamento Sanitário



A caixa de gordura, que deve estar instalada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos, deve ser submetida à limpeza periódica e manutenção adequada (Art. 127).



Seção III

Materiais Recicláveis e Resíduos Sólidos



Os materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos quantas vezes forem necessárias para um local exclusivo, com dimensão compatível com as quantidades geradas. Este local deve possuir ponto de água e ralo conectado ao sistema de esgoto, estar em condições adequadas de higiene, ser revestido com material de fácil limpeza, e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas. No caso de utilização de caçambas ou de outros recipientes destinados ao armazenamento de resíduos, estes devem ser constituídos de material de fácil limpeza e possuir tampas bem ajustadas (Art. 128).



Nas áreas de manipulação de alimentos, os resíduos devem ser acondicionados em recipientes com tampas acionadas por pedal, de forma a evitar o contato manual, devem estar em perfeito funcionamento e posicionados de forma a evitar a contaminação cruzada, devendo ser higienizados regularmente e mantidos em condições adequadas de limpeza e conservação (Art. 129).



Os resíduos não devem ser removidos das áreas de manipulação de alimentos pelo mesmo acesso utilizado para a entrada de ingredientes, matérias-primas e embalagens. Na impossibilidade de segregação física, devem ser estabelecidos horários diferentes para cada atividade, os quais devem ser definidos em procedimentos escritos e monitorados (POP específico para coleta de resíduos) (Art. 130).



Seção IV

Abastecimento de Gás



A área destinada ao armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser exclusiva (Art. 133).



Seção V

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas



A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem estar livres da presença e de indícios de vetores e pragas urbanas (Art. 134).



O controle integrado de vetores e pragas urbanas, como insetos, roedores, aves e outros, deve incluir medidas preventivas e corretivas e ser implementado de forma contínua. Esse controle deve abranger todas as ações necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação desses organismos, incluindo a adoção de barreiras físicas para minimizar a necessidade de aplicação de produtos desinfestantes. A aplicação deve ser executada por empresa especializada, devidamente licenciada, mantendo o certificado de execução do serviço no estabelecimento (Art. 135).



Seção I

Localização



As áreas interna e externa devem ser mantidas livres de focos de insalubridade, como resíduos, objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, poeira, água estagnada, bem como da presença ou indícios de vetores e pragas urbanas. A edificação deve ser projetada de forma a restringir o trânsito de pessoas não essenciais às atividades de manipulação de alimentos (Art. 136).



Seção II

Instalações



A realização de obras durante o funcionamento do estabelecimento somente é permitida quando assegurado o completo isolamento entre a área em reforma e as áreas de manipulação e armazenamento. Durante a execução dessas atividades, todos os equipamentos, utensílios, móveis, alimentos e embalagens para alimentos devem estar devidamente protegidos (Art. 139).



Devem existir lavatórios de uso exclusivo para a higiene das mãos, em número suficiente, considerando o fluxo e as características dos produtos manipulados em cada setor, inclusive nas áreas de venda ou de distribuição de alimentos, que devem permanecer desobstruídos e estar abastecidos com sabonete líquido neutro e inodoro, com ação antisséptica, ou sabonete líquido inodoro associado a produto antisséptico (Art. 140).



Na área de consumo de alimentos, deve existir lavatório para a higienização das mãos dos consumidores, abastecido com sabonete líquido neutro e papel-toalha descartável. Caso existam instalações sanitárias para os clientes, estas não devem se comunicar com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos (Art. 141).



A higienização dos materiais de limpeza deve ser realizada em área exclusiva, equipada com tanque e situada fora das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos (Art. 142).



Seção III

Equipamentos, Instrumentos de Medição, Utensílios e Móveis



Os equipamentos, os instrumentos de medição, os utensílios e os móveis que entram em contato com alimentos devem possuir superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que comprometam a higienização ou sejam fontes de contaminação. Devem ser mantidos em bom estado de conservação, ser resistentes à corrosão e aptos a suportar repetidas operações de limpeza e desinfecção, sem prejuízo de suas características funcionais ou sanitárias (Art. 143).



Os utensílios devem ser armazenados em local adequado (Art. 144).



As esteiras de preparo de sushi devem ser constituídas ou revestidas de material de fácil higienização e mantidas em condições adequadas de higiene que garantam a segurança do alimento (Art. 145).



Os termômetros digitais com haste metálica de penetração devem ser higienizados antes do início das medições, a cada uso e ao final de sua utilização (Art. 146).



Devem ser realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos, bem como a calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, devendo tais operações ser devidamente registradas (Art. 147).



Seção III (continuação)

Equipamentos, Instrumentos de Medição, Utensílios e Móveis



A disposição dos equipamentos e móveis deve seguir o fluxo operacional, de modo a garantir a segurança dos alimentos e facilitar o acesso e a eficiência das operações (Art. 148).



É vedada a utilização de utensílios para fins distintos daqueles indicados pelo fabricante, tais como lâmina de barbear, escova de dentes, e outros similares (Art. 150).



Os lubrificantes utilizados em equipamentos que possam eventualmente entrar em contato com alimentos ou embalagens devem ser de grau alimentício. As especificações técnicas dos produtos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária (Art. 151).



As câmaras frigoríficas devem possuir revestimento liso, bem como suas prateleiras e os estrados (Art. 152).



Seção IV

Piso



O piso deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável e lavável, mantendo-se íntegro, sem trincas, vazamentos ou infiltrações. Os ralos e as grelhas devem ser sifonados e dimensionados para assegurar o escoamento eficiente dos líquidos (Art. 153).



É proibida a utilização de papelão, tapetes, carpetes ou outros materiais não sanitários para a forração de pisos (Art. 154).



Seção V

Paredes, Tetos e Forros



As paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e resistente a impactos, higienização e calor, com exceção das áreas de consumo e venda (Art. 155).



Os tetos e forros devem apresentar acabamento liso, uniforme e sem deformações, frestas, fissuras ou outras irregularidades que dificultem a limpeza, além de serem de cor clara, com exceção das áreas de consumo e venda (Art. 156).



As paredes, as divisórias, os tetos e os forros devem ser livres de vazamentos, umidades, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamentos e quaisquer outras irregularidades (Art. 157).



Seção VI

Portas e Janelas



As portas devem ter acabamento liso, resistente e impermeável (Art. 158).



Guichês e passa-pratos que proporcionem acesso às áreas de manipulação devem possuir sistema de proteção contra a entrada de vetores e pragas urbanas devendo permanecer fechados quando não estiverem em uso (Art. 159).



As janelas e outras aberturas devem possuir acabamento liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza (Art. 160).



Seção VII Iluminação



A iluminação deve ser uniforme e as lâmpadas e luminárias de todos os ambientes, quando houver possibilidade de queda ou explosão, devem estar protegidas (Art. 161).



As instalações elétricas devem ser preferencialmente embutidas. As tomadas e os interruptores devem ser dotados de espelho de proteção, devidamente ajustados às paredes (Art. 162).



Seção VIII Ventilação



O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos, superfícies ou equipamentos de manipulação de alimentos (Art. 164).



Na utilização de sistemas de climatização, devem ser realizados procedimentos regulares de higienização, troca de filtros e manutenção programada e periódica de todos os componentes, de modo a assegurar a qualidade do ar e a segurança sanitária dos ambientes, conforme estabelecido em legislação específica vigente (Art. 165).



Seção IX Vestiários e Instalações Sanitárias dos funcionários



Art. 168. Os vestiários e as instalações sanitárias dos funcionários devem atender, no mínimo, às seguintes exigências:

- I** - Ser separados por gênero;
- II** - Possuir mecanismo de fechamento automático nas portas externas;
- III** - Ser mantidos em boas condições de conservação, limpeza e higiene;
- IV** - Possuir piso e paredes revestidos com material impermeável e lavável;
- V** - Ser ventilados para o exterior ou equipados com sistema de exaustão mecânica;
- VI** - Dispor de assentos em material lavável e impermeável;
- VII** - Dispor de armários individuais, simples e/ou duplos, dotados de sistema de travamento, destinados à guarda de pertences pessoais dos funcionários.



Art. 169. As instalações sanitárias devem dispor, no mínimo, dos seguintes itens:

- I** - Vaso sanitário sifonado, dotado de tampa e sistema de descarga;
- II** - Papel higiênico;
- III** - Lavatórios abastecidos com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico;
- IV** - Papel-toalha descartável não reciclado ou outro método de secagem das mãos que não seja contaminante;
- V** - Lixeiras com tampa acionada por pedal ou outro dispositivo que permita a abertura sem contato manual.



Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de MBP e POP's. Os documentos devem estar implementados, organizados, aprovados, atualizados, datados, assinados pelo responsável técnico ou legal do estabelecimento, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária (Art. 170).



O POP deve conter, no mínimo, objetivo, campo de aplicação, referências, procedimentos (descrição das operações com instruções sequenciais, indicação da frequência de execução e definição dos responsáveis pelas atividades) e registros aplicáveis. Devem ser elaborados, no mínimo, POP para:

- I** - Higiene e saúde dos funcionários;
- II** - Capacitação dos funcionários em Boas Práticas;
- III** - Controle de qualidade no recebimento de mercadorias;
- IV** - Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- V** - Higienização do reservatório de água e controle da potabilidade;
- VI** - Manutenção das instalações, equipamentos e móveis e calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- VII** - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- VIII** - Manejo de resíduos;
- IX** - Transporte de alimentos.



Os estabelecimentos de comércio atacadista de alimentos devem implementar o POP de rastreabilidade e o Programa de recolhimento de alimentos, além dos supracitados (Art. 171).



Orientações específicas e conteúdo mínimo



POP de higiene e saúde dos funcionários: Exames médicos realizados, a periodicidade do controle de saúde ocupacional, o procedimento de antisepsia das mãos e as medidas a serem adotadas em casos de detecção de agravos, sintomas ou problemas de saúde que possam comprometer a segurança dos alimentos (Art. 172).



POP de capacitação dos funcionários em Boas Práticas: O programa, o conteúdo e a frequência das capacitações. Os registros das capacitações devem conter, no mínimo: o conteúdo programático, a carga horária, a data de realização, a identificação e assinatura dos funcionários e do responsável pela capacitação (Art. 173).



Orientações específicas e conteúdo mínimo (continuação)



POP de controle de qualidade no recebimento de mercadorias: Critérios utilizados para a verificação da qualidade e da segurança dos produtos no ato do recebimento. Os registros das condições de recebimento devem conter, no mínimo, informações referentes à integridade das embalagens dos produtos, aspectos sensoriais, prazo de validade e temperaturas de alimentos que necessitam de condições especiais de conservação (Art. 174).



POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios: Descrição e a frequência dos procedimentos de limpeza e desinfecção, EPI necessários, o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, o tempo de contato e a temperatura a ser utilizada (Art. 175).



POP de higienização do reservatório de água e do controle da potabilidade da água: Descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, EPI necessários, o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, o tempo de contato e a temperatura a ser utilizada. Nos casos de terceirização desta atividade o método adotado deve constar no certificado de execução do serviço prestado, ficando dispensada sua descrição no POP. Quando utilizado um sistema de filtragem, o procedimento deve conter a descrição das especificações desse sistema, higienização, frequência, registro da troca do elemento filtrante e a data do procedimento executado. Quando utilizado sistema alternativo de abastecimento de água, o procedimento deve conter os pontos, a frequência de coleta e as análises de potabilidade, conforme estabelecido em legislação específica vigente (Art. 176).



POP de manutenção das instalações, equipamentos e móveis e calibração de equipamentos e instrumentos de medição: Frequência de realização da manutenção preventiva e da calibração (Art. 177).



POP de controle integrado de vetores e pragas urbanas: Medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de animais sinantrópicos (Art. 178).



POP de manejo de resíduos: Forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, a periodicidade das coletas, os locais de armazenamento e os procedimentos de higienização dos coletores e da área de armazenamento de resíduos (Art. 179).



POP de transporte de alimentos: Procedimento e a frequência de higienização dos veículos. O registro deve conter a data da higienização, o nome do responsável e a identificação do veículo. O POP também deve incluir as medidas de controle e monitoramento das condições de tempo e temperatura do transporte (Art. 180).



IMPORTANTE:

Os documentos e os registros previstos nesta Portaria devem ser mantidos pelo período mínimo de 180 dias, permanecendo disponíveis para apresentação à autoridade sanitária sempre que solicitados (Art. 181).



AGRADECIMENTOS E EQUIPE TÉCNICA

ESTE MATERIAL É RESULTADO
DE TRABALHO COLABORATIVO E
DO COMPROMISSO COM A SAÚDE
E A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS.



Elaboração do Material



Suélen Aparecida de Camargo Silva - CRN-3 29806	(Coordenadora de Fiscalização do CRN-3)
Carla Beatriz Di Lázaro - CRN-3 34993	(Nutricionista Fiscal do CRN-3)
Pricila Ricciardi - CRN-3 23443	(Nutricionista Fiscal do CRN-3)
Thais de Oliveira - CRN-3 23793	(Nutricionista Fiscal do CRN-3)
Carolina Ribeiro Duarte Lisboa - CRN-3 23799	(Fiscal Sanitária do município de Cubatão/SP)
Nicolas Aguiar Gonçalves - CRN-3 20893	(Fiscal Sanitário do município de Cubatão/SP)

Gestão 2026-2029



Diretoria

Andréa de Souza Esquivel - CRN-3 3050	(Presidente)
Maria Lucia Tafuri Garcia - CRN-3 8443	(Vice presidente)
Joselma Rodrigues dos Santos - CRN-3 51546	(Secretária)
Paulo Henrique Barbosa Santos - CRN-3 49654	(Tesoureiro)

Comissão de Fiscalização



Elizeth Kiyoko Uezu Cazer - CRN-3 2329	(Coordenadora da Comissão)
Adriana Monteiro Rodrigues de Godoy - CRN-3 5479	(Membro da Comissão)
Daniella dos Santos Galego - CRN-3 7507	(Membro da Comissão)

Equipe de Fiscalização



Raquel Marcellino da Silva - CRN-3 25582	(Supervisora de Fiscalização)
Ana Carolina de Oliveira Paes - CRN-3 35556	(Nutricionista Fiscal)
Anete Cristina Soares Correia - CRN-3 3073	(Nutricionista Fiscal)
Carolina Zuccolotto Rodrigues Batarra - CRN-3 36341	(Nutricionista Fiscal)
Gabriela Maria Aguiar Zanetti - CRN-3 9704	(Nutricionista Fiscal)
Glenda Keri Bellini - CRN-3 17291	(Nutricionista Fiscal)
Gretha Letícia Borsoi - CRN-3 25786	(Nutricionista Fiscal)
Hilda Francisca Chiqueto - CRN-3 5809	(Nutricionista Fiscal)
Juliana Almeida de Azevedo Vanti - CRN-3 24718	(Nutricionista Fiscal)
Kátia Fugita - CRN-3 8217	(Nutricionista Fiscal)
Luciana Brazoloto Guimarães - CRN-3 10718	(Nutricionista Fiscal)
Luciana Passos Toledo - CRN-3 5611	(Nutricionista Fiscal)
Odisael Vieira de Siqueira - CRN-3 7676	(Nutricionista Fiscal)
Renata Aparecida da Rocha - CRN-3 20778	(Nutricionista Fiscal)
Rosana Camberlingo Pinto e Silva - CRN-3 2582	(Nutricionista Fiscal)
Sandra Sgiwalt de Oliveira Pires - CRN-3 3705	(Nutricionista Fiscal)
Selma Mazzocchi - CRN-3 2115	(Nutricionista Fiscal)
Silvana Bilheiro Pereira - CRN-3 21514	(Nutricionista Fiscal)
Thalita Pinheiro Morel Alineri - CRN-3 26422	(Nutricionista Fiscal)
Vivian Miziara de Assis Cassetari - CRN-3 1343	(Nutricionista Fiscal)
Zélia Maria Alfares - CRN-3 984	(Nutricionista Fiscal)