

Anexo Único da Portaria Conjunta nº 199, de 27 de março de 2026.

Art. 1º Para efeito desta Portaria, consideram-se as seguintes definições:

- I. Hipermercado: comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios e área de vendas superior a 5.000 (cinco mil) metros quadrados.
- II. Supermercado: comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios e área de vendas entre 300 (trezentos) e 5.000 (cinco mil) metros quadrados.
- III. Minimercado, mercearia e empório: comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios e área de vendas até 300 (trezentos) metros quadrados.
- IV. Comércio varejista de carnes (açougue): atividade de recebimento e armazenamento de carnes, derivados e miúdos das espécies de açougue, com registro no órgão da Agricultura, comercializados em balcões de autosserviço ou expositores, no próprio estabelecimento, com ou sem fracionamento, manipulação, desossa, embalagem e rotulagem, mantendo a sua rastreabilidade, e dispendo de fluxos operacionais sanitários e instalações adequadas. Não é permitida qualquer atividade industrial, elaboração de produtos de origem animal, nos termos da legislação aplicável, ou o abate de animais nas dependências.
- V. Espécies de açougue: aves domésticas, bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos e caprinos abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária dos órgãos oficiais da Agricultura.
- VI. Comércio varejista de pescado (peixaria): atividade de recebimento, armazenamento e comercialização de pescado, registrado no órgão da Agricultura quando no comércio varejista de mercadorias em geral, com ou sem fracionamento, manipulação, embalagem e rotulagem, mantendo a sua rastreabilidade, e dispendo de fluxos operacionais sanitários e instalações adequadas. Não é permitida qualquer atividade industrial, elaboração de produtos de origem animal, nos termos da legislação aplicável, ou o abate de animais nas dependências.
- VII. Pescado: peixes, crustáceos, moluscos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.
- VIII. Pescado fresco: pescado conservado apenas pela ação do gelo proveniente de água potável, com selo sanitário, não tendo passado por quaisquer outros métodos de conservação, e que atenda aos atributos de frescor.
- IX. Comércio varejista de produtos de origem animal: atividade de comercialização de carnes, pescado, ovos, leite, mel e seus derivados, não sendo permitida qualquer atividade industrial, elaboração de produtos de origem animal, nos termos da legislação aplicável, ou o abate de animais nas dependências.
- X. Setor de frios e fatiados: área localizada em hipermercados, supermercados, minimercados, padarias e demais atividades com recebimento, armazenamento, fatiamento, fracionamento, embalagem, rotulagem, exposição à venda ou a pedido do consumidor, de frios e fatiados com registro no órgão da Agricultura, mantendo a sua rastreabilidade e dispendo de fluxos operacionais sanitários e instalações adequadas. Não é permitida qualquer atividade industrial ou elaboração de produtos de origem animal, nos termos da legislação aplicável.
- XI. Frios e fatiados: derivados de leite, como queijos, pescado salgado e/ou seco e derivados de carne, como presunto, apressuntado, peito de peru, fiambre, mortadela, salame, *pepperoni*, salsicha, linguiça calabresa, copa, lombo, *bacon*, embutidos e outros previstos em legislação específica.
- XII. Atividade industrial: toda e qualquer modificação e/ou transformação da matéria-prima mediante a adição de ingredientes, utilização de aditivos, substâncias e/ou quaisquer processos que impliquem em alterações de suas características sensoriais, composição química ou nutricional, como beneficiar, maturar, embutir, desidratar, adicionar temperos, sais, condimentos, especiarias, recheios, dentre outros.

- XIII. Elaboração de produtos de origem animal: atividade de fabricação de produtos de origem animal que necessitem de inspeção industrial e sanitária do órgão da Agricultura e registro no órgão competente (Serviço de Inspeção Federal - SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou Serviço de Inspeção Municipal – SIM), como carne de sol, hambúrguer, almôndega, quibe, linguiça, salsicha, espetinho, medalhão, carnelina na ausência do consumidor e demais derivados cárneos, lácteos e de pescado, previstos ou não no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e normas relacionadas.
- XIV. Desossa: processo pelo qual ocorre a retirada dos ossos e carnes aderidas aos ossos, sem modificar a natureza química e/ou nutricional do produto, em local e condições adequadas.
- XV. Meia-carcaça: corte longitudinal de uma carcaça inteira de bovídeos, suídeos, caprinos, e ovinos, que resulta da divisão do animal abatido ao meio, abrangendo a coluna vertebral e a sínfise isquiopubiana, após a retirada de cabeça, patas, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, com apresentação totalmente envelopada, identificação da origem e registro no órgão competente de Agricultura, conforme legislação competente.
- XVI. Quarto de carcaça: corte resultante da subdivisão da meia carcaça de bovídeos, suídeos, caprinos, e ovinos, em dianteiro e traseiro, com apresentação totalmente envelopada, identificação da origem e registro no órgão competente de Agricultura, conforme legislação competente.
- XVII. Rastreabilidade: capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto durante as etapas de recepção, armazenamento, manipulação, distribuição e comercialização das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação.
- XVIII. Autosserviço: é o sistema de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição para outros, de produtos de origem animal que tenham sido ou não fracionados, fatiados, manipulados, desossados, embalados e rotulados na ausência do consumidor, pronto para oferta e que fiquem expostos à venda em balcões à disposição do consumidor final.
- XIX. Balcões de autosserviço: quaisquer dispositivos que permitam o livre acesso do consumidor diretamente aos produtos, devidamente embalados e rotulados, com temperatura adequada e iluminação que não altere ou mascare as características sensoriais dos produtos.

- XX. Balcões expositores: quaisquer dispositivos que permitam apenas a visualização dos produtos pelo consumidor, sem autosserviço, com temperatura adequada e iluminação que não altere ou mascare as características sensoriais dos produtos.
- XXI. Boas Práticas de Manipulação: condições e procedimentos adotados em todas as etapas e processos desde o recebimento, armazenamento, manipulação e comercialização de produtos de origem animal, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade com a legislação aplicável.
- XXII. Manipulação: qualquer procedimento realizado para fins de armazenamento ou comercialização, antes da entrega ao consumidor, como: preparo, retirada de algum componente natural, processo que aumente a superfície de contato da carne, retirada da embalagem original, entre outros.
- XXIII. Fracionamento e fatiamento: atividade na qual se divide ou porciona um produto de origem animal, sem modificar sua composição ou formulação original, para atender à sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor, garantindo a rastreabilidade e seguindo as Boas Práticas de Manipulação.
- XXIV. Lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador/fatiador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.
- XXV. Responsável Técnico: profissional legalmente habilitado pelo seu Conselho de Classe para atuar na segurança sanitária e inspeção dos produtos de origem animal, sob os aspectos tecnológicos, de higiene, inocuidade, conformidade e qualidade.
- XXVI. Responsável Capacitado: proprietário ou funcionário lotado na própria empresa, devidamente capacitado e responsável pela supervisão das Boas Práticas de Manipulação dos alimentos, com vistas à proteção da saúde.
- XXVII. Rótulo: toda inscrição, legenda, imagem e matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação e à rastreabilidade, incluindo as etiquetas.
- XXVIII. Área limpa: área de manipulação de produtos cárneos, projetada para controle de contaminantes cujo acesso é exclusivo pela barreira sanitária.
- XXIX. Área suja: conjunto de instalações anteriores à área limpa que apresenta maior potencial de contaminação.
- XXX. Barreira sanitária: área localizada antes do acesso à área limpa do comércio varejista de carnes, para as atividades de higienização obrigatórias a todo indivíduo que acesse as áreas de manipulação dos produtos cárneos de hipermercados e supermercados, dispondo de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido; e pia exclusiva para higiene de mãos, provida de sabonete líquido antisséptico, papel-toalha não reciclado e lixeira sem acionamento manual.
- XXXI. Óculo: abertura para passagem de produtos, materiais e dispositivos permitidos pela autoridade sanitária.
- XXXII. Visitantes: qualquer pessoa que esteja acessando as instalações dos estabelecimentos não sendo funcionário, como prestadores de serviço e fornecedores.

XXXIII. Autoridade sanitária: agente público competente na área da saúde com poderes legais para licenciar, fiscalizar e regulamentar bens e serviços de interesse à saúde, como Inspectores Sanitários, Agentes Sanitários, Fiscais Sanitários, Secretário de Saúde estadual ou municipal, Gestor do Sistema Único de Saúde.

XXXIV. Subprodutos de origem animal: quaisquer partes que não sejam destinadas ao consumo humano direto e que podem ser reaproveitados na indústria de alimentos para animais, indústrias de rações e fertilizantes, mediante aprovação dos órgãos competentes, tais como: ossos e sebos.

Art. 2º As definições apresentadas no Artigo anterior têm por finalidade explicar e facilitar a compreensão do texto legal, não esgotando os conceitos respectivos, nem afastando outras definições legais, técnicas ou científicas aplicáveis.

Art. 3º Os estabelecimentos de que trata esta Portaria devem se regularizar no órgão da Saúde, representado pela Vigilância Sanitária, para exercerem suas atividades, em conformidade com a legislação sanitária aplicável.

SEÇÃO I - DA RESPONSABILIDADE

Art. 4º Deverão ter Responsável Técnico (RT), conforme definição, os seguintes estabelecimentos:

- a) Hipermercados e Supermercados;
- b) Mini mercados com manipulação ou fracionamento de carnes, derivados e pescado;
- c) Comércio atacadista de carnes e pescado.

§1º A autoridade sanitária competente poderá, a qualquer momento, exigir RT nos estabelecimentos não previstos no *caput* deste artigo, quando plenamente justificado, considerando o histórico e o risco sanitário do estabelecimento.

§2º Para os estabelecimentos nos quais não é exigido RT, é obrigatória a presença do Responsável Capacitado (RC), comprovadamente capacitado em curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas por empresa ou órgão habilitado, cujo conteúdo programático do curso deve abranger, no mínimo: contaminantes alimentares; doenças de transmissão hídrica e alimentar; saúde e higiene pessoal; controle de potabilidade da água de abastecimento; controle integrado de vetores e pragas urbanas; manejo de resíduos; boas práticas higiênico-sanitárias no recebimento, transporte, armazenamento, manipulação, embalagem, rotulagem e exposição à venda de alimentos; Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); planilhas de controle; Sistema 5S de Gestão.

SEÇÃO II – DOS MANIPULADORES

Art. 5º Os funcionários devem estar em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho, capacidade produtiva e complexidade das atividades, a fim de não comprometer as condições higiênico-sanitárias.

Art. 6º O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

Art. 7º Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos de origem animal devem ser afastados da atividade de manipulação direta dos produtos enquanto persistirem essas condições de saúde.

Art. 8º Os manipuladores que exerçam suas atividades nos estabelecimentos aos quais se refere esta Portaria devem:

- a) utilizar uniforme completo, adequados à natureza da atividade exercida, de cor clara, composto por calça; camisa; avental impermeável, quando for o caso; gorro ou touca; sapatos fechados ou botas impermeáveis; juponas e demais itens de proteção ao frio, quando for o caso, em conformidade com legislação específica;
- b) Os uniformes devem estar limpos, bem conservados e serem disponibilizados em quantidade suficiente, de acordo com os dias trabalhados e a frequência adequada da higienização;
- c) Os uniformes deverão ser trocados diariamente ou quando necessário, sendo utilizados exclusivamente nos recintos do estabelecimento, devendo a empresa orientar os funcionários em relação ao procedimento adequado de lavagem, transporte e armazenamento;
- d) Utilizar os Equipamentos de Proteção individual (EPI) necessários às atividades, contendo o número do Certificado de Aprovação (CA), estando limpos e em bom estado de conservação, com registro em ficha de entrega, conforme legislação específica, em quantidade suficiente e tamanhos adequados, considerando o quadro de funcionários e visitantes;
- e) Manter rigoroso asseio corporal: banho diário; barba e bigode aparados, limpos e totalmente protegidos com proteção descartável; cabelos presos e totalmente protegidos; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; sem maquiagem. As proteções citadas devem ser utilizadas durante toda a permanência nas instalações internas;
- f) Não utilizar adornos de qualquer espécie, tais como: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros;
- g) Evitar quaisquer atos que possam ocasionar contaminação dos produtos, tais como: espirrar, cantar, comer, tossir sobre os alimentos, fumar, manipular dinheiro, circular de avental nas instalações sanitárias, entre outros;
- h) Ser capacitados em Boas Práticas de Manipulação de alimentos, com periodicidade anual e carga horária mínima de 12h, com certificado expedido pelo Responsável Técnico, por empresa ou órgãos habilitados. No curso devem ser abordados, no mínimo, temas sobre contaminantes alimentares; doenças de transmissão hídrica e alimentar; saúde e higiene pessoal; controle de potabilidade da água; controle integrado de vetores e pragas urbanas; manejo de resíduos; cuidados no recebimento, transporte, armazenamento, manipulação, embalagem, rotulagem e exposição à venda de produtos de origem animal; planilhas de controle e Procedimentos Operacionais Padronizados obrigatórios. 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.

Art. 9º Os visitantes e as autoridades sanitárias devem cumprir os mesmos requisitos de higiene e de saúde, no que couber, para acessar as áreas de manipulação.

SEÇÃO III – DAS INSTALAÇÕES E ESTRUTURA FÍSICA

Art. 10 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar fluxos operacionais ordenados, de modo a prevenir a contaminação cruzada dos produtos.

Art. 11 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações.

Parágrafo Único: a altura do pé-direito para aqueles que irão receber, armazenar e realizar a desossa de meias-carcaças e quartos de carcaças de espécies de açogue deve ser adequada, não sendo permitido o contato de nenhuma das partes com o piso.

Art. 12 As instalações físicas como piso, paredes e teto devem possuir revestimento liso, impermeável, lavável, resistente a repetidas operações de limpeza e desinfecção, à água sob pressão e ao tráfego de equipamentos, além de possuírem cor clara, sendo o revestimento das paredes com, no mínimo, 2,00 (dois) metros de altura.

Parágrafo Único: piso, paredes e teto devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, depressões, saliências, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, umidade, bolores, corrosão, descascamentos, entre outros e não devem ser fonte de contaminantes.

Art. 13 As portas e as janelas devem ser mantidas íntegras, limpas, conservadas e ajustadas aos batentes. As portas das áreas de manipulação e armazenamento dos produtos de origem animal devem ser dotadas de fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).

Art. 14 As aberturas para o meio externo devem ser providas de telas milimétricas de 2mm de diâmetro, em boas condições, para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas, estando bem ajustadas e sendo confeccionadas de material lavável.

Art. 15 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com a rede de esgoto ou fossa séptica.

Art. 16 Quando presentes, os ralos e grelhas devem ser sifonados e possuir dispositivo que permita seu fechamento, evitando refluxo de odores e a entrada de vetores e pragas urbanas.

Parágrafo Único: o piso deve ter um declive adequado para os ralos e grelhas, de modo a não haver acúmulo de águas residuais.

Art. 17 As caixas de gordura, de passagem e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos gerados, devendo estar localizadas fora das áreas de manipulação e de armazenamento dos produtos e matérias-primas de origem animal, apresentando adequado estado de conservação e funcionamento.

Art. 18 A iluminação da área de manipulação dos produtos de origem animal, dos balcões expositores e dos balcões de autosserviço deve proporcionar a visualização adequada da higiene e das características sensoriais dos produtos, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombra e cantos escuros. As luminárias utilizadas devem estar em bom estado de conservação, ser apropriadas, com intensidade adequada e protegidas contra explosão e quedas acidentais.

Art. 19 As instalações elétricas devem estar íntegras, embutidas ou protegidas em tubulações externas, presas a paredes e ao teto nas áreas de manipulação e armazenamento dos produtos de origem animal, de forma a permitir a higienização dos ambientes.

Art. 20 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção dos ambientes livres de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, entre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos de origem animal, não devendo o fluxo de ar incidir diretamente sobre os mesmos.

Art. 21 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com as áreas de manipulação e armazenamento dos produtos de origem animal, matérias-primas, embalagens ou de refeitórios, devendo ser mantidos em adequado estado de conservação e iluminação e ventilação adequadas. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

Art. 22 Os vestiários devem ter uma área e quantidade de chuveiros compatível com a quantidade de funcionários, de acordo com legislação específica, além de banco de apoio revestido de material lavável e impermeável, com armários individuais para guarda dos pertences dos funcionários, em adequado estado de conservação.

Parágrafo Único: os vestiários devem dispor de local adequado para guarda das botas dos manipuladores.

Art. 23 As instalações sanitárias devem dispor de vasos sanitários, com assento, tampa e descarga em bom estado de conservação e funcionamento, possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico e toalhas de papel não reciclado, todos mantidos de forma protegida, além de coletores de resíduos dotados de saco plástico e tampa sem acionamento manual. Deve haver orientação sobre a correta higienização das mãos afixada junto ao lavatório.

Art. 24 O Depósito de Materiais de Limpeza (DML) deve ser um local exclusivo, estar identificado, ser localizado em área com ventilação adequada, em condições apropriadas de piso, parede e teto, preferencialmente dotado de tanque de lavagem, água corrente, prateleiras ou estrados adequados para depósito dos produtos, materiais e utensílios de limpeza, além de suporte para vassouras, pá e rodo.

Art. 25 Os estabelecimentos devem possuir área específica para lavagem e sanitização de equipamentos e utensílios que entrem em contato com os produtos de origem animal, dentro das respectivas áreas de manipulação ou em outro local adequado, com cuba-pia compatível com o tamanho dos equipamentos e utensílios utilizados, contemplando aqueles que necessitem ser desmontados e mantidos em solução sanitizante, a exemplo dos fatiadores, moedores, bem como para caixas plásticas, galeias, bandejas, carrinhos, carros-cuba, formas, estrados, entre outros, dispondo de água sob pressão.

Art. 26 Os estabelecimentos devem dispor de áreas próprias, separadas fisicamente e exclusivas para a manipulação dos produtos de origem animal, sendo:

- a) Açougue: área de manipulação de carnes e miúdos *in natura*, havendo bancadas, equipamentos e utensílios diferentes de acordo com a espécie ou a natureza do produto, ou por outros meios eficazes para prevenir a contaminação cruzada, permitidos pela autoridade sanitária competente;

- b) Sala de desossa: exclusiva para os estabelecimentos que recebem e transformam as meias-carcaças e quartos de carcaça em cortes, anexa ao açougue e preferencialmente contíguas às câmaras frigoríficas, de maneira que as meias-carcaças e quartos de carcaça não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, havendo bancadas, equipamentos e utensílios diferentes de acordo com a espécie ou a natureza do produto, ou por outros meios eficazes para prevenir a contaminação cruzada, permitidos pela autoridade sanitária competente, com altura adequada do pé-direito;
- c) Peixaria: sala de manipulação de pescado *in natura*, havendo bancadas, equipamentos e utensílios diferentes de acordo com a espécie ou a natureza do produto, ou por outros meios eficazes para prevenir a contaminação cruzada, permitidos pela autoridade sanitária competente;
- d) Setor de frios e fatiados: manipulação de derivados lácteos e cárneos, pescado salgado ou seco, exceto linguiça *in natura*, havendo bancadas, equipamentos e utensílios diferentes de acordo com a natureza do produto, ou por outros meios eficazes para prevenir a contaminação cruzada, permitidos pela autoridade sanitária competente.

§1º as áreas classificadas no *caput* deste artigo devem ser climatizadas, com temperatura de até 18° C.

§2º O acesso à área do açougue e à sala de desossa deve ser precedido por barreira sanitária, no que couber.

§3º O açougue e a sala de desossa podem ser no mesmo local, desde que não represente risco de contaminação cruzada.

§4º Deverão ser instalados suportes suspensos para os aventais em local próximo às entradas das áreas de manipulação dos produtos de origem animal.

Art. 27 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos em todas as áreas de manipulação dos produtos de origem animal (incluindo a sala de desossa, quando for o caso), independente da barreira sanitária, em posições estratégicas em relação ao fluxo de manipulação dos produtos e em número suficiente de modo a atender toda a área. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado de forma protegida, além de coletor de papel acionado sem contato manual. Deve haver orientação sobre a correta higienização das mãos afixada junto ao lavatório.

Art. 28 As câmaras frigoríficas, quando existentes, deverão possuir prateleiras e/ou ganchos para armazenar separadamente as diferentes espécies e tipos de produtos, além de serem revestidas de material liso, lavável, impermeável, de cor clara, resistente à corrosão e em bom estado de conservação, estando localizadas preferencialmente de forma anexa às salas de manipulação, com comunicação direta através de porta ou óculo, no que couber, e, ainda:

- a) O piso deve ter caimento em direção às portas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior;
- b) A temperatura da câmara de resfriados deve ser de 0°C a 5°C e a da câmara de congelados até -18°C, com termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;
- c) Sistema que minimize a transferência de ar entre as câmaras frigoríficas e o ambiente externo, como cortina plástica ou outro meio adequado;

- d) Prateleiras, ganchos e estrados revestidos de material liso, lavável e impermeável, em bom estado de conservação;
- e) Porta com sistema de vedação em bom estado de conservação que permita a manutenção da temperatura interna;
- f) Dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno.

Art. 29 O estabelecimento deverá dispor de um local adequado para depósito das embalagens que entram em contato direto com os produtos de origem animal, de forma protegida, não podendo permanecer em contato direto com o piso ou haver o compartilhamento com cargas potencialmente contaminantes, como saneantes.

SEÇÃO IV - DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art. 30 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os produtos de origem animal e utilizados na manipulação, embalagem, armazenamento, distribuição e exposição à venda dos produtos de origem animal devem ser revestidos de materiais lisos, laváveis, impermeáveis, em bom estado de conservação e funcionamento, não transmitindo substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Parágrafo Único: fica proibida a utilização de machadinha e utensílios de madeira.

Art. 31 Os equipamentos, móveis e utensílios devem estar em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos e ser separados e identificados por espécie animal, a exemplo de caixas, bandejas, facas, chairas, bancadas, mesas, ganchos, entre outros.

Art. 32 Os equipamentos para climatização, refrigeração e congelamento devem estar conservados. A limpeza dos componentes dos sistemas, as trocas de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

Parágrafo único: Não deve haver condensação ou acúmulo de gelo nos ambientes refrigerados e congelados, incluindo os próprios equipamentos geradores de ar frio.

Art. 33 Os equipamentos de refrigeração e congelamento deverão ser regulados de forma a garantir que sejam atingidas e mantidas as temperaturas indicadas para cada categoria de produto, com registros diários.

Art. 34 Os equipamentos necessários devem dispor de proteção adequada para a segurança do trabalhador, como máquina de serra-fita e moedor, de acordo com legislação específica.

Art. 35 Os balcões expositores, quando existentes, deverão contar com dispositivos capazes de fazer a separação dos produtos de diferentes espécies e tipos, além de permitirem o seu fechamento, mantendo o controle da temperatura.

Art. 36 Os equipamentos deverão apresentar dimensões compatíveis com a capacidade produtiva, ser de uso exclusivo para cada área e passar por manutenções preventivas, mantendo registros da execução.

Art. 37 Os utensílios e materiais para higienização das instalações como piso, parede e teto devem ser de uso restrito a essa atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para esta finalidade, sendo exclusivos para cada sala de manipulação de produtos de origem animal, diferenciados por cores ou outro meio adequado de identificação.

Art. 38 Os estabelecimentos devem possuir estrados e/ou prateleiras revestidas de material de fácil higienização, impermeável, lavável, liso e resistente.

SEÇÃO V - DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art. 39 Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão estar regularizados na ANVISA ou no Ministério da Saúde e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade, respeitadas as instruções do modo de uso.

§1º Os produtos deverão ser devidamente identificados, mesmo fracionados, e armazenados em local separado e destinado para este fim, sem risco de contaminação química.

§2º Os funcionários devem ser periodicamente treinados quanto ao uso dos produtos saneantes, mantendo registro do treinamento.

§3º As embalagens dos saneantes devem ser descartadas de forma adequada, não sendo permitido o reaproveitamento das embalagens para outra finalidade.

Art. 40 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência adequada.

Art. 41 A limpeza e a desinfecção das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser realizada antes, durante e após as operações, de forma adequada e a evitar contaminações, inclusive química.

Art. 42 A água oriunda da higienização deverá ser eliminada na rede de esgoto ou da fossa séptica, não sendo permitido o seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

Art. 43 Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e/ou com contornos que possam acumular resíduos, como moedores de carne e fatiadores, deverão ser desmontados para que seja possível a higienização, com frequência adequada.

Art. 44 As luvas de malha de aço, utilizadas para proteção dos manipuladores, deverão ser higienizadas corretamente de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 45 Devem ser utilizados panos descartáveis nos procedimentos de higienização de superfícies que entram em contato direto com os produtos de origem animal, sendo que o seu uso deve ser de forma a evitar risco de contaminação cruzada, não podendo ser reaproveitado.

Art. 46 Os panos não descartáveis utilizados para limpeza das instalações que não entrem em contato direto com os produtos de origem animal deverão ser lavados em local adequado, fora das áreas de manipulação, bem como os demais materiais de limpeza.

Art. 47 A higienização dos coletores de resíduos, de frequência diária, não deverá ocorrer nas áreas de manipulação e armazenamento de matérias-primas e produtos de origem animal, devendo ser realizada de modo a evitar contaminação cruzada.

SEÇÃO VI – DO MANEJO DE RESÍDUOS

Art. 48 O estabelecimento deverá dispor, quando couber, de um depósito de armazenamento intermediário de resíduos sólidos, externo, isolado e exclusivo, de dimensão compatível com o volume de resíduos gerado e a frequência da coleta, devendo ainda possuir:

- a) Paredes e teto laváveis, íntegros e em bom estado de conservação;
- b) Ralo sifonado e com dispositivo de fechamento à prova de vetores e pragas urbanas;
- c) Piso de material liso, impermeável, resistente, de fácil higienização e com declividade para o ralo;

- d) Adequada ventilação e iluminação, e portas ajustadas, com telas que impeçam a entrada de insetos e roedores, mantidas limpas, bem conservadas e fechadas;
- e) Ponto de água na entrada ou em local próximo;
- f) Proteção dos resíduos contra chuva, sol, acesso de animais e de pessoas estranhas à atividade.

Parágrafo Único: Na impossibilidade de área construída em alvenaria, os resíduos destinados à 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. 49 Todos os coletores dos resíduos do estabelecimento devem ser revestidos de material impermeável, dotados de saco plástico e tampa sem acionamento manual, exclusivos de cada setor, ter dimensões compatíveis com o volume de resíduos estocados e a frequência da coleta.

Art. 50 Os recipientes para acondicionamento dos subprodutos de origem animal deverão ser exclusivos, revestidos de material liso, lavável, impermeável, resistente, de fácil higienização e bem vedados, com identificação adequada, conforme disposto neste Regulamento.

Parágrafo Único: Os subprodutos de origem animal devem ser armazenados sob temperatura adequada, separados das matérias-primas e produtos para consumo humano, em câmaras exclusivas ou em recipientes, até o momento da coleta. A coleta, assim como a destinação adequada, deve ser comprovada, mediante documentação, por empresa devidamente regularizada nos órgãos competentes.

Art. 51 Os resíduos deverão ser frequentemente coletados e estocados de forma isolada da área de manipulação, a fim de evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

Parágrafo Único: O armazenamento para destinação final dos resíduos deve ser em sacos resistentes e bem amarrados para que não haja extravasamento de seu conteúdo até o momento do recolhimento.

SEÇÃO VII – DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Art. 52 É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deverá:

- a) Ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, escoamento de águas residuais ou pluviais, acesso de vetores, pragas, animais e outros contaminantes;
- b) Possuir capacidade e vazão suficientes;
- c) Ser revestido com material de superfície lisa, lavável, impermeável, atóxico, resistente aos produtos e processos de higienização no piso, parede e teto;
- d) Ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras, infiltrações e outros contaminantes;
- e) Ser mantido bem vedado e com acesso restrito e controlado.

Art. 53 Deve ser utilizada somente água potável no estabelecimento. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente, mediante laudos laboratoriais emitidos por empresas regularizadas nos órgãos competentes, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

Art. 54 Os reservatórios de água 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 regularizada pelo órgão competente, obedecendo o disposto na legislação vigente.

Art. 55 O teor de Cloro Residual Livre (CRL) da água de abastecimento deve estar, no mínimo, a 0,2mg/Le, no máximo, a 5mg/L, ou conforme legislação específica, com registros diário sem planilha.

Art. 56 O teor do CRL da água proveniente de veículo transportador de água deve ser de 0,5 mg/L no momento do recebimento, ou conforme legislação específica, com registros em planilha.

SEÇÃO VIII – DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Art. 57 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso ou proliferação dos mesmos.

Art. 58 O controle químico de pragas deve ser realizado exclusivamente por empresa especializada e regularizada nos órgãos competentes, sendo proibido o armazenamento e uso de quaisquer produtos de uso doméstico.

Art. 59 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer os procedimentos antes e após o tratamento, a fim de evitar a contaminação dos produtos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

Art. 60 As armadilhas e barreiras utilizadas (telas milimétricas, cortinas de ar, dispositivos de fechamento automático para portas, entre outros) devem estar em boas condições de uso, não constituindo fontes de contaminação para as matérias-primas, produtos e embalagens.

SEÇÃO IX – DAS BOAS PRÁTICAS

Art. 61 Toda matéria-prima ou produto de origem animal adquirido deverá ter registro no serviço de inspeção oficial competente (Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE, ou Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de acordo com o disposto em legislação específica), incluindo as meias-carcaças e quartos de carcaça.

Parágrafo Único. Fica proibido para os estabelecimentos de que trata esta norma receberem carcaças inteiras das espécies de animais de açougue de grande porte, notadamente bovídeos.

Art. 62 É proibido realizar o abate de quaisquer espécies e quantidades de animais.

Art. 63 É proibido manter vivo sem depósito no local animais de quaisquer espécies.

Art. 64 O estabelecimento deve especificar os critérios utilizados para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como de embalagens e demais insumos. Tais informações devem estar descritas no manual de Boas Práticas.

Art. 65 O transporte das matérias-primas, produtos de origem animal, embalagens e demais insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação, respeitando a temperatura indicada pelos fabricantes.

Art. 66 O estabelecimento deve possuir um sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto e matéria-prima de origem animal, mantendo registros de forma clara e precisa

das informações que garantam a rastreabilidade da peça original.

Parágrafo Único: no momento da fiscalização sanitária, os estabelecimentos devem apresentar a comprovação da origem dos produtos, além de outros métodos que comprovem sua procedência, tais como: rotulagem, etiqueta lacre, selos ou carimbos de inspeção, quando couber.

Art. 67 As matérias-primas e produtos de origem animal devem estar rotulados de forma adequada, livres de contaminantes, com embalagens íntegras, sob temperatura apropriada e dentro do padrão de identidade e qualidade.

Art. 68 A recepção das matérias-primas, produtos e embalagens deve ser realizada em área adequada e protegida.

Art. 69 Para os estabelecimentos que optem por trabalhar com meias-carcaças ou quartos de carcaças, estas devem estar totalmente envelopadas, com registro no órgão competente da Agricultura por meio de etiquetas-lacre ou outro meio aprovado pelos órgãos competentes e a sua circulação até a área de recepção e no interior do estabelecimento não deve oferecer riscos de contaminação.

Parágrafo Único: As meias-carcaças e os quartos de carcaças devem ser provenientes de locais regularizados nos órgãos competentes da Agricultura.

Art. 70 A temperatura das matérias-primas que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção, armazenamento e exposição à venda, com registro em planilhas específicas.

Art. 71 Os lotes das matérias-primas, dos produtos e das embalagens que estejam em desacordo com o padrão exigido legalmente devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor ou, na impossibilidade, devem ser separados e armazenados em local identificado de maneira eficiente, com a data da separação, dando-lhes o destino adequado, de forma a não constituírem fonte de contaminação, comprovando sua destinação à autoridade sanitária.

Parágrafo Único: O *caput* deste artigo se aplica para os produtos vencidos, deteriorados, avariados e impróprios para a venda e o consumo.

Art. 72 É proibido utilizar ou comercializar matérias-primas, produtos, embalagens e demais insumos com prazo de validade expirado ou colocar novas datas, após expirado o prazo.

Art. 73 No ato do recebimento, armazenamento e exposição à venda nos balcões expositores ou de autosserviço, as temperaturas dos produtos de origem animal perecíveis devem estar conforme as indicações a seguir:

a) Refrigerados:

- I. Pescados: de 0°C a 3°C ou conforme recomendação do estabelecimento produtor expresso na embalagem dos produtos;
- II. Carnes e miúdos: de 0 a 7°C ou conforme recomendação do estabelecimento produtor expresso na embalagem dos produtos;
- III. Frios e fatiados: 0 a 10°C ou conforme recomendação do estabelecimento produtor expresso na embalagem dos produtos.

b) Congelados: temperatura menor ou igual a -12°C (recebimento), temperatura menor ou igual a -18°C (armazenamento ou exposição à venda), ou conforme recomendação do estabelecimento produtor expresso na embalagem dos produtos.

Parágrafo Único: Produtos congelados não poderão ter indícios de descongelamento e recongelamento. São indícios de descongelamento e recongelamento: amolecimento e deformações nos produtos; embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.

Art. 74 No armazenamento, deve haver a separação das matérias-primas e produtos de origem animal de espécies e tipos diferentes, bem como das embalagens e insumos a serem utilizados.

Art. 75 As matérias-primas, produtos de origem animal, meias-carcaças e quartos de carcaça estocados nas câmaras frigoríficas deverão ser armazenadas distantes das paredes e do teto, de forma a garantir a adequada circulação do ar frio.

Parágrafo Único: fica proibido armazenar matérias-primas ou produtos de origem animal, ainda que embalados, debaixo do evaporador ou equipamento gerador de frios de câmaras frigoríficas.

Art. 76 Os produtos acondicionados em caixas de papelão não deverão ser armazenados juntamente com produtos em suas embalagens primárias, estando preferencialmente armazenados em equipamentos exclusivos.

Parágrafo único: Na total impossibilidade de cumprir de armazenar os produtos em equipamentos exclusivos, os produtos deverão ser retirados das embalagens secundárias para seu armazenamento ou estar em local específico, separado dos demais por barreira física ou técnica.

Art. 77 O descongelamento, processo pelo qual o produto atinge a temperatura de resfriado, deve ser técnico, conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento técnico deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 10°C, em condições controladas de tempo, mantendo-se a identificação dos produtos durante o procedimento, com a data de início e do término.

§1º O descongelamento deve ser realizado exclusivamente para fins de manipulação adequada dos produtos de origem animal.

§2º Os produtos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

Art. 78 Fica proibido congelar produtos de origem animal que devem ser mantidos resfriados, conforme rótulo do fabricante.

Art. 79 Todo material que irá compor a embalagem primária dos produtos de origem animal (bandejas, bobinas plásticas, rótulos e outros) deverá entrar nas áreas de manipulação através de óculo, quando couber, apenas após a remoção do seu invólucro externo. A área de manipulação deverá ser abastecida apenas com as embalagens em quantidade suficiente para atendimento à demanda do dia.

§1º As embalagens utilizadas, bem como os materiais utilizados em contato direto com os produtos de origem animal, como almofadas absorventes, devem ser comprovadamente de grau alimentício.

§2º Fica proibido utilizar a mesma embalagem original, do fabricante, após manipulação ou fracionamento do produto de origem animal.

Art. 80 Todo indivíduo que acesse o açougue ou a sala de desossa deve proceder com os procedimentos obrigatórios de higienização na barreira sanitária, no que couber.

Art. 81 O fluxo de manipulação dos produtos de origem animal até a exposição à venda deve ser contínuo, sem interrupções. Após serem manipulados, devem ser imediatamente embalados, rotulados e expedidos para o autosserviço ou para os balcões de auto-atendimento, por óculo, quando couber, após a recuperação do frio, quando for o caso.

Parágrafo Único: produtos que estiverem em processo de recuperação do frio devem estar devidamente embalados e rotulados.

Art. 82 Quando as matérias-primas não forem utilizadas em sua totalidade devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Art. 83 Poderá ser obtida carne moída exclusivamente para a comercialização como “carne moída” em seu rótulo apenas a pedido do consumidor, especificando a origem da carne e demais informações obrigatórias.

§1º a carne deverá ser moída no açougue, sendo imediatamente entregue ao consumidor com embalagem e rotulagem adequadas.

§2º fica proibido armazenar e/ou comercializar carne pré-moída no estabelecimento, exceto quando adquirida de fornecedor com registro no órgão competente da Agricultura, a qual não pode ser manipulada ou fracionada.

Art. 84 É proibido realizar atividades industriais, conforme definição.

Art. 85 É proibido elaborar produtos de origem animal, conforme definição.

Parágrafo Único: a proibição de que trata o caput deste artigo também se aplica para a manutenção nas áreas de manipulação insumos como aditivos, sais, temperos, especiarias e envoltórios, bem como equipamentos e maquinários utilizados em atividades industriais.

Art. 86 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos produtos de origem animal expostos em balcão expositor, por meio do uso de luvas ou sacos descartáveis, bem como de utensílios adequados.

Art. 87 É proibido preparar, servir ou consumir alimentos dentro das áreas de manipulação de produtos de origem animal.

Art. 88 As carnes de diferentes espécies animais que estejam expostas em balcões expositores deverão estar armazenadas de forma separada, respeitando-se as linhas de carga máxima indicadas nos equipamentos, e organizadas de forma a evitar a contaminação cruzada, inclusive quando suspensas em ganchos.

Art. 89 Fica proibido comercializar carnes, seus derivados (linguiça, salsicha, entre outros), miúdos, peixes ou outros produtos de origem animal a granel, sem embalagem e sem proteção de ações do consumidor que podem colocar em risco as condições higiênico-sanitárias dos produtos.

Art. 90 O pescado deverá ser manipulado e exposto à venda em condições higiênico-sanitárias adequadas.

§1º O pescado fresco somente poderá ser exposto à venda em ilhas, balcões ou outros recipientes adequados e fechados, protegidos da ação direta dos consumidores, estando totalmente cobertos por gelo com selo sanitário, produzido com água potável, e provido de informações adequadas que garantam a sua rastreabilidade.

§2º Os peixes frescos deverão atender aos seguintes atributos indicativos de frescor:

- a) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) Ventre cilíndrico sem alterações ou flacidez;
- c) Abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- d) Carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

- e) As escamas devem ser brilhantes e estar bem aderidas à pele;
- f) Olhos claros, vivos, brilhantes, convexos, ocupando toda a cavidade orbitária;
- g) Odor próprio, característico da espécie;
- h) Brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- i) Ânus fechado.

§3º Os crustáceos frescos deverão apresentar os seguintes atributos indicativos de frescor:

- a) Aspecto geral brilhante, úmido;
- b) Corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) Carapaça bem aderente ao corpo;
- d) Coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) Olhos vivos, proeminentes;
- f) Odor próprio e suave.

§4º o pescado seco e salgado deverá ser armazenado e exposto à venda de forma protegida, conforme temperatura e validade indicadas na embalagem original.

Art. 91 Os produtos manipulados na ausência do consumidor devem ser embalados e rotulados de forma adequada, devendo conter, na etiqueta de rotulagem, no mínimo, as seguintes informações:

- a) Denominação de venda do produto;
- b) Marca do estabelecimento de origem;
- c) Dados do estabelecimento fracionador/fatiador (razão social e CNPJ);
- d) Data do fracionamento ou da manipulação;
- e) Prazo de validade, respeitadas as características de perecibilidade e conservação do produto, devendo ser igual ou inferior ao prazo de validade dos produtos originais, seguindo as orientações do fabricante em relação ao produto após aberto;
- f) Demais informações obrigatórias, conforme legislação aplicável.

Art. 92 Deve haver controle de tempo durante a manipulação das matérias-primas de origem animal em ambiente climatizado, sendo recomendado o máximo de 2 (duas) horas por lote.

Art. 93 Os produtos e embalagens não deverão ser dispostos diretamente sobre o piso.

Art. 94 Os produtos provenientes dos estabelecimentos com abrangência desta Portaria somente poderão ser comercializados no próprio local.

Art. 95 As roupas e os objetos pessoais deverão ser guardados em local reservado para esse fim, inclusive celulares e carregadores portáteis, não devendo representar riscos de contaminação dos produtos, estando fora das áreas de manipulação dos produtos.

Parágrafo Único: fica proibido utilizar, depositar ou portar aparelho celular nas áreas de manipulação, fracionamento, embalagem e rotulagem de produtos de origem animal.

Art. 96 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

Art. 97 Devem ser realizadas manutenções periódicas dos equipamentos e utensílios, bem como calibração anual ou conforme recomendação dos fabricantes para os instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro das operações.

Art. 98 As caixas de gordura, de passagem e de esgoto devem ser limpas periodicamente, de acordo com a legislação aplicável, mantendo-se registro das operações e documentação adequada das empresas executoras do serviço, quando for o caso. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

SEÇÃO X - DA DOCUMENTAÇÃO

Art. 99 Os estabelecimentos para os quais se aplicam esta Portaria deverão possuir os seguintes documentos, sendo disponibilizados à autoridade sanitária:

- a) Cartão atualizado do CNPJ;
- b) Contrato social ou documento constitutivo da empresa;
- c) Licença sanitária, quando for o caso;
- d) Anotação de Responsabilidade Técnica ou documento similar emitido pelo Conselho de Classe do responsável técnico do estabelecimento, quando for o caso;
- e) Certificado do curso de Responsável Capacitado, quando for o caso;
- f) Relação de funcionários, com cargo e nome completo;
- g) Ficha de entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), conforme legislação específica;
- h) Comprovante do curso de capacitação de Boas Práticas de Manipulação de alimentos para os funcionários que desempenhem funções direta ou indiretamente relacionadas aos produtos de origem animal, de acordo com o disposto nesta Portaria;
- i) Atestados de Saúde Ocupacional dos funcionários, conforme legislação específica;
- j) Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do estabelecimento, obedecendo aos critérios e parâmetros desta Portaria e de outras normas aplicáveis;
- k) Relação de fornecedores por tipo de produto ou matéria-prima de origem animal fornecida;
- l) Notas fiscais de todas as matérias-primas e produtos de origem animal adquiridos pelo estabelecimento;
- m) Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição, quando for o caso;
- n) Comprovantes de manutenção preventiva de equipamentos utilizados no armazenamento, manipulação e exposição à venda dos produtos de origem animal;

- o) Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtro dos equipamentos de climatização;
- p) Fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional, conforme legislação específica;
- q) Contrato com empresa coletora dos subprodutos de origem animal e documento que comprove a coleta e a destinação adequada dos resíduos, quando for o caso;
- r) Comprovante de higienização semestral dos reservatórios de água;
- s) Licença sanitária da empresa transportadora de água, quando utilizada como solução alternativa de água de abastecimento;
- t) Laudos semestrais de análises microbiológica e físico-química que comprovem a potabilidade da água por solução alternativa de abastecimento (poço artesiano, entre outros);
- u) Comprovante de execução do serviço de controle de vetores e pragas emitido por empresa especializada, nos termos da legislação específica;

Art. 100 Os estabelecimentos deverão possuir Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para as seguintes atividades:

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- b) Higienização do reservatório de água, quando não realizada por empresa terceirizada;
- c) Controle da potabilidade da água de abastecimento;
- d) Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- e) Manejo dos resíduos;
- f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- g) Recebimento de matérias-primas de origem animal;
- h) Manutenção e calibração dos equipamentos, quando não realizada por empresa terceirizada.

Parágrafo Único: Os POPs devem ser elaborados, datados e assinados pelo responsável técnico, nos casos previstos, ou por profissional habilitado, e aprovados pelo responsável legal ou representante do estabelecimento.

Art. 101 Os estabelecimentos deverão possuir, no mínimo, as seguintes planilhas de controle:

- a) Controle de temperatura no recebimento, armazenamento e exposição à venda dos produtos perecíveis, nos balcões de autosserviço ou nos balcões expositores;
- b) Controle do recebimento de matérias-primas de origem animal, incluindo meias-carcaças e quartos de carcaça;
- c) Limpeza de caixas de gordura, se houver;
- d) Higienização dos reservatórios de água, se realizado pelo próprio estabelecimento;
- e) Aferição diária do Cloro Residual Livre (CRL) da água de abastecimento;

- f) Aferição do Cloro Residual Livre (CRL) da água proveniente de veículo transportador de água no momento do recebimento, quando for o caso.

Parágrafo Único: Outros documentos podem ser solicitados, a critério da Autoridade Sanitária competente.