

19.7. O destino do resíduo industrial deve ser aprovado pelo órgão competente, relacionado ao meio ambiente.

## 20 - CONTROLE DE QUALIDADE

20.1. A empresa deve executar periodicamente auditorias internas de Boas Práticas e Sistemas de Qualidade utilizando roteiro ou lista de verificação, e elaborar planos de ações corretivas com prazo e responsáveis definidos.

20.2. A empresa deve obrigatoriamente registrar, diariamente, em planilha própria, a temperatura de câmaras, balcões e congeladores e equipamentos térmicos, mantendo-os à disposição da autoridade sanitária.

20.3. Os produtos e subprodutos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados, armazenados nas condições estabelecidas por este regulamento para a matéria-prima.

20.3.1. Os produtos retirados do mercado por vencimento do prazo de validade não devem ser reprocessados.

20.3.2. Produtos deteriorados, de devolução ou resíduos do processo, devem ser armazenados em locais separados e devidamente identificados.

20.4. A empresa deve manter todos os procedimentos relativos ao significado do código do lote ou dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição, disponíveis para autoridade sanitária. Devem ser requeridos e guardados os laudos de análise de cada lote de matéria-prima, emitido pelo fornecedor, exceto EPP e ME.

20.5. A guarda de amostra deve ser realizada com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de falhas de qualidade e/ou que levem a risco à saúde do consumidor.

20.5.1. As amostras de produto final, nas indústrias, devem ser mantidas por um período referente ao tempo de vida de prateleira. A amostragem deve ser feita ao término da fabricação do lote ou em etapas críticas do processo quanto à segurança alimentar e ser representativa segundo os critérios da ABNT, exceto para ME e EPP.

20.5.2. A amostra de pratos prontos elaborados em cozinhas industriais e estabelecimentos comerciais deve ser guardada por 72 horas sob refrigeração até 4° C, ou sob congelamento a -18° C. Líquidos devem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração até 4° C. As amostras devem ser coletadas na área de distribuição 1/3 do tempo antes do término da distribuição das refeições.

20.6. A empresa deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação do prazo de validade.

20.7. A empresa deve dispor de programa escrito e de pessoal treinado para o recolhimento rápido e eficiente, de produtos que não atendem os parâmetros de qualidade e segurança. Deverá manter à disposição da autoridade sanitária os registros dos procedimentos operacionais adotados contendo minimamente as informações: nome do produto, marca, número do lote ou data de fabricação ou validade, quantidade produzida, quantidade recolhida, locais de distribuição, motivo do recolhimento, destino final do produto e a pessoa responsável por esta operação.

20.7.1. As empresas classificadas como EPP e ME do comércio varejista, devem comunicar ao fornecedor e retirar de exposição e venda os produtos que apresentem desvios de segurança e qualidade.

20.8. Quando houver perigo à saúde, a empresa deverá providenciar aviso do recolhimento ao público e à autoridade sanitária.

20.8.1. Cabe ao detentor ou responsável do produto o ônus de seu recolhimento e transporte, com o acompanhamento da autoridade sanitária, até não ser mais possível a utilização para o consumo humano.

20.9. O serviço de atendimento ao consumidor deve contar com registro das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto o qual deverá permanecer à disposição da autoridade sanitária. Os dados de reclamações devem ser anotados, arquivados, desdobrados e as ações corretivas registradas.

## 21 - EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

21.1 - Área externa - Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. As áreas circundantes não devem oferecer condições de proliferação de insetos e roedores. Os pátios devem ser mantidos com piso lavável, grama aparada ou cascalho.

21.2. Acesso livre, independente, não podendo ter comunicação direta com dependências residenciais.

21.3 - Toda construção nova ou modificada deve garantir a acessibilidade à pessoa portadora de deficiência, conforme legislação vigente.

21.4 - Área interna - A edificação, bem como as instalações, devem garantir o conforto ambiental, que compreende a ventilação, a iluminação, a poluição no local de trabalho e o fluxo ordenado do processo de produção.

21.5 - Piso: material liso, resistente, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e de fácil higienização, não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação em direção aos ralos, o suficiente para não permitir que a água fique estagnada.

21.5.1. Em áreas que permitam existência de ralos e grelhas, estes materiais devem ser em número suficiente, sifonados, e devem possuir dispositivos que impeçam a entrada de vetores. 21.6. Paredes: acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras, em bom estado de conservação. Deve ter ângulo arredondado no contato com o piso. Livre de umidade, descascamentos, rachaduras. São vedadas as divisórias de vazão interno.

21.7. Tetos: material liso, impermeável, lavável, de cores claras e em bom estado de conservação, livres de goteiras, umidades, trincas, rachaduras, bolores e descascamentos. Proibido o forro de madeira. Se houver necessidade de aberturas para ventilação, estas devem possuir tela, com malha de 2 mm, de fácil limpeza.

21.8. Portas: superfícies lisas, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé. As entradas principais e os acessos às câmaras devem ter mecanismos de proteção contra insetos e roedores.

21.9. Janelas: com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. As telas devem ter malha de 2 mm, removível e de fácil limpeza, em bom estado de conservação. As janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

21.10. Iluminação: uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas, protegidas contra explosões e quedas acidentais e em bom estado de conservação, sendo que não devem alterar as características sensoriais dos alimentos. As instalações elétricas devem ser embutidas. As externas devem ser perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas e distantes das paredes e tetos, para facilitar a limpeza.

21.10.1. Padrões mínimos: Áreas de inspeção - 1000 lux

Áreas de processamento - 250 lux

Outras áreas - 150 lux

21.11. Ventilação: deve garantir o conforto térmico e a renovação do ar, garantindo que o ambiente fique livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. O pé direito deve ser no mínimo de 2,70m.

21.12. Circulação de ar: poderá ser feita através de ar insuflado, com equipamentos devidamente dimensionados e higienizados periodicamente. A direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores e equipamento de ar condicionado doméstico na área de manipulação.

21.13. O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/10 da área do piso. A ventilação não deve ser assegurada com a simples abertura de portas.

21.14. Os itens 21.4 a 21.13 não se aplicam a área de consumo.

21.14.1. Na área de consumo deve haver separação entre não fumantes e fumantes, na forma da lei.

21.14.2. Será permitida a presença de cães guias na área de consumo. Os animais domésticos de pequeno porte serão permitidos desde que em área exclusiva.

21.15. Instalações sanitárias para os empregados separados para cada sexo, em bom estado de conservação, na proporção de um vaso sanitário para cada 20 funcionários, vedada a privada turca ou similar. As instalações devem possuir as seguintes condições:

I - com descarga automática;

II - dispostos de bacia sifonada, com tampa;

III - lixeira com tampa para guarda de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede pública de esgoto ou quando destinado a mulheres;

IV - pias para lavar as mãos, sabonete líquido, anti-séptico ou sabão anti-séptico, toalha de papel de cor clara não reciclado ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos;

V - iluminação suficiente;

VI - paredes, piso e teto de cores claras, de material liso, resistente e impermeável;

VII - portas com molas e proteção na parte inferior contra entrada de animais;

VIII - ventilação adequada, com janelas protegidas com tela milimétrica, removível e de fácil limpeza;

21.15.1. As instalações sanitárias não devem se comunicar diretamente com as áreas destinadas ao processo de produção ou manipulação e de armazenamento de alimentos.

21.16. Vestiário - Separados para cada sexo, devendo possuir:

I - armários individuais, bem conservados, dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente;

II -01 (um) chuveiro para cada 20 funcionários;

III - paredes, pisos e teto de cores claras, material liso, resistente e impermeável;

IV - portas com molas e proteção na parte inferior;

V - ventilação adequada e janelas protegidas com tela milimétrica removível e de fácil limpeza;

VI - pias para lavar as mãos, sabonete líquido, anti-séptico ou sabão anti-séptico, toalha de papel descartável de cor clara, papel não reciclado ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos;

VII - vaso sanitário com descarga automática, sifonado, com tampa;

VIII - lixeira com tampa para guarda de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede pública de esgoto ou quando destinado a mulheres.

21.16.1. Nos estabelecimentos comerciais classificados como ME e EPP está dispensada a exigência de vestiário, desde que a área do sanitário comporte de forma organizada, a instalação de armários individuais e chuveiros.

21.17. As instalações sanitárias destinadas ao público devem ter paredes, piso e teto de material liso, resistente e impermeável, ventilação adequada, tela nas aberturas, porta com mola, pia para lavagem de mãos contendo sabonete líquido e toalha de papel, ou outro método de secagem de mãos. Cesto de lixo com pedal e tampa para guarda de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede de esgoto ou quando destinado a mulheres.

21.17.1. No local onde não há consumo, não é exigido sanitário para o público.

21.18. Esgotamento Sanitário deve ser ligado à rede de esgoto e quando não, tratado adequadamente, e seu destino deve ser aprovado pela autoridade competente.

21.18.1. Não deverá existir, dentro das áreas de produção de alimentos, caixa de esgoto.

21.18.2. É obrigatória a presença de caixa de gordura próxima à área de geração do resíduo, preferencialmente fora da área de produção.

21.19. Encanamentos, quando aéreos, devem estar dispostos de forma a não contaminar os produtos, distantes das paredes e tetos para facilitar a higienização.

21.20. A área para guarda de botijões de gás: de acordo com a ABNT, deve ser exclusiva para armazenamento de recipientes de GLP e seus acessórios. A delimitação deve ser efetuada com tela, grade vazada ou outro processo construtivo, que evite a passagem de pessoas estranhas e permita uma constante ventilação.

### PORTARIA 2.536/03-SMS.G

O Secretário Municipal da Saúde, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei e,

**CONSIDERANDO** a Lei Federal 8.080/90, a Lei Federal 8.078/90 e a Lei Mun. 13.456/02;

**CONSIDERANDO** a necessidade de atualização das atividades do comércio varejista de alimentos e a compatibilização com o Código Nacional de Atividades Econômicas - CNAE;

**CONSIDERANDO** a necessidade de definir as atividades, tendo como parâmetro o risco à saúde e,

**CONSIDERANDO** que os estabelecimentos devem possuir manual de boas práticas operacionais ou procedimentos operacionais padronizados, compatíveis com a atividade exercida,

### RESOLVE:

I - Ficam definidas as principais atividades e características do comércio varejista de alimentos em consonância com o Código Nacional de Atividades Econômicas - CNAE.

**Bar/Bar Noturno:** estabelecimento destinado ao preparo e consumo de bebidas, frios, sanduíches, salgados e petiscos, com manipulação no local e cardápio exclusivo para este fim. Incluem-se as choperias, casas de drinques, “pubs”, boates e similares.

**Bufê:** estabelecimento destinado à realização de recepções, com produção e serviço de alimento no local ou a distância, como de refeições, petiscos e bebidas.

**Cantina Interna:** estabelecimento destinado ao preparo, à manipulação e ao comércio de alimentos e bebidas em caráter privativo para grupos de pessoas em escolas, fábricas, clubes associações, hospitais, creches e similares. Incluem-se os restaurantes internos e os refeitórios.

**Casa de Carnes:** estabelecimento destinado ao comércio de carnes frescas, frigorificadas e congeladas, sem abate no local, sendo facultada a manipulação dos produtos e venda de ovos. Incluem-se os açougues, aviícolas e peixarias.

**Cozinha Industrial:** estabelecimento destinado à preparação de refeições em cozinha central e sem local de consumo, para fornecimento a hospitais, indústrias, empresas de linhas aéreas e outras empresas de transporte, restaurantes de empresas e outros serviços de alimentação.

**Doçaria:** estabelecimento destinado à produção e comércio de doces, sorvetes e produtos de confeitaria, sendo facultado o preparo e comércio de salgados, sucos e bebidas. Incluem-se as sorveterias e casas de chocolate.

**Depósito de Bebidas:** estabelecimento destinado à venda de bebidas envasadas, sem consumo no local. Incluem-se as adegas.

**Fornecedor de alimentos preparados para consumo domiciliar/“Delivery”:** estabelecimento destinado à preparação de refeições para consumidores em domicílio. Incluem-se as casas de massas e de congelados.

**Hipermercado:** estabelecimento, com área de venda superior a 5.000 metros quadrados, destinado à comercialização de produtos alimentícios e de outras mercadorias, incluindo o comércio varejista de carnes, pescado, produtos de panificação e confeitaria.

**Lanchonete:** estabelecimento destinado ao preparo, manipulação e consumo de bebidas, salgados, lanches tipo sanduíches e refeições comerciais, com cardápio único para o dia.

Incluem-se as casas de café, chá, sucos e refrescos e pastelerias.

**Minimercado:** estabelecimento com área de venda inferior a 300 metros quadrados, destinado à comercialização de produtos predominantemente alimentícios, além de outras mercadorias domésticas.

Incluem-se as lojas de conveniência, mercearias, empórios, sacolões, armazéns e casas de frios e laticínios.

**Padaria e Confeitaria:** estabelecimento destinado ao preparo, manipulação, venda e consumo de pães, bolos, doces, salgados, frios, laticínios, bebidas, lanches e refeições rápidas.

**Quitanda:** estabelecimento destinado à venda de produtos hortifrutigranjeiros, in natura.

Incluem-se as frutarias.

**Restaurante:** estabelecimento destinado ao preparo, manipulação e venda de refeições com consumo no local, com cardápio variado.

Incluem-se as churrascerias, as pizzarias e similares.

**Supermercado:** estabelecimento, com área de venda entre 300 a 5.000 metros quadrados, destinado à comercialização de produtos alimentícios e de outras mercadorias.

Inclui o comércio varejista de carnes, pescado e produtos de panificação e confeitaria.

**2** - O estabelecimento que exercer mais de uma atividade deverá enquadrar a atividade principal, considerando a de maior risco.

**3** - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

### PORTARIA 2.537/03-SMS.G

Gonzalo Vecina Neto, Secretário Municipal da Saúde, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei,

### RESOLVE:

**I** - **AUTORIZAR** que as Unidades da Vigilância em Saúde mantenham expediente aos sábados, no horário das 07:00 às 20:00 horas.

**II** - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

### APURAÇÃO PRELIMINAR

**2003-0.114.905-0-OF. 13.134/PROCED 112/03** - À vista dos elementos constantes no processo em epígrafe e, em especial da manifestação da Comissão de Averiguação Preliminar do SIMS e da Assessoria Jurídica desta Pasta, que acolho, **DETERMINO o ENVIO do presente ao PROCED**, para que, nos termos do inciso III, alínea “c” do art. 102 do Dec. 43.233/03, seja instaurada a competente sindicância pela ocorrência irregular apresentada.

**2003-0.040.966-0-R.O. 09/03-AJ/SMS.G** - À vista dos elementos constantes no processo em epígrafe e em especial da manifestação da 3ª Comissão Permanente de Apuração Preliminar desta Pasta, que acolho, **DETERMINO o ENVIO do presente ao PROCED**, nos termos do art. 102, inciso III, alínea “c” do Dec. 43.233/03, por haver indícios de responsabilidade funcional pela ocorrência irregular investigada.

**2003-0.198.591-6-R.O. 32/03-UBS Jd. São Pedro** - À vista dos elementos constantes no processo em epígrafe e, em especial da manifestação da Comissão de Averiguação Preliminar do PA.5 e da Assessoria Jurídica desta Pasta, que acolho, **DETERMINO o ARQUIVAMENTO do presente**, nos termos do inciso II, do art. 102 do Dec. 43.233/03, por não restar comprovada a responsabilidade funcional pela ocorrência irregular investigada.

### CONTRATO

**2002-0.212.261-8 - Extrato do Termo Aditivo 02/03-SMS, ao Termo do Contrato 20/03-SMS**

**Contratante:** PMSP/SMS

**Contratada:** **Suporte Serviços de Segurança Ltda.**

**Objeto do Contrato:** Prestação de serviços de segurança e vigilância patrimonial, com instalação de equipamentos e monitoramento a distância, para as dependências das Unidades pertencentes PA-2

**Objeto do Aditamento:** Alteração da Cláusula Primeira, para constar o seguinte:

a) Alteração da titularidade do ajuste para Prefeitura do Município de São Paulo, através da Subprefeitura Butantã,

b) Realocação das Unidades de prestação de serviço e respectivas áreas (ou quantidades) e,

c) Alteração da Dotação Orçamentária que irá onerar as despesas para: 50.30.10.301.0103.4142.3390.3700.00.24.01

**Notas de Empenho:** 51.558, no valor de R\$161.840,00 e 57.336, no valor de R\$40.460,04.

**2002-0.212.261-8 - Extrato do Termo Aditivo 01/03-SMS, ao Termo do Contrato 21/03-SMS**

**Contratante:** PMSP/SMS

**Contratada:** **Centurion Segurança e Vigilância Ltda.**

**Objeto do Contrato:** Prestação de serviços de segurança e vigilância patrimonial, com instalação de equipamentos e monitoramento a distância, para as dependências das Unidades pertencentes PA-2

**Objeto do Aditamento:** Alteração da Cláusula Primeira, para constar o seguinte:

a) Alteração da titularidade do ajuste para Prefeitura do Município de São Paulo, através da Subprefeitura Lapa,

b) Realocação das Unidades de prestação de serviço e respectivas áreas (ou quantidades) e,

c) Alteração da Dotação Orçamentária que irá onerar as despesas para: 48.30.10.301.0103.4142.3390.3700.00.24.01

**Nota de Empenho:** 52.311, no valor de R\$107.983,80.

**2002-0.212.261-8 - Extrato do Termo Aditivo 01/03-SMS, ao Termo do Contrato 22/03-SMS**

**Contratante:** PMSP/SMS

**Contratada:** **SP Interseg Sistemas de Segurança Ltda.**

**Objeto do Contrato:** Prestação de serviços de segurança e vigilância patrimonial, com instalação de equipamentos e monitoramento a distância, para as dependências das Unidades pertencentes PA-2

**Objeto do Aditamento:** Alteração da Cláusula Primeira, para constar o seguinte:

a) Alteração da titularidade do ajuste para Prefeitura do Município de São Paulo, através da Subprefeitura Pinheiros,

b) Realocação das Unidades de prestação de serviço e respectivas áreas (ou quantidades) e,

c) Alteração da Dotação Orçamentária que irá onerar as despesas para: 51.30.10.301.0103.4142.3390.3700.00.24.01

**Nota de Empenho:** 51.395, no valor de R\$37.000,00.

**2002-0.079.185-7 - Extrato do Termo Aditivo 01/03-SMS, ao Contrato 71/03-SMS.G**

**Contratante:** PMSP/SMS

**Contratada:** **Whiteness Consultoria e Serviços Ltda.**

**Objeto do Contrato:** Prestação de serviços de limpeza, conservação, jardinagem, desinfecção, desinsetização e desratização, com fornecimento de mão de obra e material de consumo, utensílios, máquinas e equipamentos nas dependências internas e externas do PA-2.

**Objeto do Aditamento:** Alteração da Cláusula Primeira, para constar o seguinte:

a) Alteração da titularidade do ajuste para Subprefeitura Butantã,

b) Realocação das Unidades de Prestação de serviços e,

c) Alteração da Dotação Orçamentária para: 50.30.10.301.0103.4142.3390.3700.00.04.01

**Nota de Empenho:** 51.566, no valor de R\$158.080,00.

**2002-0.079.185-7 - Extrato do Termo Aditivo 01/03, ao Contrato 72/03-SMS.G**

**Contratante:** PMSP/SMS

**Contratada:** **Whiteness Consultoria e Serviços Ltda.**

**Objeto do Contrato:** Prestação de serviços de limpeza, conservação, jardinagem, desinfecção, desinsetização e desratização, com fornecimento de mão de obra e material de con-

sumo, utensílios, máquinas e equipamentos nas dependências internas e externas do PA-2

**Objeto do Aditamento:** Alteração da Cláusula Primeira, para constar o seguinte:

a) Alteração da titularidade do ajuste para a Subprefeitura Pinheiros,

b) Realocação das Unidades de Prestação de serviços e,

c) Alteração da Dotação Orçamentária para: 51.30.10.301.0103.4142.3390.3700.00.04.01

**Nota de Empenho:** 51.398, no valor de R\$41.600,00.

**2002-0.079.185-7 - Extrato do Termo Aditivo 01/03-SMS, ao Contrato 73/03-SMS.G**

**Contratante:** PMSP/SMS

**Contratada:** **Cor Line Sistemas de Serviços e Materiais de Limpeza Ltda.**

**Objeto do Contrato:** Prestação de serviços de limpeza, conservação, jardinagem, desinfecção, desinsetização e desratização, com fornecimento de mão de obra e material de consumo, utensílios, máquinas e equipamentos nas dependências internas e externas do PA-2

**Objeto do Aditamento:** Alteração da Cláusula Primeira, para constar o seguinte:

a) Alteração da titularidade do ajuste para a Subprefeitura Lapa,

b) Realocação das Unidades de Prestação de serviços e,

c) Alteração da Dotação Orçamentária para: 48.30.10.301.0103.4142.3390.3700.00.04.01

**Nota de Empenho:** 52.303, no valor de R\$140.487,60.

### CONVÊNIO

**2002-0.295.120-7** - Face ao contido no presente processo, notadamente as propostas apresentadas pela conveniada **Irmãdade da Santa Casa de Misericórdia de São Paulo**, e ante o parecer da AJ do PSF, que acolho, **AUTORIZO** a liberação do valor total de R\$342.400,68 para o custeio da manutenção de 14 Equipes de Saúde da Família das Coordenadorias de Saúde Jaçanã, Tremembé/Tucuruvi, Santana/Mandaqui e Santa Cecília, e despesas de custeio necessárias à manutenção das 06 Unidades de Saúde da Família das Coordenadorias de Saúde supra citadas, para o mês de outubro de 2003.

**2002-0.286.438-0** - Face ao contido no presente processo, notadamente as propostas apresentadas pela conveniada **Associação Comunitária**