



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

### CONSULTA PÚBLICA Nº 01, DE 13 DE JUNHO DE 2018

Submete à Consulta Pública minuta de Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes e água para consumo humano, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

O **SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE**, no uso das suas atribuições legais, que lhe confere o inciso III do §1º do art. 93 da Constituição Estadual; os incisos I e II do art. 39 da Lei Ordinária nº 22.257, de 27 de julho de 2016, e considerando:

- o disposto no inciso II do art. 34 c/c art. 59, do Decreto Federal nº 4.176, de 28 de março de 2002; e

- a relevância da matéria que recomenda sua ampla divulgação, a fim de que todos possam contribuir para sua regulamentação e aperfeiçoamento e, ainda, para maior transparência das ações da Vigilância Sanitária Estadual;

#### **RESOLVE:**

Art. 1º – Submeter à consulta pública proposta de ato normativo, conforme Anexo II desta Consulta Pública, para comentários e sugestões do público em geral.

Art. 2º – Fica aberto o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, para que sejam apresentados sugestões, críticas e pedidos de esclarecimentos, devidamente fundamentados, referentes ao objeto desta Consulta.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§1º – As contribuições deverão ser devidamente fundamentadas, nos termos do Anexo I desta Consulta Pública, e deverão ser encaminhadas por escrito para o endereço: Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves Secretaria de Estado de Saúde/Subsecretaria de Vigilância e Proteção à Saúde/Diretoria de Vigilância em Alimentos, Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Av. Papa João Paulo II, nº 4143, Bairro Serra Verde, Edifício Minas – 13º andar, Belo Horizonte/MG, CEP: 31.630-900; ou para o *e-mail* [gva.svs@saude.mg.gov.br](mailto:gva.svs@saude.mg.gov.br).

§2º – A Diretoria de Vigilância em Alimentos coordenará a avaliação das contribuições apresentadas e a elaboração da versão final consolidada do Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes e água para consumo humano, no âmbito do Estado de Minas Gerais, para que o respectivo ato normativo seja aprovado e publicado.

§3º – As contribuições não enviadas de acordo com o Anexo I desta Consulta Pública ou recebidas fora do prazo não serão consideradas para efeitos de consolidação do texto final do regulamento.

Belo Horizonte, 13 de Junho de 2018.

**NALTON SEBASTIÃO MOREIRA DA CRUZ**

**Secretário de Estado de Saúde**



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

ANEXO I DA CONSULTA PÚBLICA Nº 01, DE 13 DE JUNHO DE 2018  
FORMULÁRIO PARA ENVIO DE CONTRIBUIÇÕES EM CONSULTA PÚBLICA

Consulta Pública: nº 01 / ano 2018

I. Identificação do participante

<b>Nome Completo:</b>		
<b>Endereço:</b>		
<b>Cidade:</b>		<b>UF:</b>
<b>Telefone: ( )</b>	<b>Fax: ( )</b>	<b>E-mail:</b>

**1. Por favor, aponte abaixo qual o seu segmento. (Marque apenas uma opção)**

- Consumidor (pessoa física)
- Associação ou entidade de defesa e proteção do consumidor
- Profissional de saúde (pessoa física)
- Entidade de classe ou categoria profissional de saúde
- Empresário ou proprietário de estabelecimento empresarial
- Associação ou entidade representativa do setor regulado
- Academia ou instituição de ensino e pesquisa
- Órgão ou entidade do Governo (Federal, Estadual ou Municipal)
- Outro. Especifique:

**2. Como você tomou conhecimento desta Consulta Pública? (Pode marcar mais de uma resposta)**

- Imprensa Oficial de Minas Gerais
- site da SES/MG
- outros sites
- televisão
- rádio
- jornais e revistas
- Associação, entidade de classe ou instituição representativa de categoria ou setor da sociedade civil
- Amigos, colegas ou profissionais de trabalho
- Outro. Especifique.

**3. De uma forma geral, qual sua opinião sobre a proposta em discussão? (Marque apenas uma)**



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

*opção)*

- Fortemente favorável
- Favorável
- Parcialmente favorável
- Parcialmente desfavorável
- Desfavorável
- Fortemente desfavorável

### II. Contribuições para a Consulta Pública

Texto atual publicado (quando houver)	Proposta (inclusão, exclusão ou nova redação)
<b>Justificativa:</b>	

Texto atual publicado (quando houver)	Proposta (inclusão, exclusão ou nova redação)
<b>Justificativa:</b>	

Texto atual publicado (quando houver)	Proposta (inclusão, exclusão ou nova redação)
<b>Justificativa:</b>	



## **REGULAMENTO TÉCNICO**

### **Seção I**

#### **Objetivo**

Art. 1º – Este Regulamento Técnico objetiva estabelecer requisitos mínimos e diretrizes gerais para o cumprimento das Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes e água para consumo humano, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

### **Seção II**

#### **Abrangência**

Art. 2º – Este Regulamento Técnico se aplica a estabelecimentos que realizem transporte e/ou suas atividades relacionadas de armazenamento e distribuição, sejam produtores ou terceirizados.

### **Seção III**

#### **Definições**

Art. 3º – Para os efeitos desta Resolução serão adotadas as seguintes definições:

I – alimento embalado: é todo o alimento que esteja contido em uma embalagem pronta para ser oferecido ao consumidor;

II – aditivo alimentar: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais;

III – agregação de veículos: contratação de veículos de particulares, como um prestador de serviços, por empresas que realizam o transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária;

IV – água potável: água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido na Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, e que não ofereça riscos à saúde;

V – água para consumo humano: água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independentemente da sua origem;

VI – alimento a granel: são alimentos armazenados ou transportados em grandes quantidades, sem embalagens fracionárias, que pode ser utilizado no processo de indústrias ou fracionado para revenda. É também, no comércio, alimento medido e embalado na presença do consumidor;

VII – armazenamento: procedimento que possibilita o estoque ordenado e racional de alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, e de coadjuvantes, de que trata esta Resolução;

VIII – autoridade sanitária: agente público ou o servidor legalmente empossado a quem são conferidas as prerrogativas e os direitos do cargo, da função ou do mandato para o exercício das ações de vigilância à saúde, no âmbito de sua competência;

IX – contaminação cruzada: transferência direta ou indireta da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros;

X – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;

XI – Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos: documento emitido pelo responsável técnico dos estabelecimentos declarando que se encontra ciente das exigências sanitárias estabelecidas para o transporte de alimentos e que o veículo encontra-se em conformidade com as normas sanitárias para o transporte de alimentos segundo as diretrizes do Regulamento Técnico, de acordo com o Anexo I deste Regulamento;



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XII – desinfecção: operação de redução do número de microrganismos por método físico e/ou químico em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

XIII – distribuidoras de alimentos: estabelecimentos que exercem as atividades de armazenamento, expedição e transporte de alimentos, bebidas, matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes e água para consumo humano, excluindo-se a de fornecimento ao público;

XIV – equipamentos de refrigeração: equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados;

XV – estabelecimento: aquele que realiza atividades sujeitas ao controle sanitário, seja pessoa física ou jurídica de direito público ou privado;

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

XVII – material sanitário: material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;

XVIII – órgãos sanitários: órgãos do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, composto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais e laboratórios oficiais de controle de qualidade em saúde;

XIX – Procedimento Operacional Padronizado – POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos;

XX – produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos *in natura*, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação e cuja validade não seja superior a 120 (cento e vinte) dias;

XXI – produto avariado/alterado/adulterado: o que apresenta alterações e ou deteriorações físicas, químicas e/ou organolépticas devido à ação de microrganismos e/ou por transformações químicas e/ou físicas; ou tiver modificadas a natureza, composição, as propriedades ou características propositalmente;



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XXII – rastreabilidade: conjunto de procedimentos que permite detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto ao longo das etapas da cadeia produtiva, mediante dados e registros de informações;

XXIII – refeições prontas para o consumo imediato: são refeições porcionadas com recomendação de consumo logo após o preparo;

XXIV – romaneio: documento de embarque que discrimina todas as mercadorias embarcadas ou todos os componentes de uma carga em quantas partes estiver fracionada;

XXV – selo de garantia ou lacre destrutível: artefato que se removido ou violado deixe visível ou evidencie que a embalagem foi aberta; e

XXVI – transportadora de alimentos: estabelecimentos que exerçam a atividade de transporte de alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes e água para consumo humano, excluindo-se a de fornecimento ao público.

### **Seção IV**

#### **Das condições gerais**

Art. 4º – Sujeita-se ao controle sanitário o veículo de transporte de alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes e água para consumo humano.

Parágrafo único – As disposições deste Regulamento não se aplicam às seguintes hipóteses:

I – veículos automotores, bicicletas, carrinhos ou tabuleiros tracionados ou carregados pela força humana, utilizados para a comercialização com preparo e/ou finalização de alimentos para oferta direta e imediata ao consumidor; e

II – a atividade de transporte de alimentos destinado ao consumo humano, realizada por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal.

Art. 5º – Os estabelecimentos que realizem o transporte dos alimentos de que tratam este Regulamento Técnico e/ou suas operações relacionadas de armazenamento e distribuição somente



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

poderão exercer suas atividades se possuírem alvará sanitário, nos termos da Lei 13.317 de 24 de setembro de 1999.

Art. 6º – A agregação de veículos de outros estabelecimentos ou a terceirização do transporte será permitida desde que os veículos estejam de acordo com as disposições deste Regulamento no momento da contratação.

Art. 7º – Os estabelecimentos que realizam o transporte diretamente ou por meio de terceiros deverão possuir relação de seus veículos e dos veículos agregados e de seus proprietários.

Art. 8º – Nos veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, deverá ser garantida a integridade e a qualidade dos alimentos transportados, evitando-se a contaminação e deterioração dos produtos.

§1º – Os veículos utilizados poderão ser do tipo baú, tanque ou de carrocerias abertas.

§2º – Os tipos de alimentos que podem ser transportados em cada tipo de veículo e as exigências específicas para os veículos de acordo com o tipo de produto a ser transportado constam no Anexo II deste Regulamento Técnico.

Art. 9º – Os estabelecimentos que realizam o transporte de alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos, coadjuvantes deverão abastecer-se somente de produtos devidamente regularizados junto à Vigilância Sanitária ou junto aos órgãos da Agricultura, conforme o caso.

Art. 10 – No veículo que transporta alimentos deverão constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: “Transporte de alimentos”, nome, endereço e telefone da empresa ou responsável e “Produto Perecível”, quando for o caso.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 11 – O veículo de transporte de alimentos deverá ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentar evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e/ou odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados.

Art. 12 – O veículo de transporte de alimentos deverá ser higienizado de acordo com as características dos produtos transportados e os procedimentos de limpeza e higienização deverão ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado – POP – e utilizados somente produtos de limpeza registrados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Art. 13 – É vedado o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo e de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

Art. 14 – O transporte compartilhado entre alimentos e outros produtos sujeitos ao controle sanitário somente poderá ser realizado se não houver risco de comprometimento da segurança sanitária e da qualidade dos alimentos.

§1º – A análise e a aprovação do transporte compartilhado entre alimentos e outros produtos sujeitos ao controle sanitário é de responsabilidade do Responsável Técnico, devendo ser considerados as especificidades dos alimentos e produtos.

§2º – É vedado o transporte, conjuntamente, de pessoas e/ou animais, e produtos tóxicos com alimentos.

Art. 15 – A cabine do motorista do veículo deverá ser isolada da parte utilizada para o transporte dos alimentos.

Parágrafo único – É vedado repousar, viajar ou transportar pertences pessoais no compartimento de carga.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 16 – Deverão ser garantidas as condições necessárias de temperatura e umidade para cada tipo de alimento de acordo com as especificações dos fabricantes constantes nos rótulos durante todo o transporte.

Art. 17 – Os equipamentos de refrigeração e congelamento dos veículos não deverão apresentar riscos de contaminação para o produto, mas garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo, devendo ser observada a temperatura informada pelo fabricante na rotulagem.

§1º – Os equipamentos de refrigeração e congelamento deverão apresentar perfeitas condições de conservação, higiene e funcionamento.

§2º – Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura de que trata o *caput* deverão ser providos permanentemente de termômetros adequados, calibrados e de fácil leitura.

§3º – No momento do carregamento, os compartimentos refrigerados dos veículos deverão apresentar a temperatura sob a qual os alimentos deverão ser transportados.

§4º – Deverão ser registradas em planilha própria, disponível no veículo, as temperaturas do compartimento refrigerado nos momentos de carga e descarga.

Art. 18 – As instruções sobre o empilhamento, quando existentes, deverão ser rigorosamente respeitadas, inclusive quando a carga se encontrar em veículos dotados de refrigeração, para garantir a adequada circulação do ar frio.

Art. 19 – É vedado o acondicionamento dos produtos diretamente sobre o piso dos veículos.

Art. 20 – As operações de carga e descarga do veículo deverão ser executadas em local protegido e observadas as condições de conservação específicas do alimento, evitando-se riscos de contaminação, dano ou deterioração das embalagens e do produto.



**Seção V  
Da rastreabilidade**

Art. 21 – Os estabelecimentos que realizam transporte de alimentos deverão observar as disposições da Resolução RDC n° 24, de 08 de junho de 2015.

**Seção VI  
Das Boas Práticas de Armazenamento para Distribuidoras**

Art. 22 – As distribuidoras deverão possuir POP estabelecido de forma a garantir que no recebimento dos alimentos sejam avaliadas as condições dos veículos utilizados no transporte, as características físicas das embalagens e as informações presentes nas notas fiscais.

Art. 23 – Os estabelecimentos para os quais haja distribuição dos produtos deverão estar licenciados junto à Vigilância Sanitária competente.

Art. 24 – Os edifícios e as instalações das distribuidoras deverão ser localizados, construídos, adaptados e mantidos de forma que sejam adequados às operações a serem executadas.

§1° – Os edifícios e as instalações deverão ter espaço adequado para a disposição ordenada de equipamentos e materiais de modo a evitar a contaminação e facilitar a limpeza.

§2° – As instalações deverão ser mantidas em bom estado de conservação, higiene e limpeza, assegurando que as operações de manutenção e reparo não representem riscos à qualidade dos alimentos.

§3° – As instalações deverão ser projetadas e equipadas de forma a impedir a entrada de insetos e outros animais.

§4° – Para as instalações deverá haver programa de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas e ser mantidos registros das operações.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 25 – As áreas de armazenamento deverão ser compatíveis com os volumes de alimentos, de forma a garantir sua qualidade, a integridade das embalagens e possibilitar o estoque ordenado, permitindo a identificação da real localização dos alimentos a qualquer momento.

§1º – Os produtos armazenados deverão ser organizados de acordo com suas categorias/naturezas, de forma preservar a segurança e qualidade dos alimentos.

§2º – O estabelecimento deverá possuir procedimento descrito para a segregação nos casos de comprometimento da qualidade ou integridade de alimentos.

Art. 26 – As áreas de recebimento, armazenamento e expedição das distribuidoras deverão ser mantidas limpas e secas.

Art. 27 – Deverá ser obedecido o empilhamento máximo permitido de volumes, conforme orientação do fabricante, respeitando os espaços entre unidades e paletes de forma a propiciar ventilação adequada.

Parágrafo único – Os paletes utilizados deverão ser de material sanitário e apresentar bom estado de conservação.

Art. 28 – No armazenamento deverão ser garantidas as condições adequadas de conservação, conforme as especificações dos alimentos.

Art. 29 – Alimentos que precisem de condições especiais de temperatura deverão ser armazenados em equipamentos de refrigeração dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos armazenados, e apresentar adequado estado de conservação e limpeza.

§1º – Nos equipamentos de refrigeração, tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados, desde que devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada e a disposição dos produtos deverá respeitar as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos ou pelos fabricantes e também aos critérios especificados.

§2º – Os equipamentos de refrigeração deverão ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimentos.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 30 – As distribuidoras deverão possuir Manual de Boas Práticas referentes às operações realizadas de armazenamento e distribuição.

Art. 31 – As distribuidoras deverão possuir procedimentos para operações que tenham impacto na qualidade e segurança dos alimentos armazenados e transportados e mantidos os registros destas operações, tais como:

- I – controle e monitoramento de insetos e pragas;
- II – inspeção e limpeza periódica dos veículos;
- III – limpeza e manutenção dos locais de armazenagem;
- IV – recepção dos alimentos;
- V – avaliação das condições de recebimento, armazenamento, transporte e entregas;
- VI – retirada de produtos do mercado decorrentes de devolução ou recolhimento;
- VII – limpeza e desinfecção dos reservatórios de água de abastecimento, incluindo as responsabilidades, que deverão ser realizadas a cada seis meses; e
- VIII – planilha de controle de temperatura dos equipamentos de refrigeração.

Art. 32 – A destinação final de produtos vencidos ou alvo de recolhimento deverá ser realizada conforme procedimentos descritos pelo estabelecimento.

### **Seção VII**

#### **Das Boas Práticas de Transporte**

Art. 33 – Os motoristas dos veículos de transporte de alimentos de que tratam este Regulamento Técnico deverão portar Declaração de Conformidade para o Transporte de Alimentos, conforme Anexo I deste Regulamento Técnico, com prazo de validade de 1 (um) ano.

Art. 34 – Os veículos utilizados para o transporte de alimentos deverão ser mantidos em condições adequadas de conservação, limpeza e desinfecção.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 35 – Os estabelecimentos responsáveis pelo transporte de alimentos deverão manter registro dos procedimentos periódicos de limpeza e desinfecção dos veículos que utiliza para o transporte dos produtos.

Art. 36 – Os motoristas deverão ser treinados quanto aos cuidados durante o transporte de alimentos, incluindo:

- I – verificação e separação das cargas, confrontando com as informações presentes no romaneio e nas notas fiscais;
- II – inspeção das unidades para verificar a integridade das embalagens;
- III – realização de pilotagem cuidadosa evitando danos à carga;
- IV – avaliação constante das condições dos veículos e comunicação imediata ao estabelecimento em caso de irregularidades constatadas; e
- V – manejo adequado dos equipamentos de refrigeração.

### **Seção VIII**

#### **Transporte de água potável para consumo humano não envasada**

Art. 37 – O transporte de água potável para consumo humano não envasada deverá ser realizado em caminhão cujo tanque seja de uso exclusivo para esse fim e que não tenha sido usado anteriormente para transporte de outros produtos.

§1º – O tanque deverá ser revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade da água.

§2º – O tanque deverá ser provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização.

§3º – O tanque deverá ser provido de indicador de nível de água, bocal de alimentação com tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contido no seu interior.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§4º – A mangueira para transferência de água do tanque para o reservatório do usuário deverá ser utilizada exclusivamente para esse fim e possuir proteção nas extremidades e apresentar bom estado de higiene e conservação.

§5º – A higienização do tanque deverá ser realizada sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada seis meses.

§6º – Para desinfecção deverá ser utilizado produto regularizado junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e observada sempre a concentração e o tempo de contato recomendado pelo fabricante.

Art. 38 – O estabelecimento responsável pelo transporte da água potável para consumo humano não envasada deverá manter registros dos seguintes itens:

- I – limpeza e desinfecção do tanque;
- II – dos dados atualizados sobre o fornecedor e a fonte de água; e
- III – das análises de controle de qualidade da água.

Art. 39 – É obrigatória a inscrição “ÁGUA POTÁVEL” no veículo transportador, de forma visível, nas laterais e traseiras do tanque, com letras de 20 (vinte) centímetros, e os dados de endereço e telefone para contato.

### **Seção IX**

#### **Transporte de alimentos a granel destinados ao consumo humano em caminhões tanque**

Art. 40 – O transporte de alimento à granel, em qualquer estado físico, deverá ser realizado em caminhão tanque de uso exclusivo para esse fim e que não tenha sido usado anteriormente para transporte de produtos não alimentícios.

§1º – A limpeza e desinfecção do tanque deverão ser realizadas antes do carregamento de novo lote do mesmo produto e de produtos alimentícios diferentes.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§2º – Para desinfecção deverá ser utilizado produto regularizado junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e observada a concentração e o tempo de contato recomendado pelo fabricante.

§3º – O tanque deverá ser revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade dos alimentos nele transportado.

Art. 41 – O estabelecimento responsável pelo transporte dos produtos de que trata esta seção deverá manter registros dos seguintes itens:

- I – limpeza e desinfecção do tanque; e
- II – identificação do produto, destino e fabricante.

### **Seção X**

#### **Transporte de refeições prontas para o consumo humano**

Art. 42 – O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento, em recipiente fechado, de material adequado ao contato com alimentos, em baú isotérmico ou compartimento com aquecimento e em temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto.

§1º – As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas com material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato.

§2º – O lacre utilizado deverá ser destrutível e estar acompanhado da informação de que, se estiver violado, o produto não deverá ser consumido.

§3º – O baú isotérmico ou compartimento com aquecimento utilizado no transporte deverá ser de material adequado, em bom estado de conservação e higiene, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

§4º – Os veículos que realizam entrega em domicílio de refeições prontas para o consumo humano não necessitam de Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos.



## **Seção XI**

### **Das Disposições Finais**

Art. 43 – A inobservância ou desobediência ao disposto nesta Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei Estadual nº 13.317, de 24 de setembro de 1999, sujeitando-se o infrator às penalidades nela previstas.

Art. 44 – A avaliação do cumprimento deste Regulamento Técnico dar-se-á por intermédio da Lista de Verificação de Boas Práticas em Transportes de Alimentos constante no Anexo III.

Art. 45 – O cumprimento das disposições deste Regulamento Técnico não exime os estabelecimentos de observarem outros Regulamentos que tratem da matéria.

Art. 46 – Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de sua publicação, para promoverem as adequações necessárias ao cumprimento de suas disposições.

Art. 47 – Fica revogada a Resolução SES/MG nº 532, de 12 de abril de 1993.

Art. 48 – Este Regulamento Técnico entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 13 de Junho de 2018.

**RODRIGO FABIANO DO CARMO SAID**

**Subsecretário de Vigilância e Proteção à Saúde**



## ANEXO I DO REGULAMENTO TÉCNICO

### DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

O estabelecimento <RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA CONTRATANTE / PROPRIETÁRIO>, CNPJ / CPF n°. <N°. DO CNPJ DO ESTABELECIMENTO CONTRATANTE OU N°. DO CPF DO PROPRIETÁRIO>, situada na <ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO>, Alvará Sanitário n°. <N° DO ALVARÁ SANITÁRIO>, veículo <TIPO DE VEÍCULO>, marca <NOME DA MARCA>, placa <NÚMERO DA PLACA>, RENAVAM n°. <N° DO RENAVAM>, declara estar ciente das exigências sanitárias estabelecidas para o transporte de alimentos (<TIPO TRANSPORTE>) segundo as diretrizes da Resolução Estadual SES/MG n°. XXX, de XX/XX/XXXX, e que o referido veículo preenche os requisitos sanitários que o habilitam a ser utilizado para o transporte de alimentos, sob responsabilidade do(s) motorista(s) <NOME DO(S) MOTORISTA(S)>, CPF n°. <N°. DO CPF>, CNH n°. <N°. DA CNH>, o qual foi devidamente treinado, conforme impõe a aludida Resolução.

<Local>, <data>

---

Assinatura do Responsável Técnico / Proprietário



**ANEXO II DO REGULAMENTO TÉCNICO**

**REQUISITOS MÍNIMOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

Características mínimas necessárias aos meios de transportes, de acordo com o tipo de produto:

Características do Transporte	Tipo do Produto	Exigências
Transporte aberto com proteção	- Biscoitos, balas e chocolates; cereais e grãos embalados, seus derivados farináceos e alimentos processados à base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café; doces em pasta; água mineral envasada; massas alimentícias secas; óleos; pós para o preparo de alimentos e alimentos desidratados; sal; açúcar e adoçantes dietéticos; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.: latas, vidros, filmes plásticos, tetra Pack etc.); similares.	- Devem possuir lonas de cobertura e forrações de piso da carroceria impermeáveis, isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água ou sujeira, devendo estar limpas, secas e sem odores ou resíduos que possam contaminar a carga ou sujar as embalagens; - A totalidade da carga deve ser envelopada, revestida e coberta com lona impermeável por fora das guardas da carroceria, bem esticadas para evitar eventual acúmulo de água em sua superfície; - O emblocamento deve ser firme e a amarração bem feita, usando cantoneiras para evitar danos ocasionais pelas cordas, que devem se encontrar íntegras e não devem constituir fonte de contaminação; - Os estrados, se utilizados, devem ser de material sanitário e estar secos, limpos e isentos de odores e de infestações.
Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, tanque, containers e outros)	- Pão e produtos de panificação, produtos cárneos salgados, curados, defumados; pescado salgado e defumado; produtos de confeitaria, além dos produtos anteriores.	- Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção; - Imobilização dos recipientes para evitar danos de integridade dos produtos.
Transporte fechado, isotérmico, refrigerado e/ou congelado.	- Carnes e produtos cárneos, creme vegetal e margarina, alimentos congelados, gelados comestíveis (sorvetes, picolés); gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições prontas para o consumo e similares.	- Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. - Possuir sistema gerador de frio. - Deve possuir o piso e as laterais da carroceria isentos de frestas ou buracos impedindo a passagem de umidade e/ou poeira para a carga. - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeça o derrame em vias públicas de alimentos e/ou de resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

### ANEXO III DO REGULAMENTO TÉCNICO

#### LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM TRANSPORTES DE ALIMENTOS

Lista de Verificação de Boas Práticas em Transporte de Alimentos							
<b>Data inicial</b>		<b>Data final</b>		<b>Nº da solicitação</b>			
<b>Empresa</b>				<b>CNPJ</b>			
<b>Endereço</b>				<b>CEP</b>			
<b>Técnico da VISA</b>							
<b>Motivo da inspeção</b>							
<b>Perguntas</b>							
<b>INF</b>	<b>1</b>	Informe a placa de cada veículo a ser inspecionado.					
<b>N</b>	<b>2</b>	Os veículos agregados às distribuidoras ou transportadores possuem Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos emitido?					
<b>N</b>	<b>3</b>	Existe uma relação de todos os veículos e dos veículos agregados?					
<b>Situação do veículo</b>				<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>	<b>OBS</b>
<b>I</b>	<b>4</b>	Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, garantem a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto?					
<b>I</b>	<b>5</b>	É utilizado exclusivamente para o transporte de produtos alimentícios?					



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

I	6	O compartimento de carga é compatível com a finalidade a que se destina? (Baú, tanque ou carroceria aberta)				
I	7	Consta nos lados direito e esquerdo do veículo de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível (quando for o caso)?				
I	8	O veículo se encontra em perfeito estado de conservação e higiene?				
I	9	Os métodos de higiene e desinfecção estão adequados às características dos produtos e meios de transportes?				
I	10	Ausência de insetos, roedores e outros animais ou indicativo da presença dos mesmos?				
I	11	A cabine do condutor é isolada da parte que transporta os alimentos?				
I	12	O veículo possui dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública dos alimentos e ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte?				
I	13	O equipamento de refrigeração e congelamento não representa risco de contaminação para o alimento a ser transportado?				
I	14	O equipamento de refrigeração e congelamento garante que a temperatura adequada durante o transporte?				
I	15	O veículo possui termômetros adequado, calibrado e de fácil leitura? (Para veículo que transporta produtos sob controle de temperatura)				
I	16	Existem planilhas nos veículos para anotação das temperaturas do compartimento refrigerado nos momentos de carga e descarga?				
I	17	Existe POP estabelecido para avaliar as condições dos veículos utilizados no transporte, as características físicas das embalagens e as informações presente nas notas fiscais?				
<b>Rastreabilidade</b>						
N	18	A rastreabilidade e ações de recolhimento estão de acordo com a Resolução RDC n° 24, de 08 de junho de 2015?				
<b>Armazenamento dos alimentos</b>						



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

I	19	As áreas de armazenamento são compatíveis com os volumes de alimentos?				
I	20	Os edifícios e as instalações tem espaço adequado para organização de equipamentos e materiais?				
I	21	As instalações são mantidas em bom estado de conservação, higiene e limpeza?				
I	22	Possui programa de Controle Integrado de Vetores e pragas Urbanas?				
I	23	Os produtos são organizados de acordo com a categoria/natureza?				
I	24	O empilhamento máximo permitido de volumes, conforme orientação do fabricante, respeitando os espaços entre unidades e paletes de forma a propiciar ventilação adequada é obedecido?				
I	25	Os paletes utilizados são de material higiênico e lavável, e se encontram em bom estado de conservação?				
I	26	Existe procedimento descrito para segregação nos casos de comprometimento da qualidade ou integridade dos alimentos?				
I	27	As áreas de recebimento, armazenamento e expedição das distribuidoras são mantidas limpas e secas?				
I	28	As operações de carga e descarga do veículo são executadas em local protegido de chuva e não oferecem riscos de contaminação, dano ou deterioração dos produtos?				
I	29	As condições adequadas de conservação, conforme as especificações dos alimentos, são garantidas?				
<b>Boas práticas no transporte</b>						
I	30	Os alimentos transportados se encontram devidamente regulares junto à VISA ou órgãos da agricultura?				
I	31	As cargas se encontram protegidos contra raios solares diretos, chuvas e excesso de calor?				
I	32	O volume de carga transportada é compatível com a capacidade do veículo?				
I	33	Os alimentos são colocados sobre prateleiras ou estrados removíveis de forma a evitar danos e contaminação, quando sua natureza assim exigir?				



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

I	34	As instruções sobre o empilhamento, quando existentes, são rigorosamente respeitadas, inclusive quando a carga se encontra em veículos dotados de refrigeração, para garantir a adequada circulação do ar frio?				
N	35	Os materiais utilizados para proteção e fixação de carga são desinfetados juntamente com o veículo de transporte?				
I	36	No caso de transporte compartilhado entre alimentos e de outros produtos sujeitos ao controle sanitário, não há comprometimento da segurança e qualidade dos alimentos?				
<b>Transporte de água para consumo humano não envasada</b>						
I	37	O caminhão tanque é de uso exclusivo para o transporte de água?				
I	38	O tanque é revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade da água?				
I	39	O tanque é provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização?				
N	40	O tanque é provido de indicador de nível de água?				
I	41	O bocal de alimentação do tanque possui tampa hermética?				
I	42	O sistema de drenagem permite o total escoamento da água contida no interior do tanque?				
I	43	A mangueira para transferência de água do tanque para o reservatório do usuário possui proteção nas extremidades e se encontra em bom estado de higiene e conservação?				
I	44	Possui registros de limpeza e higienização?				
I	45	Possui registros dos dados atualizados sobre o fornecedor e a fonte de água?				
I	46	Possui registros das análises de controle de qualidade da água?				
I	47	No caso de caminhões tanque para transporte de água potável consta nos lados direito e esquerdo do veículo de forma visível, os dizeres "ÁGUA POTÁVEL" no tamanho de 20 cm?				
<b>Transporte de alimentos à granel em caminhões tanque</b>						
I	48	O caminhão tanque é de uso exclusivo				



## SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		para o transporte de alimentos?				
<b>I</b>	<b>49</b>	O tanque é revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade da água?				
<b>I</b>	<b>50</b>	Possui registros de limpeza e higienização?				
<b>I</b>	<b>51</b>	Possui registros de identificação do produto, destino e fabricante?				
<b>Transporte de refeições prontas para o consumo</b>						
<b>I</b>	<b>52</b>	O transporte de refeição pronta para consumo imediato é realizado em compartimento isotérmico ou com aquecimento, imediatamente após o seu acondicionamento?				
<b>I</b>	<b>53</b>	As refeições devem ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas, de material adequado e devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deve ser imediato?				
<b>I</b>	<b>54</b>	Os recipientes possuem lacre destrutível com a informação de que se o lacre estiver violado, o produto deve ser devolvido?				
<b>INF - Informativo I - Imprescindível N - Necessário</b>						