



RESOLUÇÃO SESA Nº 465/2013

(Publicada no Diário Oficial do Estado nº 9036, de 04/09/13)

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, usando da atribuição que lhe confere o Art. 45, Inciso XIV, da Lei Estadual nº 8.485 de 03 de junho de 1987 e o artigo 9º, Inciso XV e XVI, do Decreto Estadual nº 2.270 de 11 de janeiro de 1988, e

- considerando a Portaria nº 326/1997/SVS/MS, a Resolução RDC nº 275/2002, a Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e a Lei nº 13.331/2001, que dispõe sobre o Código de Saúde do Paraná;
- considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância sanitária, visando a segurança alimentar e as condições higiênico-sanitárias no transporte de alimentos no âmbito estadual,

RESOLVE:

Artigo 1º - Aprovar o Regulamento técnico com os procedimentos de boas práticas a serem observados no transporte de alimentos, matéria-prima, ingredientes e embalagens no Estado do Paraná, constante no ANEXO I, parte integrante desta Resolução.

Artigo 2º - Os veículos transportadores de alimentos em qualquer de sua fase de produção, ou seja, matéria-prima, insumos, embalagem, produto elaborado, pré-processado, processado, descrito no ANEXO I deste regulamento, ficam obrigados a cumprir as boas práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados estabelecidos no Regulamento aprovado por esta Resolução.

Artigo 3º - O não cumprimento ao disposto no Regulamento aprovado por esta Resolução configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica e da Lei nº 13.331, de 23 de novembro de 2001, a saber, o Código Sanitário do Estado do Paraná.

Artigo 4º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogada a Resolução SESA nº 413/2013, publicada no Diário Oficial do Estado nº 9003, de 19/07/2013.

Curitiba, 02 de setembro de 2013.

Michele Caputo Neto
Secretário de Estado da Saúde

*** Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial**



ANEXO I DA RESOLUÇÃO SESA Nº 465/2013

REGULAMENTO TÉCNICO PARA O TRANSPORTE DE ALIMENTOS, MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

1. ALCANCE

1.1 Objetivo:

Estabelecer as boas práticas de transporte de alimentos a fim de garantir a qualidade, inocuidade e condições higiênico-sanitárias dos produtos.

1.2 Âmbito de aplicação:

Este Regulamento Técnico se aplica a todo veículo de transporte de alimentos em qualquer fase de produção, matéria-prima, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos no Estado do Paraná.

Exclui-se deste Regulamento, veículos que sejam caracterizados como comércio ambulante e em feiras-livres onde há preparo de alimentos para oferta direta e imediata ao consumidor.

O cumprimento dos requisitos constantes nesta norma não excetua a aplicação de outras legislações que de alguma maneira venham a complementá-la.

2. DEFINIÇÕES

Para efeito desta norma, se define como:

2.1. Alimento processado: são os alimentos preparados, pré-cozidos ou cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Podem estar prontos para o consumo imediato ou requererem aquecimento ou cozimento complementar.

2.2. Matéria-prima: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.3. Ingrediente: é toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.4. Higienização: Procedimento de limpeza e sanitização/desinfecção.

3. EXIGÊNCIAS

3.1. Os veículos de transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de pragas e vetores, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos transportados.

3.1.1. É proibido o transporte de pessoas e animais no compartimento de carga, em veículos de transporte de alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens de alimentos.



3.1.2. A cabine do condutor deve ser isolada do compartimento de carga.

Parágrafo Único: Não é permitido repousar, viajar, ou transportar pertences pessoais no compartimento de carga.

3.2. É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde em veículos que transportem alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens de alimentos, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

3.3. Os veículos de transporte devem ser higienizados de acordo com as características de carga e dos produtos transportados.

3.3.1. Os procedimentos para utilização e higienização dos tanques para transporte de alimentos devem ser descritos em forma de POP – Procedimento Operacional Padronizado.

3.3.2. Os materiais utilizados para proteção e fixação de cargas (cordas, lonas plásticas, encerados e outros) devem estar íntegros, limpos, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

3.4. Os compartimentos de carga dos veículos de transporte fechado devem ser revestido(s) de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

3.5. As operações que envolvam do ato de carregar, transportar e descarregar não podem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração dos produtos.

3.6. Os alimentos, matérias-primas, ingredientes, descartáveis e embalagens para alimentos não devem ser dispostos diretamente sobre o piso dos veículos.

Parágrafo Único: O disposto no item 3.6 não se aplica ao transporte de grãos.

3.7. Os veículos destinados ao transporte de alimentos que necessitem de controle de temperatura, resfriados, congelados ou aquecidos, devem possuir equipamentos que garantam a mesma dentro dos parâmetros exigidos pela legislação durante todo o procedimento de transporte.

3.7.1. Os veículos de que trata o item anterior devem ser providos permanentemente de instrumentos de medição que permitam o monitoramento da temperatura durante as operações de transporte de modo a garantir a temperatura exigida para o tipo de produto transportado.

3.7.2. Os instrumentos de medição devem ser calibrados e de fácil leitura.

3.8. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo que necessitem de controle de temperatura para sua conservação devem ser mantidos durante o transporte nas seguintes especificações:

I – Produtos congelados: conforme a especificação do fabricante ou no mínimo a -12°C ;

II – Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme legislação específica, se houver, ou do embalador, atendendo a mais restritiva;

III – Alimentos prontos para consumo, preparados com pescados crus: no máximo a 3°C ;

IV – Carnes e derivados resfriados crus: No máximo a 7°C ou conforme especificação da

rotulagem, considerando sempre a mais restritiva;

V – Alimentos prontos para o consumo preparado com carnes cruas: no máximo a 5°C;

VI – Leite e derivados lácteos: conforme especificação do fabricante ou no máximo a 7°C quando não especificado.

Parágrafo Único: Caso o produto tenha temperatura na rotulagem diferente da legislação específica do produto, atender o fabricante.

VII – Outros alimentos resfriados, atender o determinado na rotulagem pelo fabricante e em caso de produtos prontos para consumo não rotulados no máximo a 5°C;

VIII – Produtos preparados para o consumo que devem ser servidos quentes: no mínimo a 60°C, sendo que o tempo de transporte deve ser condizente com o prazo máximo entre preparo e consumo de 6 horas.

Parágrafo Único: Produtos preparados para consumo que devam ser conservados e servidos quentes devem ser acondicionados em recipientes de superfície adequada ou embalagens próprias para os alimentos, devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, identificação do produto, a data e horário de preparo, o prazo de validade e horário máximo de consumo, bem como a temperatura de conservação, que deverá ser de no mínimo 60°C observando o tempo máximo de 6 horas entre preparo e consumo.

3.9. Os produtos que tiverem como exigência a manutenção de temperatura de resfriamento, congelamento ou “a quente” deverão ser transportados em veículos que propiciem a manutenção das temperaturas especificadas no item 3.8, de acordo com a categoria.

3.9.1. O compartimento refrigerado dos veículos deve estar com a temperatura pré-condicionada antes de serem carregados.

3.9.2. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim.

3.9.3. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de superfície adequada ou embalagens próprias para os alimentos, devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, identificação do produto, a data de preparo e o prazo de validade e a temperatura de conservação.

3.9.4. É permitida a utilização de caixa isotérmica ou similar, com revestimento interno e externo de material liso, impermeável, de fácil higienização, atóxico, com tampa ou outro sistema de fechamento e proteção, desde que seja garantida a temperatura estabelecida para o alimento durante todo transporte.

3.9.5. Os alimentos prontos para consumo só podem ser transportados com outros alimentos desde que devidamente protegidos, separados, de forma a evitar a contaminação cruzada.

3.10. TRANSPORTE DE ÁGUA POTÁVEL EM TANQUE

I – Os tanques, válvulas e equipamentos dos veículos transportadores devem ser exclusivos para o armazenamento e transporte de água potável;

II – O tanque deve ser de material anticorrosivo, atóxico, liso, de fácil higienização, e que não altere a qualidade da água transportada;



III – Provido de indicador do nível de água, bocal de alimentação com tampa que permita o fechamento hermético;

IV – Provido de sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida em seu interior;

V – Provido de mangueira para transferência da água para o tanque reservatório do usuário dotado de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de higiene e conservação;

VI – O tanque deve ser higienizado sempre que houver mudança na origem da água e obrigatoriamente a cada quatro meses. O POP (Procedimento Operacional Padronizado) de higienização do tanque deve acompanhar o transporte, junto com a licença sanitária, bem como o formulário de registro das datas de higienização;

VII – Os produtos para higienização, de que trata o item VI, devem ser regularizados junto ao Ministério da Saúde/ANVISA;

VIII – No POP de higienização devem constar à frequência, produtos utilizados, método de higienização, responsável, e o monitoramento, expressando quem monitora, método utilizado e frequência;

IX – Manter o registro com dados atualizados sobre o fornecedor e a fonte de água;

X – Manter registro atualizado das análises de controle da qualidade da água;

XI – Assegurar que a água fornecida contenha um teor mínimo de cloro residual livre de 0,5 mg/L;

XII – É obrigatório a inscrição no veículo transportador de forma visível a inscrição “ÁGUA POTÁVEL” e os dados de endereço e telefone para contato.

3.11. TRANSPORTE DE ALIMENTOS A GRANEL EM CAMINHÕES TANQUE

I – É proibido o transporte de alimento a granel em qualquer estado físico, líquido, pastoso, gel, ou outro, em qualquer fase do processamento em tanques que sejam utilizados para outros fins, que não o armazenamento e transporte de alimentos;

II – O tanque deve ser de material anticorrosivo, atóxico, liso, de fácil higienização, de material adequado e que não altere a qualidade do alimento nele transportado;

III – É obrigatória a higienização antes do carregamento de novo lote do mesmo produto ou de produtos alimentícios diferentes;

IV – É obrigatória a identificação do produto, destino e fabricante.

V – Deve acompanhar a documentação do veículo O POP (procedimento operacional padrão) de higienização do tanque, juntamente com a licença sanitária, bem como o formulário de registro das datas de higienização;

VI – Os produtos para higienização, de que trata o item V, devem ser regularizados junto ao Ministério da Saúde/ANVISA;

VII – No POP de higienização devem constar minimamente a frequência, produtos utilizados, método de higienização, responsável, e o monitoramento, expressando quem monitora, método utilizado e frequência.



4 – LICENÇA SANITÁRIA

4.1. Somente poderão transportar alimentos os veículos licenciados pelo órgão de saúde competente.

4.2. A licença sanitária deve ser expedida pelo órgão de vigilância sanitária do município onde está localizado o estabelecimento responsável ou proprietário pelo veículo. Em caso de possuir mais de um estabelecimento, localizado em municipalidades diferentes, a mesma poderá ser expedida em qualquer um deles.

4.3. Na licença sanitária deve também constar a placa do veículo, tipo, nº do chassi.

4.4. A licença sanitária atualizada deve acompanhar a documentação do veículo e estar disponível sempre que solicitado pelas autoridades competentes.

5 – REFERÊNCIAS

- Decreto-Lei nº 986/1969 – Institui as Normas Básicas sobre Alimentos. DF, BR.
- Decreto nº 30.691/1952 – Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
- Lei nº 9.782/1999 – Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências.
- Lei nº 13.331/2001 – Dispõe sobre a organização, regulamentação, fiscalização e controle das ações dos serviços de saúde do Estado do Paraná.
- Portaria nº 2.619/2011 – SMS/SP – Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, transporte, armazenamento, distribuição, fracionamento, comercialização e uso de alimentos.
- Portaria nº 2.914/2011 – MS – Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Resolução nº 10/1984 – CISA/MA/MS - Dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.
- Resolução RDC nº 216/2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas de Serviços de Alimentação
- Resolução RDC nº 275/2002 – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- Resolução nº 19/1990 (SESA/PR) – Aprova a Norma Técnica para o controle higiênico-sanitário dos veículos de transporte.